



## 2014 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Una Riserva prodotta dalla prestigiosa tenuta di Castelgiocondo

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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 belle note tostate, persistenza aromatica ben oltre la metà del palato; finale teso con eccellente lunghezza.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0349014

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Ripe al Convento**

di Castelgiocondo Riserva  
Brunello di Montalcino DOCG  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.