



2015 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Toscane

Sous-région:

Chianti

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100, Gambero Rosso 3/3

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

100% Sangiovese

Référence:

1009815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100, Gambero Rosso 3/3
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.