



Colledilà

Chianti Classico DOCG, Ricasoli 1141, Castello di Brolio

Sangiovese in Bestform

Beschreibung:

Il Colledilà è un Chianti Classico Gran Selezione di grande personalità: profondo, elegante e duraturo. Un Sangiovese da vigneto singolo che dimostra in modo impressionante il potenziale di questo vitigno nel Chianti Classico. Le uve provengono da un unico appezzamento molto calcareo del Castello di Brolio – un terroir che conferisce a questo Sangiovese eleganza, tensione ed eccezionale profondità. Al palato è preciso e stratificato: con tannini fini ma presenti, acidità vivace e un impressionante equilibrio tra pienezza di frutto e struttura solida.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Chia

Produsent: Ricasoli 1141

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 1407419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Colledilà

Chianti Classico DOCG
Ricasoli 1141

Herkunft: Italia
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.