



2024 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 concentré aux accents violets. Bouquet très vineux de prunes et de cerises rouges, avec des touches de fraises des bois, un peu de chocolat au lait et de la cannelle. Belle palette de fruits dans la bouche à nouveau marquée par les baies rouges, la fraîcheur caractéristique du sangiovese confère beaucoup de fluidité à ce Chianti; un vin franc à la finale fruitée particulièrement veloutée.

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 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0130824

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés