



2021 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

La Toscana in chiave moderna

Descrizione del vino:

La Tenuta Frescobaldi, la più antica della famiglia Frescobaldi, è al passo con i tempi. Questo blend di vitigni internazionali e Sangiovese è amato da tutti. Ecco perché mi piace servirlo ai miei ospiti.

Nota di degustazione:

Rubino compatto, che schiarisce leggermente verso il disco. Ciliegie e more succose al naso, seguite da note di erbe selvatiche, timo e rosmarino, poi tartufi di cioccolato e infine un po' di crème brûlée. Palato armonico, gli aromi di bacche rosse e nere si sviluppano gradualmente, su una bella freschezza toscana, un po' di spezie mediterranee e vaniglia; intenso ed equilibrato; finale concentrato e persistente con sfumata mineralità.

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 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: fino a 2032

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Numero di articolo: 0286521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.