



2015 Castiglioni Chianti DOCG

Marchesi de' 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 aux reflets violets. Le nez typique de Sangiovese rappelle les cerises, les framboises et le pain d'épices, avec une touche gourmande de caramel. Le palais est souple, juteux et agréablement fruité, avec une légère note de fraîcheur en fin de bouche; de discrets arômes toastés apportent de la rondeur à une finale pleine de caractère.

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): James Suckling 89/100, Score 17/20

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: À l'apogée

Référence: 0130815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 89/100, Score 17/20
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés