

EAU-de-VIE de CHIANTI CLASSIQUE



Variétés

Marc de Sangiovese et de Cabernet Sauvignon

Données analytiques

Alcool : Alcool à 42°C

Techniques de production

Les marcs fermentés sont transférés en distillerie aussitôt après la décuaison et un doux pressurage. En passant immédiatement le marc en distillerie on réussit à garantir une matière première intégrale et riche en substances aromatiques, en exaltant la qualité du produit final.

Caractéristiques sensibles

Couleur cristalline, parfum intense, fin et harmonieux aux touches de fruits et de verdure. Goût sec et dense dont la force égale la douceur.

Température de boisson: 16°C

Dégustation

De quoi satisfaire un consommateur exigeant, amateur des goûts forts mais raffinés.

Confections :

bouteille de 0,500 litre dans un étui singulier

carton de 6 bouteilles de 0,500 litre en étuis singuliers

