

Chianti Classico Riserva - Poggio Ai Mori - San Donatino Chianti Classico DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge intense.

Nez : fruits rouges comme le cassis, la mûre avec un boisé discret.

Bouche : moelleuse avec des tannins souples, grande longueur.

Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner des plats de viandes, de gibier ou de champignons.

Le saviez-vous ?

Le *chianti classico riserva* est vieilli pendant 24 mois en fûts de chêne puis 10 mois en bouteille.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : San Donatino



Zone de production : Toscane, Castellina in Chianti.



Cépage : 90% sangiovese et 10% cabernet sauvignon.



Garde : 10 ans



Degré alcoolique : 14,5% Vol.



Température de service : 18-20° C

