



## Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Un Toscano molto moderno

### **Beschreibung:**

Con la Tenuta Frescobaldi, la più antica della famiglia Frescobaldi è al passo con i tempi. Questo blend di vitigni internazionali e Sangiovese è l'accompagnamento perfetto per qualsiasi pasto. La sua popolarità lo rende una scommessa sicura per intrattenere gli ospiti dell'ultimo minuto. Grazie al suo notevole potenziale di invecchiamento, può anche attendere pazientemente le occasioni più felici.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino, si schiarisce al palato. Bouquet ricco e denso che ricorda le ciliegie nere e la gelatina di more, ma anche il sambuco nero, seguito da note di grafite e cacao e da un accenno di cannella. Attacco dolce, che lascia il posto a un frutto denso, meravigliosamente indulgente e concentrato, ora anche con lamponi e cioccolato, e infine con vaniglia dolce; tannini molto belli, finale fresco e pieno di carattere.

### **Ideale con:**

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).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produrent:** Frescobaldi

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2031

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

**Artikelnummer:** 0286520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2031
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.