



2015 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un Brunello d'annata a 5 stelle

Descrizione del vino:

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Il Castelgiocondo, prodotto dalla famiglia Frescobaldi, è uno di questi vini, e merita di esserlo sotto molti aspetti. Il 2015 è senza dubbio una grande annata di Brunello, come dimostra questo vino rosso perfettamente equilibrato e raffinato. Un'occasione unica da non perdere per celebrare le festività con questo sublime vino da compagnia.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con leggera lucentezza. Il naso tipico del Sangiovese ricorda le prugne e le ciliegie rosse, con note di sottobosco, seguite dal cacao e da un accenno di torrone. Scorre facilmente nel palato molto vellutato con marcati aromi di frutta pura, che si sviluppano sempre di più: lamponi e fragole mature, con note tostate di nocciola e tannini maturi; il lungo finale promette un eccezionale potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0328315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.