
Castello di Querceto

Chianti Classico

DOCG

Vino dal colore rosso rubino brillante, asciutto,
armonico ed elegante.



Zona di produzione

Uve Sangiovese, Canaiolo

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: composto, delicato e gradevole con note di frutta secca e sentori di vaniglia.

Sapore: asciutto, armonico, stoffa morbida ed elegante con tannini dolci.

Abbinamenti: carni rosse e formaggi saporiti.

Grado alcolico

12,5%

Temperatura di servizio

18-20°C

