



Chianti Classico DOCG
"Le Masse di Greve"

Rosso rubino pieno, lievemente granato sull'unghia. Profumi ampi, dolci, fruttati con evidenti note di vaniglia, piccoli frutti rossi e spezia. Vino di buona struttura, tannini evidenti e "croccanti", fitti, con attacco dolce, centro bocca pieno, fruttato, accompagnato da una buona tensione acida. Finale persistente e corrispondente.

Abbinamenti:

Carne alla Griglia, patè di olive, fegato, formaggi di media stagionatura.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Chianti Classico DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento: 5 / 8 anni.
Temperatura di servizio:	16°C nel calice.