



2015 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Le Chianti de Frescobaldi de la catégorie supérieure Gran Selezione

Descrizione del vino:

La massima espressione del cuore del Chianti Classico. Ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare e oltre, il vigneto Rialzi è situato su tre terrazze con terreni di Alberese ed esposizione a sud-ovest.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1009815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.