



Chianti Classico DOCG

Isole e Olena

Ein vorbildlicher Sangiovese

Description:

Mit seiner Schaffenskraft ist Paolo de Marchi in den letzten 45 Jahren mit seinem Familienweingut Isole e Olena zu einer absoluten Ikone des toskanischen Anbaugebietes Chianti Classico geworden. Superklassische Sangiovese-Weine in Perfektion und Reinkultur.

Profile aromatique:

.

Va bien avec:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Appellation: Chianti

Fabrication: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

N° article: 1067924

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Isole e Olena

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 17.5/20
Raisins:	90% Sangiovese, 10% Canaiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	12 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.