



Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un'annata potente dalla più antica tenuta di 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 impenetrabile, con centro quasi nero. Un naso indulgente con note di mirtillo e more, oltre a cedro e cioccolato crémant, con un accenno di tabacco. La consistenza vellutata si impadronisce magnificamente del palato, con aromi di prugne e ciliegie nere, oltre a note di morbida vaniglia e moka, molto potente e corposo, con una bella freschezza; sviluppa continuamente nuove sfaccettature fino al lungo finale. Magnificamente riuscito.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 0286617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.