

Chianti fiasque - Campomatto - San Donatino Chianti DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis.

Nez : typique du Sangiovese : fruits des bois avec une note de violette.

Bouche : de moyenne structure, fraîche et vivace.

Accords mets-vin :

Facile à boire et à accompagner : idéal avec les plats de viandes, les plats de pâtes, les pizzas.

Le saviez-vous ?

Les seuls contenants autorisés pour le chianti sont la bouteille en verre type bordelaise ou la fiasque ventrue traditionnelle toscane.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : sélectionné et mis en bouteille par San Donatino.



Zone de production : Toscane, Castellina in Chianti.



Cépage : à partir de 70% de sangiovese



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 18° C

