



2018 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino D.O.C.G., Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un maestoso Brunello di Frescobaldi

Descrizione del vino:

Il Brunello è spesso considerato il re dei vini toscani. Il Castelgiocondo, proveniente dall'omonima tenuta storica della famiglia Frescobaldi, merita questo titolo in più di un modo. È una scommessa sicura, con un notevole potenziale di invecchiamento. Queste caratteristiche si riflettono nella nuova annata 2018, superbamente ricca di sfumature. La Tenuta Castelgiocondo, a sud-ovest di Montalcino, è un terroir ideale per il Sangiovese.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con bei riflessi granati. Prugne mature e ciliegie al naso esplosivo, con note di noce, sottobosco e vaniglia. L'attacco morbido si intensifica gradualmente, molto aromatico con molti frutti rossi, un po' di spezie, liquirizia e tannini meravigliosamente rotondi; oltre il palato medio, rivela una magnifica freschezza, deliziosi aromi di tostatura nel finale persistente ed elegante.

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:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Sangiovese
Numero di articolo:	0328318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Maturità:	fino a 2034
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.