

Chianti



TIPO DE VINO: Tinto.

CLASIFICACIÓN: DOCG.

REGIÓN: Toscana.

LUGAR DE PRODUCCIÓN: Toscana.

UVAS: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegiolo.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12% vol.

COLOR: Rojo rubí brillante tendiendo a granate con el envejecimiento.

AROMA: Intenso y característico, notas afrutadas de violeta y un ligero toque a cereza.

SABOR: seco, equilibrado y sávido, ligeramente tánico que se convierte en una suavidad aterciopelada.

MARIDAJES: socio perfecto para platos principales picantes. Ideal para asados y carnes a la brasa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18-19 ° C.

BODEGA

Granduca