



2022 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:

Splendide rouge rubis, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez fruité de griottes et de framboises sauvages, sur des touches de poivre noir, de chocolat au lait et de moka. Les magnifiques notes de baies se retrouvent également en bouche, sur une fraîcheur subtile qui confère beaucoup de jutosité à cet assemblage, noisettes grillées et notes chocolatées, ainsi qu'un peu de malt, très concentré, typique du millésime; puissant dans la finale persistante.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0130822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés