



2019 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:

Rubis moyen, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des nuances de pain d'épices et de vanille agrémentent le nez très précis et dynamique aux notes de cerises rouges et d'airelles. Magnifique élégance dans la bouche fluide, à nouveau marquée par les fruits rouges, avec maintenant également des framboises et du chocolat au lait, sur un souffle de cannelle et de massepain; tannins tendres et fondus, notes légèrement minérales dans la finale persistante.

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, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1009819

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, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
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.