



2016 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Il re di Toscana

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Decanter 100/100, Score 19.5/20, James Suckling 97/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0349016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Origine: Italia
Valutazioni: Decanter 100/100, Score 19.5/20, James
Suckling 97/100

Varietà d'uva:
Gradazione 15.0 %

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