



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot proveniente dalla migliore parcella del Brunello

Descrizione:

Castelgiocondo, a Montalcino, è una delle tenute più famose della famiglia Frescobaldi. Qui si produce il famoso Brunello della famiglia e questo Merlot al 100%, invecchiato per 2 anni in barrique. Il terroir argilloso e l'eccezionale esposizione a sud-ovest danno origine a un Merlot potente con un lungo potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con riflessi granati, bouquet toscano di prugne mature e ribes nero, con note di torrone, vaniglia e noci. L'attacco morbido lascia spazio a potenti aromi di Merlot di magnifica complessità, con tannini maturi e bella freschezza; sono presenti note tostate, in bella armonia con la frutta rossa; finale persistente e corposo.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Divers Toscane

Produttore: Toscana IGT

Gradazione alcolica: 14.0%

Numero articolo: 0383122

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Score 19/20

Gradazione alcolica: 14.0%

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.