



2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Le premier Vino Nobile signé Frescobaldi

Descrizione del vino:

Calimaia è una grande novità. L'eminente famiglia toscana Frescobaldi presenta il suo primo Vino Nobile di Montepulciano. Nata sulle dolci colline tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, la prima annata 2019 è uno splendido biglietto da visita per questa storica regione di produzione.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante, leggermente traslucido. Un'esplosione di ciliegie fresche, lamponi selvatici e belle note di pan di zenzero nel bouquet perfettamente equilibrato, con note di caramello e sottobosco. L'attacco morbido lascia il posto a vellutati aromi di sangiovese, con marcate sfumature di bacche rosse, su tannini fermi e discreti aromi di tostatura; molto energico e armonioso, il magnifico finale rivela belle riserve.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	90% Sangiovese
Numero di articolo:	1236519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Tenuta Calimaia
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Varietà d'uva:	90% Sangiovese
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.