



2013 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Le nouveau millésime du Riserva produit par le domaine historique Castelgiocondo de Frescobaldi

Description:

Située au sud-ouest de Montalcino, à une altitude de 300 mètres, la Tenuta Castelgiocondo constitue un terroir idéal pour le Sangiovese. Le domaine appartient à la famille toscane des Frescobaldi. Le Ripe al Convento Riserva est issu de la plus haute colline du domaine et présente une expressivité à la fois pleine de raffinement et de noblesse. Il est souvent considéré comme le vin roi de Toscane.

Note de dégustation:

Grenat dense, s'éclaircissant vers le disque. Délicieux nez de Brunello avec beaucoup de densité et de complexité, gelée de framboise et prunes mûres, épices rappelant une boîte à cigares, caramel et moka. Très velouté et tendre au palais, les arômes de fruits rouges remplissent magnifiquement la bouche, sur des tannins mûrs et de jolies notes toastées, persistance aromatique bien au-delà du milieu de bouche; finale serrée d'une excellente longueur.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0349013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.