



Chianti Classico D.O.C.G, Castello di Querceto 2015



Région viticole

Italie, Toscane, Vénétie, Piémont

Cépage(s)

92% sangiovese, 8% canaiolo

Notes de dégustation

Apparence

Rouge rubis brillant.

Nez

Composé, délicat et agréable.

Palais

Sec, harmonieux, rond en bouche et élégant.

Vin et mets

Viandes rouges et fromages.

Température de service

18 - 20°C

Terroir

Greve in Chianti, Toscane, Italie

Vinification

Elevé en foudres entre 10 - 12 mois Affiné en bouteille au minimum 3 mois.