

# DiWINEETaste

Cultura e Informazione Enologica

✉ [Segnala questo vino ad un amico](#)



## Chianti Classico Casa Sola 2001

Fattoria Casa Sola (Italia)

Chianti Classico (Toscana)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (4%), Cabernet Sauvignon (4%), Merlot (2%)

● Vino Rosso

Punteggio: ☆☆☆☆



Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di ciclamino, violetta, vaniglia, liquirizia, cannella e menta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura per 18 mesi in botte.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Bicchiere consigliato  
(Vini Rossi Corposi o Maturi)

Temperatura di servizio consigliata: 17° C

Settembre 2004



## Chianti Classico Casa Sola Riserva 2000

Fattoria Casa Sola (Italia)

Chianti Classico (Toscana)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (7%), Merlot (3%)

● Vino Rosso

Punteggio: ✦ ✦ ✦ ✦



Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, violetta e lampone seguite da aromi di prugna, mirtillo, liquirizia, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Chianti matura per 24 mesi in botte.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*



Bicchiere consigliato  
(Vini Rossi Corposi o Maturi)

Temperatura di servizio consigliata: 18° C



## Montarsiccio 1999

Fattoria Casa Sola (Italia)

Chianti Classico (Toscana)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Sangiovese (30%), Merlot (10%)

• Vino Rosso

Punteggio: ♦♦♦♦



Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Montarsiccio matura per 24 mesi in barrique.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



Bicchiere consigliato

(Vini Rossi Corposi o Maturi)

Temperatura di servizio consigliata: 18° C