



## 2016 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenti granati, che si schiariscono leggermente al disco. Aromi marcati di frutta rossa che ricordano prugne, mirtili rossi e ciliegie succose, oltre a cannella e nocciole tostate. Al palato, si ritrovano aromi sostenuti di Sangiovese, ora anche di lamponi e fragoline di bosco, molto equilibrati e idillicamente concentrati, sostenuti da tannini vellutati; un bel frccheur conduce al lungo finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Chianti
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1009816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rialzi Gran Selezione**

Tenuta Perano  
Chianti Classico DOCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100  
**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.