



2019 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:

Rubino medio, che si schiarisce leggermente al disco. Sentori di pan di zenzero e vaniglia impreziosiscono il naso molto preciso e dinamico, con note di ciliegie rosse e mirtilli rossi. Magnifica eleganza al palato fluido, sempre segnato da frutti rossi, ora anche da lamponi e cioccolato al latte, su un soffio di cannella e marzapane; tannini morbidi e fusi, note leggermente minerali sul finale persistente.

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, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2034

Varietà d'uva:

100% Sangiovese

Numero di articolo:

1009819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
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.