



Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Le Chianti emblématique de Frescobaldi arrive toujours à point

Description:

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

Profil aromatique:

Rubis saturé aux nuances grenat. Bouquet chaleureux rappelant les griottes et la gelée de framboise, agrémenté par une touche de cannelle et des notes de réglisse. Attaque en finesse très élégante, le fruit est tendre et révèle des arômes de baies rouges, complétés par quelques notes de pain bis et une belle fraîcheur, très fondant ; c'est un Chianti expressif avec une jolie fluidité.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Chianti

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Sangiovese, Merlot

N° article: 0130817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 89/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	À l'apogée
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés