



Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Frescobaldis Vorzeige-Chianti passt immer

Beschreibung:

Der Castiglioni ist der zugängliche Einstieg in die Chianti-Welt der Marchesi Frescobaldi. Im Mittelpunkt steht die typisch toskanische Rebsorte Sangiovese, ergänzt durch einen kleinen Anteil Merlot – eine Kombination, die den klassischen Chianti-Stil bewahrt und ihm zugleich eine geschmeidigere Textur verleiht. In der Nase zeigen sich Kirsche und dunkle Beeren, begleitet von floralen Anklängen und feinen Würznoten. Am Gaumen wirkt der Castiglioni lebhaft und frisch, mit einer weichen, aber präsenten Tanninstruktur. Ein unkomplizierter, ausgewogener Chianti für jeden Tag, der sich besonders als Essensbegleiter zu Pizza, Pasta mit Ragù oder mittelkräftigem Käse empfiehlt.

Aromenprofil:

Konzentriertes Rubinrot, violette Akzente. Ein sehr vinöses Bouquet nach Pflaumen und roten Kirschen, auch kleinen Walderdbeeren, gepaart mit etwas Milkschokolade und Zimt. Eine reichhaltige Fruchtpalette offenbart sich am Gaumen, wiederum rotfruchtig geprägt, gepaart mit einer charakteristischen Sangiovese-Frische, die diesem Chianti viel Saftigkeit verleiht; gradlinig im fruchtbetonten, ausgesprochen samtigen Abgang.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0130823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castiglioni Chianti DOCG

Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.