

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

TERRITORIO:
Colli fiorentini.

VITIGNI: Sangiovese 80%,
Canaiole Nero 10%,
Merlot 10%.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Vinoso, fruttato.

SAPORE:
Asciutto, leggermente
tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:
Piatti toscani, arrostiti,
formaggi.

TERRITORY:
*On the hills surrounding
Florence.*

GRAPES:
*Sangiovese 80%,
Canaiole Nero 10%,
Merlot 10%.*

COLOR: *Ruby red.*

BOUQUET: *Intensely vinous, a
scent of fruit.*

TASTE: *Sapid, slightly tannic.*

SERVING TEMPERATURE:
18-20° C.

FOODS: *Tuscan cuisine, grilled
meats, cheeses.*

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

