



## Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un'annata potente dalla più antica tenuta Frescobaldi

### **Beschreibung:**

La Tenuta Castiglioni sorge sulle dolci colline della Val di Pesa, su terreni di pietra e argilla ideali per la coltivazione della vite. La tenuta si estende lungo l'antica strada romana Via di Castiglioni, che collega la Toscana settentrionale a Roma, la Città Eterna.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Un sottile tocco di ginepro esalta il complesso bouquet di frutti di bosco e sfumature tostate come pane integrale e caramello. Tanta energia al palato di ciliegie nere e more, dove i sapori di frutta guadagnano rapidamente slancio; i tannini sono maturi e perfettamente fusi, la dolcezza della vaniglia completa splendidamente il frutto; delicate sfumature di tabacco sul finale promettono una lunga conservazione.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produrent:** Frescobaldi

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** Merlot, Sangiovese

**Artikelnummer:** 0286616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Giramonte Toscana IGT

Castiglioni  
Frescobaldi

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Falstaff 95/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100  
**Varietà d'uva:** Merlot, Sangiovese  
**Da bere:** da subito fino al 2032  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 16 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.