



Chianti DOCG Montespertoli

Montalbino

Description:

Profile aromatique:

Un Chianti fruité, harmonieux et équilibré avec une belle complexité et beaucoup de charme.

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:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Appellation: Chianti

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2027

Raisins: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

N° article: 1356320

Bild folgt

Photo à venir

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Chianti DOCG Montespertoli

Montalbino

Pays d'origine: Italie
Raisins: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Prêt à boire: jusqu'en 2027
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.