



Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Chianti emblématique de Frescobaldi arrive toujours à pic

Description:

Un Chianti souple et sincère aux accents prononcés de Sangiovese qui est très agréable à boire.

Profil aromatique:

Rubis concentré aux nuances violettes. Des touches de crème brûlée et de cannelle viennent agrémenter le bouquet capiteux aux parfums de prunes, de cerises rouges et de baies des bois. La bouche révèle un beau mariage entre la richesse des fruits rouges et la fraîcheur caractéristique du Sangiovese, qui donne beaucoup de souplesse à ce Chianti ; finale fruitée toute en précision.

Va bien avec:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Température:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Italie

Appellation: Chianti

Fabrication: 6 Mois en Cuve inox

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: Sangiovese, Merlot

N° article: 0130816

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Pays d'origine: Italie
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: Sangiovese, Merlot
Prêt à boire: À l'apogée
Fabrication: 6 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés