



2018 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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenti granati, si schiarisce leggermente al disco. I frutti rossi segnano il naso di prugne, mirtilli e ciliegie succose, seguiti da cannella e nocciole tostate, poi vaniglia e sottobosco. Palato con profondi aromi di Sangiovese, ma anche lamponi e fragoline di bosco, molto equilibrato e splendidamente concentrato, con tannini vellutati, grande potenza; una bella freschezza conduce al lungo finale. Un grande potenziale.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Sangiovese
Numero di articolo:	1009818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Sangiovese
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.