



## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Il vino reale della Toscana

### Descrizione:

Castelgiocondo apparteneva alle quattro cantine fondatrici che hanno prodotto per prime il Brunello di Montalcino. Questo re della Toscana è una scommessa assolutamente sicura e un vino eccellente per la sosta. Il delicato invecchiamento in botte gli conferisce potenza ed eleganza perfettamente armoniose.

### Profilo aromatico:

Rosso rubino medio, che schiarisce verso il disco. Naso tipico del Sangiovese con note di prugne e ciliegie rosse, cannella e sottobosco, oltre a un tocco di crosta di pane e lavanda. Il palato segnato dalla frutta rossa è estremamente vellutato e aperto, con una forza che si sviluppa sempre di più: lamponi e fragole mature, sfumature tostate che ricordano le nocciole dolci, tannini rotondi e maturi; il finale lungo e fresco promette un ottimo potenziale di invecchiamento.

### Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Montalcino

**Produttore:** Tenuta di Castelgiocondo

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

**Numero articolo:** 0328321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2037
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.