2020 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Il ricercato Merlot del miglior vigneto di Brunello

Descrizione del vino:
Castelgiocondo, a Montalcino, è una delle tenute più famose della famiglia Frescobaldi. Qui si produce il famoso Brunello della famiglia e questo Merlot al 100%, invecchiato per 2 anni in barrique. Il terroir argilloso e l'eccezionale esposizione a sud-ovest danno origine a un Merlot potente con un lungo potenziale di invecchiamento.
Nota di degustazione:
Rubinrote Robe, granatrote Reflexe. Toskanisch anmutendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Cassis, aber auch Nougat und etwas Vanille, schließlich etwas Walnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Merlot-Aromatik, eine ausgezeichnete Komplexität zeigend, reife Tannine und eine passende Frische; die Röstaromen sind präsent und in schöner Harmonie mit der roten Frucht; anhaltendes, stoffiges Finale.
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:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0383120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch