



2018 Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Chianti emblématique de Frescobaldi arrive toujours à pic

Description:

Un Chianti souple et sincère aux accents prononcés de Sangiovese qui est très agréable à boire.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant aux reflets violets. Combinaison de petits fruits rouges, canneberges et groseilles, avec des nuances de caramel et de pain d'épices. Attaque douce, laissant place à une bouche veloutée et très fruitée, avec à présent aussi des cerises rouges et un soupçon de nougat, pour finir sur des notes de bois noble, équilibré avec de beaux arômes, finale légèrement tannique.

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):	Wine Spectator 89/100, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0130818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

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