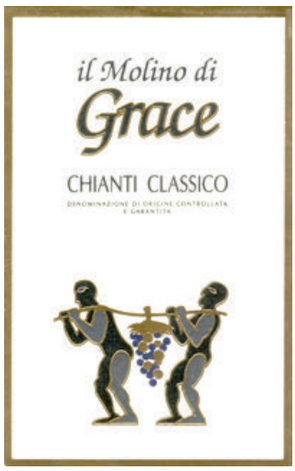
SAINT VINCENT SV WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

Il Molino di Grace
Chianti Classico

AGOSTO 2014



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista es un intenso rojo rubí, en nariz tiene destellos de frutillos rojos y flores y en boca es redondo, con taninos suaves, excelente estructura y final persistente.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2008

VARIEDADES DE UVA:
100% Sangiovese

PAIS
ITALIA

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ideales actuales o hasta 2016, ideal para acompañar salami o jamones toscanos, pastas de salsas con medio cuerpo, pechuga de pollo y quesos frescos o con añejamiento medio.

Altura del viñedo: Entre 280 y 400 metros sobre el nivel del mar

Cosecha: Manual entre finales de Septiembre e inicios de Octubre

VINIFICACION Y CRIANZA:

28-30 grados centígrados por un período de 20 días, la fermentación malo láctica sigue a la alcohólica. De crianza tiene 11 meses de barrica entre barricas francesas de segundo uso, toneles de roble de Eslovenia y tanques de acero inoxidable.

Zona de Producción:
Panzano in Chianti - Italia

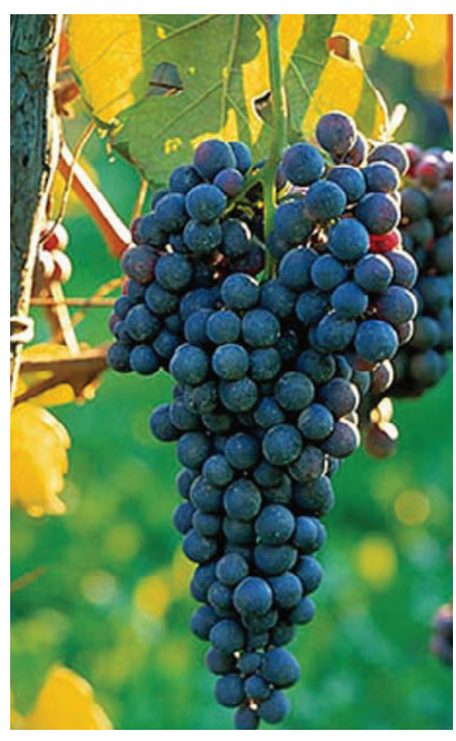
Precio: $ 340.00

Paquete 3 Botellas:

$ 969.00
($ 323.05 Bot.)

Paquete 6 Botellas:

$ 1836.00
($ 306.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:

$ 3,468.00
($ 289.00 Bot.)