



2012 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Merlotbasierender Cru vom Weingut Castiglioni

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, fast schwarze Mitte. Ein Bouquet zum Eintauchen: Blaubeeren und Himbeeren, Zitronenzeste, Kokos und Crémantschokolade. Einorm explosiv und ausdrucksstark der Gaumen: nebst dunkler Beerenfrucht auch etwas Süssholz, pfeffrige Noten und präse Röstaromen; die Tannine sind fest und fantastisch integriert, viel Rückgrat zeigend. Ein ausdrucksstarker, nicht nachlassender Finish.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 94/100
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0286612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.