



2017 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un blend a base di Merlot della tenuta Castiglioni

Descrizione del vino:

La Tenuta Castiglioni sorge sulle dolci colline della Val di Pesa, su terreni di pietra e argilla ideali per la coltivazione della vite. La tenuta si estende lungo l'antica strada romana Via di Castiglioni, che collega la Toscana settentrionale a Roma, la Città Eterna.

Nota di degustazione:

Rosso rubino impenetrabile, con centro quasi nero. Un naso indulgente con note di mirtillo e more, oltre a cedro e cioccolato crémant, con un accenno di tabacco. La consistenza vellutata si impadronisce magnificamente del palato, con aromi di prugne e ciliegie nere, oltre a note di morbida vaniglia e moka, molto potente e corposo, con una bella freschezza; sviluppa continuamente nuove sfaccettature fino al lungo finale. Magnificamente riuscito.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0286617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.