



2022 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un'annata potente dalla più antica tenuta di Frescobaldi

Descrizione del vino:

La Tenuta Castiglioni sorge sulle dolci colline della Val di Pesa, su terreni di pietra e argilla ideali per la coltivazione della vite. La tenuta si estende lungo l'antica strada romana Via di Castiglioni, che collega la Toscana settentrionale a Roma, la Città Eterna.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi, si schiarisce leggermente al palato. Ciliegie e more si mescolano a note tostate perfettamente integrate di vaniglia, nocciole tostate, torrone e marzapane. L'attacco morbido lascia il posto a un frutto concentrato e incredibilmente delicato; si tratta di un vino solido, denso e complesso che rivela gradualmente le sue diverse componenti gustative; ben bilanciato con tannini presenti ma ben integrati; imponente lunghezza nel finale con un potenziale di conservazione da sogno.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0286622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.