



2024 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 diretto 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 14 e 16 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0130824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi