



2018 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Note de dégustation:

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 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):	Score 19/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	1009818

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):	Score 19/20
Cépage(s):	Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.