DRINKS.

Frescobaldi Brunello Castelgiocondo Fresco 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500173
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toskana
Embouteilleur	Marchesi Frescobaldi Società Agricola S.r.l., Via S Spirito 11, 50125 Firenze, Italia
Marque	Frescobaldi
Type	Rotwein
Allergène	enthält Sulfite
Dégustation	Dans le verre, un rouge rubis intense. Au nez, des arômes de baies sauvages et de cerises acides combinés à des notes alternées de cannelle, de tabac, de menthe et de feuilles de thé. En bouche, les tanins sont veloutés et la sensation est crémeuse. Des notes fraîches balsamiques et minérales équilibrent l'alcool. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Sangiovese
Honneurs	<ul style="-webkit-font-smoothing: antialiased; backface-visibility: hidden; margin-left: 0px; border: 0px; font-variant-numeric: inherit; font-

	variant-east-asian: inherit; font-stretch: inherit; line-height: inherit; vertical-align: baseline; list-style-type: none;">Wine Spectator: 93 PointsWine Advocate: 93 PointsJames Suckling: 97 PointsDecanter: 93 Points Medal SilverWine Enthusiast: 96 PointsFalstaff: 95 Points
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	légumes, fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

La famille Frescobaldi produit du vin en Toscane depuis le début du XIVe siècle. C'est ce qui ressort des archives familiales, qui contiennent également de nombreux accords commerciaux anciens avec les cours nobles européennes. Sur tous les domaines - au nombre de huit - on pratique une viticulture durable et intégrée. Le Castello Nipozzano appartient à la famille de vignerons depuis les premières années. En 1855, les ancêtres des propriétaires actuels ont introduit les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot dans les vignobles autour de la forteresse, qui étaient jusqu'alors inconnus des viticulteurs locaux. Toutefois, cela n'a pas supplanté la variété Sangiovese, qui est typique de la région. Le Brunello Frescobaldi est un vin pur Sangiovese, les raisins proviennent de la zone de culture CastelGiocondo, un endroit particulier de Montalcino. La variété des sites et des sols (Galestro, argile, sable du Pliocène) donne à ce Brunello sa large gamme d'arômes et de saveurs. Après une récolte manuelle soignée, la fermentation a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée. La macération est fréquente, surtout dans la phase initiale. Elle est suivie d'un long vieillissement en fûts de bois. Il peut être conservé pendant plus de 10 ans. Il se marie bien avec les viandes braisées, le gigot d'agneau ou la tagliata. Il est également excellent avec le ragoût de chevreuil, le rôti de bœuf aux champignons et au pecorino mûr.