



Chianti Classico DOCG Riserva
"Le Masse di Greve"

Rosso rubino carico tendente al granato. Ampio, morbido, fruttato con evidenti note di vaniglia, piccoli frutti rossi in confettura, tabacco, spezie. Al palato è ampio, di buona struttura, con attacco dolce, centro bocca pieno, di buona freschezza. Fruttato, speziato, persistente, complesso.

Abbinamenti:

Arrosti, brasati, spezzatino di cacciagione da pelo.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Chianti Classico DOCG Riserva
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento: 7 / 10 anni.
Temperatura di servizio:	16°C nel calice