2013 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

La nuova annata della Riserva prodotta dalla storica tenuta di Castelgiocondo di Fresco

Descrizione del vino:
Situata a sud-ovest di Montalcino, a un'altitudine di 300 metri, la Tenuta Castelgiocondo è un terroir ideale per il Sangiovese. La tenuta appartiene alla famiglia toscana dei Frescobaldi. Il Ripe al Convento Riserva proviene dalla collina più alta della tenuta ed è espressivo, raffinato e nobile. È spesso considerato il re dei vini toscani.
Nota di degustazione:
Granato denso, che schiarisce verso il disco. Delizioso naso di Brunello con grande densità e complessità, gelatina di lamponi e prugne mature, spezie che ricordano una scatola di sigari, caramello e moka. Al palato è molto vellutato e tenero, gli aromi di frutta rossa riempiono magnificamente la bocca, su tannini maturi e belle note tostate, persistenza aromatica ben oltre la metà del palato; finale teso con eccellente lunghezza.
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 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0349013

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2034
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch