



Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

L'emblematico Chianti di Frescobaldi torna sempre utile

Descrizione:

Il Castiglioni è l'ingresso accessibile al mondo del Chianti dei Marchesi Frescobaldi. Al centro c'è il vitigno tipico toscano Sangiovese, integrato da una piccola percentuale di Merlot, una combinazione che preserva lo stile classico del Chianti e allo stesso tempo gli conferisce una consistenza più morbida. Al naso si percepiscono note di ciliegia e frutti di bosco, accompagnate da sentori floreali e delicate note speziate. Al palato il Castiglioni è vivace e fresco, con una struttura tannica morbida ma presente. Un Chianti semplice ed equilibrato, da bere tutti i giorni, particolarmente indicato per accompagnare pizza, pasta al ragù o formaggi di media intensità.

Profilo aromatico:

Rosso rubino concentrato con accenti violacei. Bouquet molto vinoso di prugne e ciliegie rosse, con note di fragole selvatiche, cioccolato al latte e cannella. Al palato, una bella gamma di frutti, ancora una volta segnati da bacche rosse, la caratteristica freschezza del Sangiovese conferisce grande fluidità a questo Chianti; un vino diretto con un finale fruttato particolarmente vellutato.

Ideale con:

Si sposa particolarmente bene con pasta alla bolognese, cannelloni, lasagne, pizza napoletana o saltimbocca. Lo consigliamo anche per osso buco, sardine, arancini di riso, polenta e torte salate.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Chianti

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Numero articolo: 0130821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.