2017 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.
Note de dégustation:
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 idéale:
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.
Conseils de service:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 89/100, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0130817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 89/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch