



Castello D'Albola Chianti Classico Riserva DOCG

Producent: **CASTELLO D'ALBOLA, Radda in Chianti, Toscana**
Rocznik: **2019**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Bezcza: **TAK**

Cena netto: **102.11 zł**

Cena brutto: **125.60 zł**

Wyśmienite tokańskie, klasyczne Chianti, do którego wytworzenia użyte zostały najlepsze, specjalnie wyselekcjonowane grona szczepu Sangiovese, z dodatkiem Canaiolo. Czarny kogut na szyjce butelki symbolizuje przynależność do elity Chianti. Castello d'Albola Chianti Classico Riserva to zdobywca wielu nagród i wyróżnień. Barwa czerwonego rubinu wpadającego w granat. Bukiet elegancki, długo utrzymujący się, o zabarwieniu lukrecji i irysa. W smaku przypominający migdały, z odcieniem nadpalonego drewna oraz słodkiego tytoniu w tle. Przez 14 miesięcy dojrzewa w dębie, następnie 18 miesięcy w butelkach. Potencjał rozwoju: 20 lat.

Grona: Sangiovese, Canaiolo

Sugestie kulinarne: smażone mięso białe i czerwone, szlachetny drób, dziczyzna i dobre sery.

Nagrody i wyróżnienia:



Berliner Wine Trophy 2022 - Złoty Medal dla rocznika 2018

Gambero Rosso 2021 - Trzy kieliszki dla rocznika 2017

Gambero Rosso 2020 - Trzy kieliszki dla rocznika 2016

Wine Enthusiast 2020 - 91/100 dla rocznika 2016

Wine Spectator 2020 - 92/100 dla rocznika 2016

Falstaff Magazin 2020 - 93/100 pkt

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/castello-d-albola-chianti-classico-riserva.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