

Chianti Classico 2006



Land: Italië
Wijnstreek: Chianti
Kwaliteit: DOCG
Druif: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo en Ciliegiolo
Alcoholpercentage: 14,5%
Serveertemperatuur: 16 – 18 °C

Kleur: diep robijnrood met lichte paarse tint
Parfum: prachtig intens parfum, fruitig (vooral kers) met florale noten
Vinificatie: fermentatie in kegelvormige houten vaten, verdere rijping gedurende 12 maanden in grote eikehouten vaten (beide Sloveens eikehout). Verdere rijping op de fles gedurende minimum 3 maand.
Smaak: zacht, mooi gestructureerd, volle smaak met zeer lange afdronk
Bewaartijd: zeer mooi om nu te drinken, kan nog 5 tot 7 jaar bewaard worden
Gerecht: voorgerecht met prosciutto (ham), salami en pecorino kaas, rood vlees of pasta met vleessaus

Prijs (incl. btw): € 14,87