

Chianti DOCG

Producent: **CASTELLO DI QUERCETO, Greve in Chianti, Toscana**
Rocznik: **2021 2022**
Zawartość alkoholu: **12.5%**
Pojemność: **375 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **NIE**

Cena netto: **23.13 zł**

Cena brutto: **28.45 zł**



Klasyczne, podstawowe tokańskie Chianti powstające z gron Sangiovese z dodatkiem Trebbiano i Canaiolo uprawianych wśród wzgórz Valdarno. Barwa rubinowa, jasna. Bukiet świeży, delikatny z nutą dojrzałych owoców. W smaku umiarkowanie mocne, winne, wyważone i lekko taniące.

Temp. serw 18-20 stopni C

Grona: Sangiovese z dodatkiem Trebbiano i Canaiolo

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/chianti-1243.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