Chianti DOCG 2008 Barone Ricasoli

Сорт винограда: Санджовезе и вспомогательные сорта.

Винификация: Ферментация при температуре 24-28°C, мацерация в течение 8-10 дней. Выдержка в стальных чанах и больших бочках.

Цвет: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Цветов фиалки, специй, шоколада, дикой вишни.

Вкус: Кьянти в лучшем своем проявлении – минеральное, свежее, с шоколадными таннинами. Чистое длительное послевкусие.

Сервируется при температуре 16°-18°C.

Гастрономия: Очень гастрономичное вино, прекрасное сопровождение большого количества мясных блюд.

	WS
2008	85/100

BARONE RICASOLI