

VINO TINTO

Itascafe



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



TIPOLOGÍA

Vino tinto seco



UVA

100% Sangiovese



AROMA

A frutos rojos, con matices terrosos y florales



GUSTO

Elegante y estructurado, de taninos firmes y frescura integrada



COLOR

Rubí intenso y brillante



GRADO ALCOHOL

13,5% vol.



T° DE SERVICIO

18 - 20 °C



CAPACIDAD

750 ml



PROCESO

Vinificado en cemento con 25 días de maceración. Afina 24 meses en botes de roble francés de 25 hectolitros



CASTELLO MONTERINALDI

Radda in Chianti (SI),
Toscana, ITALIA



TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO