



Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Una Riserva prodotta dalla prestigiosa tenuta Castelgiocondo

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:

Granato denso, che schiarisce verso il disco. Delizioso naso di Brunello con grande densità e complessità, gelatina di lamponi e prugne mature, spezie che ricordano una scatola di sigari, caramello e moka. Al palato è molto vellutato e tenero, gli aromi di frutta rossa riempiono magnificamente la bocca, su tannini maturi e deliziose note tostate, persistenza aromatica ben oltre la metà del palato; finale teso con eccellente lunghezza.

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: Brunello di Montalcino DOCG

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0349014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.