



Lodolaio, Chianti Classico Riserva DOCG

Producent: **PALADIN, Toscana Castelvecchi**
Rocznik: **2020**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **107.72 zł**

Cena brutto: **132.50 zł**

Chianti Classico Riserva "Lodolaio" to eleganckie czerwone wino z Toskanii, powstające w 100% ze szczepu Sangiovese uprawianego w okolicach Radda in Chianti.

W kieliszku prezentuje intensywną rubinową barwę z fioletowymi refleksami. Aromat jest świeży i złożony, dominują nuty czerwonych owoców, takich jak wiśnia, porzeczka, jeżyna i malina, uzupełnione akcentami lukrecji, cynamonu, pieprzu, gorzkiej czekolady oraz wanilii. Na podniebieniu wino jest pełne, ciepłe i otulające, z eleganckimi taninami oraz doskonałą równowagą między strukturą a świeżością.

Dojrzewa od 12 do 24 miesięcy (w zależności od potrzeb danego zbioru) we francuskich beczkach barrique, a następnie dodatkowo w butelce, dzięki czemu zyskuje głębię i wyrafinowany charakter. Grona: 100% Sangiovese.

Sugestie kulinarne: idealne do czerwonych mięs, dziczyzny, steku alla Fiorentina oraz dojrzewających serów Pecorino. Najlepiej podawać w temperaturze 18°C.

Cukier reszkowy: 0,5 g/l

James Suckling za rocznik 2020: 91/100

Vitae AIS za rocznik 2020: 91,5/100

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/lodolaio-chianti-classico-riserva-1361.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