



2017 Set 3x 75 cl

Castelgiocondo, Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Il vino reale della Toscana

Descrizione del vino:

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Castelgiocondo, proveniente dalla storica tenuta della famiglia Frescobaldi, merita questo titolo in più di un modo. Questo è anche il parere di Wine Enthusiast, che gli ha assegnato 92 punti. L'annata 2017 è un vino rosso perfettamente equilibrato e pieno di raffinatezza.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Ricche note di prugna e marasca al naso aristocratico, seguite da sentori di chiodi di garofano, cannella e legno di cedro, e poi delicate sfumature di cuoio e malto. Al palato è deciso e molto espressivo, di ottima struttura e carattere; si conferma il tipico fruttato del sangiovese, con una nota di vaniglia e un sentore di frutta secca; i tannini maturi e ben integrati conducono a un finale lungo e leggermente minerale.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0328317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Set 3x 75 cl

Castelgiocondo
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2033
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.