



## 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:**

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.

### **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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** Sangiovese, Merlot

**Artikelnummer:** 0130823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.