

*San Leonino*

## Wino Chianti Classico Salivolpe Gran Selezione DOCG



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



### Opis

Kolor intensywnie rubinowy. W bukietcie czerwone owoce, wiśnia, czarna porzeczka i charakterystyczna nuta owocowa. Na podniebieniu długie i wytworne, z jedwabistymi taninami i wyraźną mineralnością. Staranna selekcja najlepszych winogron szczepu Sangiovese, z najwyższej położonych winnic CRU daje początek wyjątkowemu trunkowi o etruskich korzeniach.

### Sugestie:

Idealnie komponuje się z pieczonym czerwonym mięsem, szlachetnym ptactwem, dziczyzną i dojrzewającymi serami.

Podawać w temperaturze 18°C.

### Dane techniczne

KRAJ, REGION:	Włochy, Toskania
KOLOR:	czerwone
STYL, SMAK:	wytworne, wytrawne, owocowe



<b>SZCZEP:</b>	100% Sangiovese
<b>ROCZNIK:</b>	2012
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:</b>	13,5%
<b>POJEMNOŚĆ:</b>	0,75 l
<b>TEMPERATURA PODANIA:</b>	18°C
<b>SUGESTIE PODANIA:</b>	Idealnie komponuje się z pieczonym czerwonym mięsem, szlachetnym ptactwem, dziczyzną i dojrzewającymi serami.

## Alergeny

SIARCZYNY