



2016 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Le Chianti de Frescobaldi de la catégorie supérieure Gran Selezione

Description:

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis, avec des accents grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Arômes marqués de fruits rouges rappelant les prunes, les canneberges et des cerises juteuses, ainsi que de la cannelle et des noisettes grillées. En bouche, on retrouve les arômes soutenus de Sangiovese, maintenant aussi des framboises et des fraises des bois, très équilibré et d'une concentration idyllique, soutenu par des tannins veloutés ; une belle fraîcheur mène à la longue finale.

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 96/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1009816

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 96/100, Decanter 93/100,
Falstaff 94/100, Parker 95/100, Score 19/20,
Wine Enthusiast 91/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
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.