Azienda Agricola
CORBINELLI



CHIANTI ICE

DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 12,5%***
Провинции Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА
60% Санджовезе, 40% других сортов красного винограда

ЦВЕТ
Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Вино с насыщенным фруктовым и цветочным вкусом с нотами ежевики.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ
Рекомендуемые сочетания: душистые супы, жаркое; может употребляться в качестве аперитива или на десерт.

ДЕГУСТАЦИЯ
Сервировка со льдом, с температурой подачи 12-14 °C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ
Короткая ферментация для получения свежего вина с мягким вкусом. Вино подвергается постоянному ремонтажу в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА
Употребляется молодым.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13 **8057681880140**