



Vitruviano Leonardo Chianti DOCG

Producent: **LEONARDO DA VINCI Cantine, Vinci, Toscana**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **NIE**

Cena netto: **45.12 zł**

Cena brutto: **55.50 zł**

Wielokrotny medalista, a na 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 55 16, 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