Azienda Agricola
CORBINELLI



CHIANTI CLASSICO 经典基安蒂葡萄酒

限定保障原产地命名（DOCG）

产区 ***酒精含量 13%。***

佛罗伦萨和锡耶纳省经典基安蒂葡萄酒历史产区。

气候环境

海拔介于 300 米至 550 米之间的缓坡山区。基底包括石灰岩、黏土和泥灰岩。大量鹅卵石和碎石片是经典基安蒂葡萄酒产区的共同特色。

葡萄种类

至少 80%桑娇维塞和其它红葡萄品种。不允许使用白葡萄。

颜色

浓郁的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，甜型，散发出香荚兰和红色浆果的芳香。

美食搭配

特别适合搭配烤肉、野味和红肉。

品尝

18-20° C 时饮用。

酿造

在不锈钢罐中带果皮发酵至少 15 天。

陈化

层次非凡的葡萄酒。采摘之后 10 月 1 日开始销售，有时在大栗木桶中陈化。

EAN-13 条形码标签 **8057681880102**