



La Castellina

Chianti Classico Riserva Squarcialupi 2015

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Esame visivo Rosso rubino icarico Esame olfattivo Bouquet intenso e persistente, con note di frutti di bosco e spezie quali liquirizia e pepe nero. Sentori di rovere ben armonizzati. Esame gustativo Ben strutturato e bilanciato, complesso, persistente. Note di frutti rossi e spezie quali pepe nero e liquirizia Servizio Servire a temperatura di 18-20° C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima del servizio. Abbinamenti Carni rosse alla griglia , bistecca, selvaggina di pelo e di piuma, in umido e arrosto, formaggi stagionati a pasta dura

About us

La “Fattoria La Castellina” prende origine dagli antichi possedimenti della famiglia Squarcialupi, che si estendevano intorno all’antico borgo medievale di Castellina in Chianti. La Fattoria ha un’estensione di circa 140 ettari di cui 30 a vigneto e 10 ad oliveto. I vini Chianti Classico della fattoria La Castellina si presentano di colore rosso rubino intenso, toni granato per la Riserva nella piena maturità. I profumi fruttati e persistenti, vagamente speziati, ricordano frutti a bacca rossa con note di sottobosco.

James Suckling

93 pts

Alcohol: 14,00 %

Quality: Riserva / Vini DOCG