Azienda Agricola
CORBINELLI



CHIANTI 基安蒂葡萄酒

限定保障原产地命名（DOCG）

产区 ***酒精含量 12.5%***

基安蒂

气候环境

海拔介于 200 至 350 米之间的丘陵地区，石灰质黏土和泥灰岩层。

葡萄种类

至少 80%桑娇维塞、20%其它红葡萄品种，如卡内奥罗、科罗里诺、美乐。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，入口果味花香浓郁，散发着马拉斯卡酸樱桃、香堇和浆果的气息。有时候会有烤面包和香荚兰的味道。

美食搭配

推荐搭配美味汤羹、烤肉、野味和佛罗伦萨牛排。

品尝

18-20° C 时饮用。

酿造

发酵可以持续十五天或更长时间，具体取决于年份。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

在法国橡木桶中至少陈酿三个月，考虑到层次，这支葡萄酒适合久藏。

奖项

《I vini di Veronelli》指南中打分 86/100 分。

EAN-13 条形码标签 **8057681880010**