
Castello di Querceto

Chianti Classico Riserva

Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati,
avvolgente, morbido e con elegante tannicità.



Zona di produzione

Uve Sangiovese, Canaiolo

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: ampio e ben espresso, ricco e con aromi fruttati.
Sapore: asciutto, avvolgente e morbido con elegante tannicità.

Abbinamenti: arrosti di carni rosse e secondi ricchi.

Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

18-20°C

