



## 2022 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Cru puissant du plus ancien domaine de Frescobaldi

### Description:

La Tenuta Castiglioni se dresse sur les douces collines du Val di Pesa, sur des sols de pierre et d'argile, idéaux pour la culture de la vigne. Le domaine s'étend le long de l'ancienne voie romaine Via di Castiglioni, qui relie le nord de la Toscane à Rome, la ville éternelle.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les cerises et les mûres se fondent aux notes toastées parfaitement intégrées de vanille, de noisettes grillées de nougat et de massepain. L'attaque tendre fait place à un fruit concentré et incroyablement délicat; c'est un vin ferme, dense et complexe, qui dévoile peu à peu ses diverses composantes gustatives; bien équilibré et avec des tannins présents mais bien intégrés; d'une longueur imposante dans la finale au potentiel de garde rêvé.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Référence:</b>	0286622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Giramonte Toscana IGT**

Castiglioni  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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 décanner.