



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un Brunello d'annata a 5 stelle

Beschreibung:

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Il Castelgiocondo, prodotto dalla famiglia Frescobaldi, è uno di questi vini, e merita di esserlo sotto molti aspetti. Il 2015 è senza dubbio una grande annata di Brunello, come dimostra questo vino rosso perfettamente equilibrato e raffinato. Un'occasione unica da non perdere per celebrare le festività con questo sublime vino da compagnia.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio con leggera lucentezza. Il naso tipico del Sangiovese ricorda le prugne e le ciliegie rosse, con note di sottobosco, seguite da note di cacao e un accenno di torrone. Scorre facilmente nel palato molto vellutato con marcati aromi di frutta pura, che si sviluppano sempre di più: lamponi e fragole mature, con note tostate di nocciola e tannini maturi; il lungo finale promette un eccezionale potenziale di invecchiamento.

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

Produttore: Tenuta di Castelgiocondo

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2032
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.