2022 Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva,Tenuta Tignanello

Aromen von duklen roten Früchten mit vanilligen Nuancen, voll im Geschmack mit feinem, aber gutem Tanningerüst. Ein immer wieder

großartiger Klassiker!

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Preis: 105,00 €

Ask a question about this product

Beschreibung
Die geernteten Trauben werden mit Hautkontakt in Stahltanks vergoren. Danach wird der Wein in kleine französische Barriques eingelagert, durchläuft dort die malolaktische Gärung und reift 14 Monate bis zu seiner Vollendung.

Rebsorte: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, andere autochthone Rebsorten

Alkohol: 14 % vol.

RZ: 1 g/l

Säure: 5,12 g/l

enthält Sulfite

Flaschengröße: 1,50

Erzeuger/hersteller:Marchesi AntinoriS.p.A.-Firenzein San Casciano V.P.-Italia