



Colledilà

Chianti Classico DOCG, Ricasoli 1141, Castello di Brolio

Sangiovese au meilleur de sa forme

Beschreibung:

Le Colledilà est un Chianti Classico Gran Selezione doté d'une grande personnalité: profond, élégant et durable. Un Sangiovese issu d'un seul vignoble qui démontre de manière impressionnante le potentiel que ce cépage peut développer dans le Chianti Classico. Les raisins proviennent d'une seule parcelle très calcaire du Castello di Brolio, un terroir qui confère à ce Sangiovese élégance, tension et profondeur exceptionnelle. En bouche, il se révèle précis et complexe, avec des tanins fins mais présents, une acidité vive et un équilibre impressionnant entre la richesse du fruit et une structure ferme.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie
Sous-région: Chia
Produzent: Ricasoli 1141
Vol. alcool: 14.5%
Artikelnummer: 1407419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Colledilà

Chianti Classico DOCG
Ricasoli 1141

Herkunft: Italie
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.