



Capotondo, Chianti Classico DOCG



Producent: **PALADIN, Toscana Castelvechi**
Rocznik: **2023**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **66.02 zł**
Cena brutto: **81.20 zł**

Chianti Classico Capotondo to harmonijne czerwone wino, powstające ze szczepów Sangiovese i Canaiolo uprawianych na wzgórzach Radda in Chianti.

W kieliszku zachwyca głęboką rubinową barwą z fioletowymi refleksami. Aromat jest świeży i elegancki, dominują nuty czerwonych owoców, takich jak wiśnia, śliwka, jeżyna i borówka, uzupełnione delikatnymi akcentami fiołków, czerwonej róży oraz subtelną przyprawowością.

Na podniebieniu wino jest dobrze zbudowane, świeże i doskonale zbalansowane, z wyraźnym charakterem oraz przyjemnym, długim finiszem. Dojrzewa głównie w betonowych tankach oraz częściowo w dużych dębowych beczkach przez okres około 1,5 roku, co pozwala zachować jego owocowy i autentyczny styl.

Grona: Sangiovese 88%, Canaiolo 12%.

Sugestie kulinarne: świetnie komponuje się z makaronami, lasagne z grzybami i kiełbasą, pieczonym czerwonym mięsem, deską wędlin oraz średnio dojrzewającymi serami.

Cukier resztkowy: 0,5 g/l

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/capotondo-chianti-classico-1362.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