

Cantine Terredagoli

Tel: 0550354019

| Vino | Data Deg. | C | E | I | IP |
|-----------------------|------------|----|----|----|----|
| Chianti 2022 | 03-07-2023 | 32 | 31 | 31 | 94 |
| Chianti Riserva 2018 | 03-07-2023 | 32 | 31 | 29 | 92 |
| Chianti Classico 2019 | 03-07-2023 | 32 | 31 | 30 | 93 |

Commento conclusivo:

Tre Chianti di ottima levatura propone in assaggio le Cantine Terredagoli. Il più balsamicamente evoluto Chianti Riserva 2018, il più turgido e vivido, allo stesso modo ricco e avvolgente Chianti Classico 2019, e un Chianti 2022 di superiore limpidezza enologica esecutiva che invariato ed equilibrato ben esprime le superiori doti viticole ed enologiche di questo bicchiere.

Luca Maroni