Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

L'emblematico Chianti di Frescobaldi torna sempre utile

Beschreibung:
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.

Degustationsnotiz:
Splendido rosso rubino, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso fruttato di marasche e lamponi selvatici, con note di pepe nero, cioccolato al latte e moka. Le magnifiche note di frutti di bosco si ritrovano anche al palato, su una sottile freschezza che conferisce molta succosità a questo blend, nocciole tostate e note di cioccolato, oltre a un po' di malto, molto concentrato, tipico dell'annata; potente nel finale persistente.

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.

Servierempfehlung:
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
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2033
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0130822

MÖVENPICK
VINI

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch