



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 intenso con riflessi granati. Al naso è molto pulito e pieno di carattere, con note di lamponi e prugne, oltre a un accenno di moka e legno di sandalo. Fluidità e magnifica eleganza al palato, con frutti rossi, mirtilli rossi, vaniglia e un soffio di cannella; tannini molto cremosi e ben presenti, delicate note 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. 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: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 99% Sangiovese, 1% Merlot

Artikelnummer: 1009820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Sangiovese, 1% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.