



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Il vino reale della Toscana

Beschreibung:

Spesso considerato il re dei vini toscani, il Brunello ha trovato il suo terroir preferito nella zona sud-ovest di Montalcino. Castelgiocondo, dalla storica tenuta della famiglia Frescobaldi, è una scommessa sicura anno dopo anno. A maggior ragione nel 2019, quando questa annata è stata premiata dal Consorzio del Brunello di Montalcino con il massimo riconoscimento delle cinque stelle (annata eccezionale). Qui il tempo è garanzia di qualità: solo dopo due anni di affinamento in legno e cinque anni dalla vendemmia un Montalcino DOCG può essere commercializzato e apprezzato.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio, che schiarisce verso il disco. Naso tipico del Sangiovese con note di prugne e ciliegie rosse, cannella e sottobosco, oltre a un tocco di crosta di pane e lavanda. Il palato segnato dalla frutta rossa è estremamente vellutato e aperto, con una forza che si sviluppa sempre di più: lamponi e fragole mature, sfumature tostate che ricordano le nocchie dolci, tannini rotondi e maturi; il finale lungo e fresco promette un ottimo 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 2035

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2035
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.