



Il Picchio, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Producent: **CASTELLO DI QUERCETO, Greve in Chianti, Toscana**
Rocznik: **2018 2019**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **154.76 zł**

Cena brutto: **190.35 zł**

Najbardziej prestiżowa wersja Chianti Riserva z winnicy Castello di Querceto. W procesie doskonalenia wino przebywa minimum 30 miesięcy w drewnianych beczkach i kolejne 3 miesiące w butelkach. Barwa intensywna, rubinowa i świetlista. Bukiet delikatny i elegancko wyważony. W smaku wytrawne, mocne, z wyraźnie wyczuwalnymi ciemnymi owocami oraz mineralnymi nutami i doskonale zintegrowanymi taninami. Wino o szczególnej osobowości.

Temp. serw. 18-20 stopni C

Grona: Sangiovese 95%, Canaiolo e Colorino 5%

Długość życia: 20 -25 lat

Rocznik 2008:

James Suckling 93/100 pkt

Wine Spectator 89/100 pkt

Vinous Antonio Galloni 87/100 pkt | najlepsze do spożycia 2016 - 2026

Nagrody i wyróżnienia:



Decanter World Wine Awards 2014 - 91/100 pkt dla rocznika 2010

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/il-picchio-chianti-classico-gran-selezione.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046