

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vino intenso y elegante como todos los de su región. Rubí brillante a la vista, frutillos rojos y flores en nariz, redondo en boca con taninos suaves y excelente estructura, con final persistente.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2010

VARIETADES DE UVA:

Sangiovese 100%

DENOMINACION:

Chianti Classico

PAIS:

Italia

La Toscana y sus principales regiones y denominaciones vinícolas

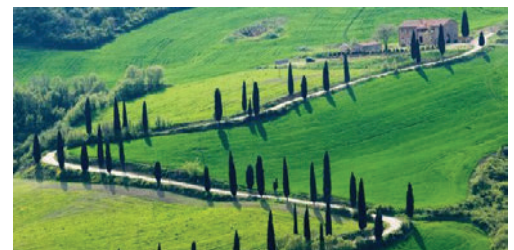
La Toscana como una de las regiones vinícolas más importantes de Italia de encuentra dividida en dos, La Toscana antigua y la otra Toscana, a continuación presentamos en que **DOCs** (Denominazione di Origine Controlata) y **DOCGs** (Denominazione di Origine Controlata e Garantita) se divide cada una.

La Toscana antigua, los grandes vinos clásicos entre los que destaca nuestra selección de Septiembre, que construyeron a esta zona como la gran región enológica que es

- Brunello Di Montalcino
- Rosato di Carmignano
- Rosso di Montepulciano
- Carmignano
- Bianco dell'Empolese
- San Gimignano
- Chianti
- Colli dell'Etrucia Centrale
- Saint'Antimo
- Chianti Classico
- Moscadello di Montalcino
- Val'de Arbia
- Vernaccia di San Gimignano
- Pomino
- Vin Santo del Chianti
- Vino Nobile di Montepulciano
- Rosso di Montalcino
- Vin Santo del Chianti Classico
- Vin Santo di Montepulciano

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ideales de consumo o hasta el 2018. Gran acompañante para un corte a las brasas de elección personal proveniente de Sonora o Chihuahua.



Precio: \$ 390.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 1,111.50 (\$370.55 Bot.)
Paquete 6 Botellas:

\$ 2,106.00 (\$351.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 3,978.00 (\$331.50 Bot.)