



CHIANTI CLASSICO DOCG NOZZOLE TENUTA DI NOZZOLE 750 ml

DENOMINAZIONE: CHIANTI CLASSICO DOCG

PROVENIENZA: GREVE IN CHIANTI

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE

**VINIFICAZIONE: PER MACERAZIONE CON DELESTAGE
E RIMONTAGGI IN VASI VINARI DI ACCIAI INOX A
TEMPERATURA CONTROLLATA DI 28° C PER CIRCA 15
GG**

PROFUMO: ACCENNI DI NOTE SPEZIATE

**SAPORE: DECISO E INTENSO DI CORPO E CON UN
FINALE MOLTO LUNGO**

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: FIORENTINA DI RAZZA
CHIANINA E FAGIOLI ZOLFINI BIANCHI**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ALLERGENI: SOLFITI