



## 2015 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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Chianti
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1009815

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rialzi Gran Selezione**

Tenuta Perano  
Chianti Classico DOCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.