



2020 Chianti DOCG Montespertoli

Montalbino

Note de dégustation:

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

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Chianti

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2027

Cépage(s): Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Référence: 1356320

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chianti DOCG Montespertoli

Montalbino

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.