



2020 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.

Nota di degustazione:

Dichtes Rubin, granatfarbene Reflexe. Eine sehr saubere, stimmungsvolle Nase, die Aromen von Himbeeren und Pflaumen offenbart, auch etwas Mocca und ein Hauch Sandelholz. Eine zauberhafte Eleganz und viel Saftigkeit am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Preiselbeeren, Vanille und etwas Zimt; sehr cremige und weiche Tannine, feinmineralische Noten im anhaltenden Abgang.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Chianti
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	99% Sangiovese, 1% Merlot
Numero di articolo:	1009820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rialzi Gran Selezione

Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Azienda Agricola Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Sangiovese, 1% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.