



## 2022 Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

L'emblematico Chianti di Frescobaldi torna sempre utile

### Descrizione del vino:

Un Chianti morbido e sincero con pronunciati accenti di Sangiovese, molto piacevole da bere.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino concentrato con accenti violacei. Bouquet molto vinoso di prugne e ciliegie rosse, con note di fragole selvatiche, cioccolato al latte e cannella. Al palato, una bella gamma di frutti, ancora una volta segnati da bacche rosse, la caratteristica freschezza del Sangiovese conferisce grande fluidità a questo Chianti; un vino schietto con un finale fruttato particolarmente vellutato.

### Abbinamenti:

Si sposa particolarmente bene con pasta alla bolognese, cannelloni, lasagne, pizza napoletana o saltimbocca. Lo consigliamo anche per osso buco, sardine, arancini di riso, polenta e torte salate.

### Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Chianti
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0130822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi