



Chianti Classico DOCG Gran Selezione BIO 2018

Querceto di Castellina

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Querceto di Castellina Toscana
Classification	DOCG Gran Selezione
Expansion	18 mois en barrique neuve et tonneau de 500 litres 12 mois en bouteille
Contenu	3 Lt
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Merlot 10 %, Sangiovese 90 %
Numéro d'article	16658318

Commentaires

Les producteurs de Chianti Classico ont introduit un modèle de classification à trois niveaux. Au-dessus du vin millésimé (annata) et de la riserva se trouve désormais le couronnement, la Gran Selezione. La Gran Selezione est obtenue à partir des raisins des meilleurs vignobles d'un domaine, selon des règles strictes et des contrôles encore plus rigoureux.

Recommandation culinaire

Excellent avec du poisson, de la volaille ou des fruits de mer.

Notes de dégustation

De couleur jaune doré aux légers reflets verts, le bouquet présente des parfums de fleurs blanches et de fruits délicats. Corps généreux avec des arômes de fruits exotiques et une pointe de composants de noisette.