



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG 2023

2023

Tradizione toscana, carattere autentico, irresistibile



Svinando

Sic Mundus con questo Chianti DOCG omaggia la tradizione toscana, con un rosso di carattere che incarna la storia e il territorio da cui proviene. Il suo colore rosso rubino intenso cattura lo sguardo, preludio a un bouquet aromatico fresco e invitante. Al naso si scoprono note avvolgenti di frutti rossi maturi, come ribes e marasca, che donano una piacevole complessità. Al palato, la struttura solida si sposa perfettamente con la sua vivace freschezza, rendendolo il compagno ideale per primi piatti di terra e carni rosse alla brace. Da servire a 18°C, per esaltare al meglio tutte le sue sfumature. Un vino che celebra ogni occasione con autenticità e carattere.

Un progetto originale, dedicato a chi sa apprezzare i vini che vanno scoperti sorso dopo sorso, quelli che non si regalano in modo facile ma pretendono attenzione intellettuale e gusto per l'esplorazione, l'interpretazione, persino per il mistero.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Rosso di solida struttura e dal tipico colore rosso rubino. Al naso offre un fresco e piacevole bouquet di frutti rossi maturi, in particolare ribes, con note di marasca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821