



## Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Le Chianti de Frescobaldi de la catégorie supérieure Gran Selezione

### **Beschreibung:**

La massima espressione del cuore del Chianti Classico. Situato ad un'altitudine di 500 metri e oltre, il vigneto Rialzi si estende su tre terrazze con terreni di Alberese ed esposizione a sud-ovest.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino con accenti granati, si schiarisce leggermente al disco. I frutti rossi segnano il naso di prugne, mirtilli e ciliegie succose, seguiti da cannella e nocchie tostate, poi vaniglia e sottobosco. Palato con profondi aromi di Sangiovese, ma anche lamponi e fragoline di bosco, molto equilibrato e splendidamente concentrato, con tannini vellutati, grande potenza; una bella freschezza conduce al lungo finale. Un grande potenziale.

### **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. Suggerimento: 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

**Produrent:** Chianti Classico DOCG

**Allevamento:** 36 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** Sangiovese

**Artikelnummer:** 1009818

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano  
Chianti Classico DOCG

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	36 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.