

TUSCANY



TONIGHT

BY MARCHESI DE' FRESCOBALDI

THE FRESCOBALDI CHEESE CHART

Barrie Lynn, The Cheese Impresario®, knows how to make the flavors of cheese come to life through the perfect wine pairing. Enjoy Marchesi de' Frescobaldi fine Italian wines with the perfect cheese pairings that bring to life both the wine and the cheese.

Frescobaldi CastelGiocondo Estate Wines

Brunello di Montalcino

Asiago
Gouda
Parmigiano-Reggiano
Dry Jack
Pecorino Romano
Pecorino Toscano
Mozzarella
Provolone
Fontina
Monterey Jack
Gorgonzola

CastelGiocondo Riserva

Asiago
Gouda
Parmigiano-Reggiano
Dry Jack
Pecorino Romano
Pecorino Toscano
Mozzarella
Provolone
Fontina
Monterey Jack
Gorgonzola

Campo ai Sassi Rosso

Asiago
Gouda
Parmigiano-Reggiano
Dry Jack
Pecorino Romano
Pecorino Toscano
Mozzarella
Provolone
Fontina
Monterey Jack
Gorgonzola
Garroxta

Lamaione

Gouda
Cheddar
Dry Jack
Gorgonzola
Parmigiano-Reggiano
Jarlsberg
Blue Cheese
Hard & Semi Hard Goat Cheess
Gruyère