



## 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:**

Rubino medio, che si schiarisce leggermente al disco. Sentori di pan di zenzero e vaniglia impreziosiscono il naso molto preciso e dinamico, con note di ciliegie rosse e mirtilli rossi. Magnifica eleganza al palato fluido, sempre segnato da frutti rossi, ora anche da lamponi e cioccolato al latte, su un soffio di cannella e marzapane; tannini morbidi e fusi, note leggermente minerali nel finale persistente.

### **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. Suggestione: 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:** Chianti Classico DOCG

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1009819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano  
Chianti Classico DOCG

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2034
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<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.