



2021 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Un Toscan très moderne

Description:

La famille Frescobaldi est une pionnière de la vinification d'assemblages alliant le Sangiovese local à des cépages internationaux. Castiglioni, le plus ancien domaine de la famille, est dans l'air du temps avec son Tenuta Frescobaldi. Avec ses arômes de fruits rouges et noirs, associés à une subtile note boisée, ce vin est idéal pour accompagner les repas en toutes circonstances. Il possède en outre un potentiel de garde remarquable.

Note de dégustation:

Rubis compact, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Griottes et mûres juteuses dans l'agréable nez, sur des touches d'herbes sauvages, thym et romarin, puis de truffes au chocolat et enfin un peu de crème brûlée. Palais harmonieux, les arômes de baies rouges et noires se développent peu à peu, sur une belle fraîcheur toscane, un peu d'épices méditerranéennes et de vanille; intense et bien équilibré; finale concentrée et persistante avec une minéralité nuancée.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Référence:

0286521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.