



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG Riserva, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Riserva della pittoresca regione di Montepulciano

Beschreibung:

L'ultima azienda della famiglia Frescobaldi sta facendo scalpore con un Sangiovese elegante ed espressivo di notevole opulenza. Il Calimaia Riserva è il risultato di un processo di invecchiamento estremamente lungo. Prima di lasciare la tenuta, trascorre 36 mesi in botte e altri 6 mesi in bottiglia. Arroccato sulle sue colline, il grazioso borgo di Montepulciano merita una visita, e non solo per il suo eccezionale vino.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Bellissimo calore toscano al naso di ciliegie e ribes, con note di cioccolato e un tocco di cannella e timo. L'attacco morbido lascia spazio a un fruttato esplosivo di sangiovese di incredibile complessità: aromi fruttati e tostati si combinano con un'interessante mineralità, densa, solida, con un ottimo potenziale; i tannini sono ben amalgamati, un tocco di freschezza nel lungo finale sottolineato da note di vaniglia.

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: Tenuta Calimaia

Allevamento: 36 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1375720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG Riserva
Tenuta Calimaia

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 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 decentarlo.