



LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-15 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2033

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Lam

CHIANTI CLASSICO 2017, MONSANTO

Klassisk og traditionel Chianti Classico fra Monsanto. 90 % Sangiovese og Canaiolo og Colorino for resten. 12 måneder på 5000 liters slavonske fade.

Arketyrisk næse med kirsebær, the og lidt mandler. Frisk smag med røde bær, mørkere kirsebær og friske tanniner.

Fin madvin i kraft af friskheden og tanninerne, bedst til kød og fin til at klare fedt tilbehør.

Læs mere om producenten på Bichel.dk