



Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Un Riserva limité

Beschreibung:

Situata a sud-ovest di Montalcino, a un'altitudine di 300 metri, la Tenuta Castelgiocondo è un terroir ideale per il Sangiovese. La tenuta appartiene alla famiglia toscana dei Frescobaldi. Il Ripe al Convento Riserva proviene dalla collina più alta della tenuta ed è espressivo, raffinato e nobile. È spesso considerato il re dei vini toscani.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino chiaro, di buona intensità, disco tendente al granato. Bouquet elegante e profondamente complesso; i profumi di prugna matura, uva e mora sono in armonia con le note vanigliate e balsamiche derivanti dall'affinamento in botte. Al palato è seducente, con una forte espressione di frutti rossi e grande calore; superba, la freschezza tipica del Sangiovese dà una nuova dimensione a questa \"Riserva\"; tannini vellutati, potenza formidabile fino al finale con lunga persistenza aromatica. Un Brunello Riserva potente e dal potenziale superbo!

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0349005

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2026
Vol. alcolici:	14.0%
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 decentarlo.