

Castello di Querceto

Il Picchio Chianti Classico

Vino dal colore rosso rubino intenso e brillante,
asciutto, dal carattere molto spiccato con note di
vaniglia e cioccolato.



Zona di produzione

Uve Sangiovese, Canaiolo

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: delicato, elegante, armonico.

Sapore: asciutto, notevole corpo, carattere molto spiccato con note di vaniglia e cioccolato, tannini dolci e persistenti.

Abbinamenti: arrostiti di carni rosse, brasati e formaggi stagionati.

Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

18-20°C

