

Ripe al Convento Riserva, Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi – CastelGiocondo, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	balsamisch, kräftige Struktur, ausgeglichen
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, Grillgerichten oder Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 00

Charakteristika

Rubinrote Farbe. Reife Aromen von Pflaume und dunklen Beeren werden von balsamischen Noten, Schokolade und Tabak ergänzt. Die kraftvolle Struktur wird von einer eleganten Frische und gut eingebunden Tanninen begleitet. Am Gaumen dicht und konzentriert mit enormer Länge und großem Alterungspotential.

Klima/Terroir

Dank der unterschiedlichen Höhenlagen weist Castel Giocondo unterschiedliche Gesteinsarten mit vier Bodentypen auf: Galestro, tonhaltige und mergelige Böden, Sand und verschiedenartige Konglomerate sowie tonhaltige Böden mit kalkhaltiger Matrix. Diese bilden die idealen Bedingungen zur Herstellung von Spitzenweinen.

Ausbau

Er reift 24 Monate in Barrique-Fässern und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

