



2020 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Il vino reale della Toscana

Descrizione del vino:

Castelgiocondo apparteneva alle quattro cantine fondatrici che hanno prodotto per prime il Brunello di Montalcino. Questo re della Toscana è una scommessa assolutamente sicura e un vino eccellente per la sosta. Il delicato invecchiamento in botte gli conferisce potenza ed eleganza perfettamente armoniose.

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 94/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Sangiovese |
| Numero di articolo: | 0328320 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | James Suckling 94/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Sangiovese |
| 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. |