



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Il vino reale della Toscana

Beschreibung:

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Castelgiocondo, proveniente dalla storica tenuta della famiglia Frescobaldi, merita questo titolo in più di un modo. Questo è anche il parere di Wine Enthusiast, che gli ha assegnato 92 punti. L'annata 2017 è un vino rosso perfettamente equilibrato e pieno di raffinatezza.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Ricche note di prugna e marasca al naso aristocratico, seguite da sentori di chiodi di garofano, cannella e legno di cedro, e poi delicate sfumature di cuoio e malto. Al palato è deciso e molto espressivo, di ottima struttura e carattere; si conferma il tipico fruttato del sangiovese, con un tocco di vaniglia e un sentore di frutta secca; i tannini maturi e ben integrati portano a un finale lungo e leggermente minerale.

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

Produsent: Tenuta di Castelgiocondo

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2033
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.