



2020 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Un Toscano molto moderno

Descrizione del vino:

Con la Tenuta Frescobaldi, la più antica della famiglia Frescobaldi è al passo con i tempi. Questo blend di vitigni internazionali e Sangiovese è l'accompagnamento perfetto per qualsiasi pasto. La sua popolarità lo rende una scommessa sicura per intrattenere gli ospiti dell'ultimo minuto. Grazie al suo notevole potenziale di invecchiamento, può anche attendere pazientemente le occasioni più felici.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, si schiarisce al palato. Bouquet ricco e denso che ricorda le ciliegie nere e la gelatina di more, ma anche il sambuco nero, seguito da note di grafite e cacao e da un accenno di cannella. Attacco morbido, che lascia il posto a un frutto denso, meravigliosamente goloso e concentrato, ora anche con lamponi e cioccolato, infine con vaniglia dolce; tannini molto graziosi, finale fresco e pieno di carattere.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Frescobaldi

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Numero di articolo:

0286520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.