



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un maestoso Brunello di Frescobaldi

Beschreibung:

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Il Castelgiocondo, proveniente dall'omonima tenuta storica della famiglia Frescobaldi, merita questo titolo in più di un modo. È una scommessa sicura, con un notevole potenziale di invecchiamento. Queste caratteristiche si riflettono nella nuova annata 2018, superbamente ricca di sfumature. La Tenuta Castelgiocondo, a sud-ovest di Montalcino, è un terroir ideale per il Sangiovese.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con bei riflessi granati. Prugne mature e ciliegie al naso esplosivo, con note di noce, sottobosco e vaniglia. L'attacco morbido si intensifica gradualmente, molto aromatico con molti frutti rossi, un po' di spezie, liquirizia e tannini meravigliosamente rotondi; oltre il palato medio, rivela una magnifica freschezza, deliziosi aromi tostati nel finale persistente ed elegante.

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 2034

Varietà d'uva: Sangiovese

Artikelnummer: 0328318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.