



## Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Frescobaldis Vorzeige-Chianti passt immer

### **Beschreibung:**

Der Castiglioni ist der zugängliche Einstieg in die Chianti-Welt der Marchesi Frescobaldi. Im Mittelpunkt steht die typisch toskanische Rebsorte Sangiovese, ergänzt durch einen kleinen Anteil Merlot – eine Kombination, die den klassischen Chianti-Stil bewahrt und ihm zugleich eine geschmeidigere Textur verleiht. In der Nase zeigen sich Kirsche und dunkle Beeren, begleitet von floralen Anklängen und feinen Würznoten. Am Gaumen wirkt der Castiglioni lebhaft und frisch, mit einer weichen, aber präsenten Tanninstruktur. Ein unkomplizierter, ausgewogener Chianti für jeden Tag, der sich besonders als Essensbegleiter zu Pizza, Pasta mit Ragù oder mittelkräftigem Käse empfiehlt.

### **Aromenprofil:**

Konzentriertes Rubinrot, violette Akzente. Ein sehr vinöses Bouquet nach Pflaumen und roten Kirschen, auch kleinen Walderdbeeren, gepaart mit etwas Milkschokolade und Zimt. Eine reichhaltige Fruchtpalette offenbart sich am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, gepaart mit einer charakteristischen Sangiovese-Frische, die diesem Chianti viel Saftigkeit verleiht; gradlinig im fruchtbetonten, ausgesprochen samtigen Abgang.

### **Passt zu:**

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Chianti

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** Sangiovese, Merlot

**Artikelnummer:** 0130821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Sangiovese, Merlot   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C. |