



TOSCANA



CASTELGIOCONDO BRUNELLO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



Denominación

Brunello di Montalcino DOCG
Marca Marchesi de Frescobaldi
Región de la elaboración
Toscana



Crianza

Permanece 2 años en barricas de roble slavonia y barricas de roble francés. Después pasa 4 meses en botella.



Uvas

Sangiovese 100%



Datos analíticos

• **Alcohol** 15 % vol.



Zona de producción

Zona de Montalcino donde se encuentra la Tenuta di Castelgiocondo.

• **Edad viñas** 20 años



Análisis sensorial

• **Vista** rojo rubí intenso.
• **Nariz** aromas cálidos de fruta madura, sobretodo frutas negras y nueces.
• **Boca** buen cuerpo, taninos suaves y final sabroso.



Proceso vinificación

• **Maceración** 32 días
• **Fermentación** maloláctica inmediatamente después de la alcohólica.



Armonía

Ideal para acompañar platos como de carnes rojas, guisos y asados. También combina bien con quesos curados.



Cód | 0370020

Peso/Vol – 0,75 | Ud./caja – 6 | Cajas/palet – 88 | Cajas/estrato - 11

JamesSuckling (2010) – 97/100

The Wine Advocate (2010) – 94/100



● negrini.es ✉ info@negrini.es ☎ 34 916 011 440

negrini

TINTO | BLANCO | ROSADO | ESPUMOSO | FRIZZANTE | MOSCATO | APERITIVO | LICORES