



2015 Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano, Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Frescobaldi

Le Chianti de Frescobaldi de la catégorie supérieure Gran Selezione

Description:

La plus haute expression du cœur du Chianti Classico. Situé à 500 mètres d'altitude et plus, le vignoble Rialzi s'étend sur trois terrasses aux sols alberese et à l'exposition sud-ouest.

Note de dégustation:

Rubis profond, reflets grenat. Nez très propre et plein de caractère aux notes de framboises et de prunes, avec également un peu de moka et un soupçon de bois de santal. Fluidité et magnifique élégance dans le palais marqué par les fruits rouges, aïrelles, vanille et un souffle de cannelle; tannins très crémeux et bien présents, délicates notes minérales dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1009815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.