



## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

3 bicchieri di Brunello Frescobaldi

### **Beschreibung:**

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Il Castelgiocondo, proveniente dalla storica tenuta della famiglia Frescobaldi, merita questo titolo per più di un motivo. Questo è anche il parere del Gambero Rosso, che gli ha assegnato il punteggio massimo di 3 bicchieri. L'annata 2016 è un vino rosso perfettamente equilibrato e ricco di raffinatezza.

### **Degustationsnotiz:**

Colore rosso granato. Nel bicchiere si sviluppano gradualmente frutti rossi: prugne, ciliegie, marmellata di mirtilli rossi e un po' di cannella, seguiti da note tostate di pane ben cotto e cioccolato al latte. Molto fine e complesso al palato, che ora rivela anche aromi di lamponi e semi di melograno, vellutato e inebriante; belle note tostate a sostegno; lungo finale di estrema finezza.

### **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. Suggestione: 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:** 0328316

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Decanter 97/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.