

Castello d'Albola Chianti Classico DOCG



Producent: **CASTELLO D'ALBOLA, Radda in Chianti, Toscana**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne, biologiczne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **66.02 zł**

Cena brutto: **81.20 zł**

Doskonałe klasyczne Chianti, wyprodukowane z winogron szczepu Sangiovese. Przyjemne ze względu na swoją delikatną i zwartą strukturę, piękny lekko fiołkowy bukiet, elegancję i harmonię smaku. Barwa czerwono – rubinowa, wpadająca w granat. Pełne wigoru i siły. Posiada certyfikat wina biologicznego.

Temp. serw. 16 – 18 stopni C

Sug. kulinarne: dania makaronowe oraz wykwintne dania mięsne.

Grona: 100% Sangiovese

GamberoRosso - Tre Bicchieri dla 2016 - wino wybitne

Nagrody i wyróżnienia:



Decanter World Wine Awards 2018 - 95 pkt Złoty Medal dla rocznika 2015

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/castello-d-albola-chianti-classico-74.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