



Chianti Classico DOCG

Isole e Olena

Ein vorbildlicher Sangiovese

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

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

Paese di origine: Italia

Denominazione: Chianti

Produzione: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Numero articolo: 1067924

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chianti Classico DOCG

Isole e Olena

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.