



## Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Le Chianti de Frescobaldi de la catégorie supérieure Gran Selezione

### Beschreibung:

La plus haute expression du cœur du Chianti Classico. Situé à 500 mètres d'altitude et plus, le vignoble Rialzi s'étend sur trois terrasses aux sols alberese et à l'exposition sud-ouest.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis aux accents grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les fruits rouges marquent le nez de prunes, d'airelles et de cerises juteuses, sur un peu de cannelle et de noisettes grillées, puis vanille et de sous-bois. Palais aux arômes profonds de sangiovese, mais également de framboises et de fraises des bois, très équilibré et d'une magnifique concentration, avec des tannins veloutés, d'une grande puissance; une jolie fraîcheur mène à la longue finale. Beaucoup de potentiel.

### 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.

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                |
| <b>Sous-région:</b>    | Chia                  |
| <b>Produzent:</b>      | Chianti Classico DOCG |
| <b>Elevage:</b>        | 36 Mois en Barrique   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0%                 |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2033         |
| <b>Cépage(s):</b>      | Sangiovese            |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1009818               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano  
Chianti Classico DOCG

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                                                                                                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | Sangiovese                                                                                                                                                 |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2033                                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 36 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |