



Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Il famoso assemblaggio di Frescobaldi

Descrizione:

La famiglia Frescobaldi è pioniera nella vinificazione di assemblaggi che combinano il Sangiovese locale con vitigni internazionali. Castiglioni, la più antica tenuta della famiglia, è al passo con i tempi con la sua Tenuta Frescobaldi. Con i suoi aromi di frutta rossa e nera, combinati con una sottile nota di legno, questo vino è ideale per accompagnare i pasti in ogni occasione. Ha anche un notevole potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Rubino compatto, che schiarisce leggermente verso il disco. Ciliegie e more succose al naso, seguite da note di erbe selvatiche, timo e rosmarino, poi tartufi di cioccolato e infine un po' di crème brûlée. Palato armonico, gli aromi di frutti rossi e neri si sviluppano gradualmente, su una bella freschezza toscana, un po' di spezie mediterranee e vaniglia; intenso ed equilibrato; finale concentrato e persistente con sfumata mineralità.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Divers Toscane

Produttore: Frescobaldi

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Numero articolo: 0286524

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Sangiovese

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 12 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.0%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.