



Chianti Classico Riserva - Imosai 2013

Varenummer 6201-13 - HIA

Land Italien
Område Toscana
Druetyper Sangiovese

Alkohol % 13,5
Klassifikation DOCG

Serveringstemp. 16-18 °C
Opbevaringstemp. 12-15 °C
Bør nydes inden 2020

Vinbeskrivelse

Rubinrød med et svagt orange skær og med en fornem og racepræget duft med strejf af vilde blomster. Smagen er tør og fuldendt typisk for en god Chianti, gjort primært på Sangiovese-druer i hjertet af Chianti og derfor udstyret med Den Sorte Hane på halsen -

glæd dig til finesserne. Den fortjener selskab af nogle af de mere raffinerede retter fra det italienske køkken.

Cantine Bonacchi har i 3 generationer fremstillet en lang række imponerende Chianti'er og givet dem et passende langt ophold på franske egetræsfade. Classico - Den Sorte Hane sikrer at vi befinder os i hjertet af området, hvor et af kravene er at mindst 80% af druerne er Sangiovese. Riserva siger at den først må forlade vingården 2 år efter høsten.

