



## 2016 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:**

Rubis concentré aux nuances violettes. Des touches de crème brûlée et de cannelle viennent agrémenter le bouquet capiteux aux parfums de prunes, de cerises rouges et de baies des bois. La bouche révèle un beau mariage entre la richesse des fruits rouges et la fraîcheur caractéristique du Sangiovese, qui donne beaucoup de souplesse à ce Chianti ; finale fruitée toute en précision.

**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

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie              |
| <b>Région:</b>         | Toscane             |
| <b>Sous-région:</b>    | Chianti             |
| <b>Producteur:</b>     | Frescobaldi         |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 17.5/20       |
| <b>Elevage:</b>        | 6 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2022       |
| <b>Cépage(s):</b>      | Sangiovese, Merlot  |
| <b>Référence:</b>      | 0130816             |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | Italie                                  |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17.5/20                           |
| <b>Cépage(s):</b>   | Sangiovese, Merlot                      |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2022                           |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                          |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Cuve inox                     |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0 %                                  |
| <b>Service:</b>     | Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés |