



Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Chianti emblématique de Frescobaldi arrive toujours à pic

Beschreibung:

Le Castiglioni est une porte d'entrée accessible dans l'univers du Chianti de Marchesi Frescobaldi. Il est élaboré à partir du cépage toscan typique Sangiovese, complété par une petite proportion de Merlot, une combinaison qui préserve le style classique du Chianti tout en lui conférant une texture plus souple. Au nez, on retrouve des arômes de cerise et de baies noires, accompagnés de notes florales et d'une touche épicée raffinée. En bouche, le Castiglioni est vif et frais, avec une structure tannique douce mais présente. Un Chianti simple et équilibré pour tous les jours, particulièrement recommandé pour accompagner une pizza, des pâtes au ragù ou un fromage moyennement corsé.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis concentré aux accents violets. Bouquet très vineux de prunes et de cerises rouges, avec des touches de fraises des bois, un peu de chocolat au lait et de la cannelle. Belle palette de fruits dans la bouche à nouveau marquée par les baies rouges, la fraîcheur caractéristique du sangiovese confère beaucoup de fluidité à ce Chianti; un vin franc à la finale fruitée particulièrement veloutée.

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.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Sous-région: | Chianti |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| Cépage(s): | Sangiovese, Merlot |
| Artikelnummer: | 0130821 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Italie |
| Notation: | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | Sangiovese, Merlot |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C. |