



Chianti Classico, Tenuta di Bibbiano BIO DOCG

Producent: **TENUTA DI BIBBIANO, Toscana**
Rocznik: **2020**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **80.49 zł**
Cena brutto: **99.00 zł**

Wino stworzone z pasją przez rodzinę Marrocchesi Marzi, w sercu historycznego Chianti Classico, w posiadłości położonej w Castellina in Chianti. Winorośle uprawiane ekologicznie, terroir bogate w glinę z domieszką wapienia oraz ekspozycja wzgórz sprawiają, że każda kropla wyraża esencję tego regionu.

W aromacie wybijają się soczyste czerwone owoce — wiśnie i truskawki, które przeplatają się z nutami suszonych róż, lukrecji, skóry i wyczuwalnym akcentem tytoniu. W ustach wino jest dynamiczne, z przyjemną kwasowością, finezyjnymi taninami i eleganckim, długim finiszem.

Grona: 100% Sangiovese

Sugestie kulinarne: idealnie pasuje do pieczonych mięs i potraw na bazie suszonych grzybów.

90/100 Wine Spectator

91/100 James Suckling

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/chianti-classico-tenuta-di-bibbiano-bio-1337.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