



CASTELLARE DI CASTELLINA

Castellare, I Sodi Di San Niccolo

Castellare di Castellina

Castellare di Castellina se situe au cœur du Chianti Classico et mise sur les cépages autochtones et une viticulture durable. La maison unit tradition et innovation, ce qui donne des vins élégants et authentiques qui reflètent le caractère des collines toscanes.

I Sodi di San Niccolò

Vin phare de Sangiovese et de Malvasia Nera, issu de vieilles vignes. Élevé 24-30 mois en chêne français et 12 mois en bouteille. Complexe et puissant, avec des arômes de cerise, de violette, de tabac et d'épices. Excellent avec du gibier, des viandes rouges et des plats à la truffe.

Référence **991103**EAN **8033803760033**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Castellare di Castellina
Pays	Italië
Région	Toscane
Appellation	IGP Toscana
Cépage(s)	sangiovese, malvasia nera
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Viande rouge