



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Un Brunello plein de noblesse signé Frescobaldi

Beschreibung:

Castelgiocondo apparteneva alle quattro cantine fondatrici che hanno prodotto per prime il Brunello di Montalcino. Questo re della Toscana è una scommessa assolutamente sicura e un vino eccellente per la sosta. Il delicato invecchiamento in botte gli conferisce potenza ed eleganza perfettamente armoniose.

Degustationsnotiz:

Colore rosso granato di media intensità. Tanta frutta rossa, che ricorda la prugna e la ciliegia, ma anche caramello e cioccolato al latte. Palato molto elegante ed equilibrato, di media intensità tipica dell'annata con tannini molto fini; finale affascinante e molto persistente.

Ideale con:

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.

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: Montal

Produrent: Tenuta di Castelgiocondo

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.