



Chianti Classico DOCG

Gran Selezione Panzano, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Le summum du Chianti Classico

Description:

Avec sa Gran Selezione, Giovanni Folonari réinterprète le Chianti Classico sous sa forme la plus exclusive: seules environ 3 300 bouteilles ont été produites pour le premier millésime 2021. Élaboré exclusivement à partir des meilleurs raisins de Sangiovese provenant d'un seul cru à Panzano, ce vin rare allie une origine ancrée dans la tradition et une précision artisanale à un caractère de terroir marqué. Situé à environ 450 mètres d'altitude, le vignoble, avec ses sols calcaires et riches en galestro, lui confère profondeur, complexité et vivacité minérale. Après un long vieillissement en fûts de chêne de Slavonie, ce noble Chianti Classico se révèle d'une harmonie impressionnante et d'une élégance exceptionnelle.

Profil aromatique:

Rouge grenat, reflets rubis. Un bouquet vineux dominé par les fruits rouges, la framboise et la quetsche, mais aussi de délicats arômes torréfiés de caramel et de moka, avec enfin une touche de vanille. La bouche est complexe et profonde ; les arômes perçus au nez se confirment en bouche, tandis que des tanins parfaitement mûrs et une note de fraîcheur bien dosée viennent magnifiquement compléter l'ensemble ; finale longue et concentrée.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Chianti

Producteur: Tenuta di Nozzole

Elevage: 30 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 1463121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Gran Selezione Panzano
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.