

10 grandi vini rossi da portare a cena

C'è sempre lo stesso problema quando riceviamo un invito a cena: che vino porto? Ecco una lista di validi vini rossi italiani per quando sarete indecisi, soprattutto con l'imminente Natale

DI GIOVANNI ANGELUCCI

14 DICEMBRE 2023



Come sempre ci piace condividere con voi gli assaggi fatti durante gli ultimi mesi così da fornirvi alcuni consigli sulle bottiglie di grandi rossi (**con ottima qualità/prezzo**) da scegliere per scaldare i brindisi e le cene del freddo periodo natalizio in arrivo. Da nord a sud dello stivale, tra cantine storiche e qualche novità, ecco le etichette che ci hanno particolarmente colpito. E non dimenticate di tenere a sempre a mente l'hashtag **#beveteconsentimento**



Chianti Classico "Tenuta Sant'Alfonso" 2020 - Rocca delle Macie (Toscana)

Da sole uve Sangiovese arriva questo capolavoro che esalta la ricchezza aromatica e l'intensità del più importante vitigno a bacca rossa della Toscana. È uno dei cru dell'azienda che piace perché espressivo, concentrato e intenso, con aromi fruttati ricchi e suadenti note evolutive. Un Chianti Classico che matura per almeno dodici mesi in botti di rovere francese e valorizza a pieno le sfaccettature del territorio della tenuta di Castellina in Chianti. È ampio e si esalta con sentori di ciliegia, amarena, piccoli frutti di bosco a bacca scura, sentori tenui di spezie, radice di genziana, trame di torrefazione. In bocca ha tannini fitti e si conferma profondo e di grande personalità. Perfetto con la selvaggina.

<https://www.roccadellemacie.com>