



2019 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Il vino reale della Toscana

Descrizione del vino:

Il vino reale della Toscana - il Brunello viene spesso definito così - ha trovato il suo terroir ideale nella zona sud-ovest di Montalcino. Il Castelgiocondo della storica tenuta della famiglia Frescobaldi è ogni anno un valore sicuro. Il 5 stelle vintage 2019 è quello che fa per voi se volete stupire i vostri ospiti.

Nota di degustazione:

Mittleres Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine Sangiovese-typische Nase nach Pflaumen, roten Kirschen, aber auch etwas Zimt und Noten von Unterholz, schließlich auch Brotkrustentöne und ein Hauch Lavendel. Am Gaumen ausgesprochen samtig und zugänglich, viel rote Frucht und eine Explosivität, die sich mehr und mehr aufbaut: Himbeeren und reife Erdbeeren, auch Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern, mit runden, reifen Tanninen ausgestattet; ein langes, frisches Finale, das ein sehr gutes Lagerpotenzial verspricht.

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 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0328319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2035
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.