Vitruviano Leonardo Chianti DOCG



Producent:	**LEONARDO DA VINCI Cantine, Vinci, Toscana**
Rocznik:	**2021**
Zawartość alkoholu:	**13.5%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Toscana**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**czerwone**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**43.98 zł**
Cena brutto:	**54.10 zł**

Wielokrotny medalista, a przestrzeni ostatnich kilku lat niekwestionowany lider w kategorii Chianti. Intensywna, ciemno czerwono - rubinowa barwa, doskonale przejrzysta, wpadająca w granat. Intensywny bukiet, z charakterystyczną owocową nutą, w którym szczególnie wyczuwa się wiśnię oraz mieszankę przypraw z dominującym czarnym pieprzem. W smaku długie z podkreślonym owocem ciemnej czereśni i jeżyny na tle wanilii i mięty, z wyczuwalną obecnością delikatnych garbników. Zrównoważone, miękkie, intensywne i aromatyczne z niebywale bogatą i odważną strukturą.
Sug. kulinarne: doskonale komponuje się z daniami mięsnymi. Nadaje się również do podawania z tradycyjnym daniem romańskim: makaronem i brokułami z rosołu.
Dostępne również w pojemnościach 0,375 l.
Grona: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% inne

Adres strony internetowej produktu:
https://www.winawloskie.pl/vitruviano-leonardo-chianti-1220.html

Noma Sp. z o.o.
ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963
Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł
PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046