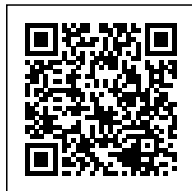




**CHIANTI RISERVA DOCG 2021 BACCIO LE CHIANTIGIANE 0,75L 13%**  
**SKU: 10062**



Chianti Riserva DOCG Baccio  
750 ml x 6

**Priset avser per flaska**

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

Rött vin från Le Chiantigiane, Toscana.

**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** Sangiovese 75-100%, Canaiolo Nero 0-25%.

**Vinifiering:** Jäsning i ståltank 2-15 dagar, sedan lagring 24 månader varav 3 månader i flaska och 21 månader i ekfat. Lagringstiden räknas från januari året efter skörd.

**Karaktär:** Smakrikt och välbalanserat vin med inslag av mörka bär och vanilj.

**Servering:** 18-20°C. Idealisk till ugnstek, grillat kött och smakrika soppor.

**Flaska:** 750 ml





**Druvsammansättning:** Sangiovese 75-100%, Canaiolo Nero 0-25%.

#### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** Sangiovese 75-100%, Canaiolo Nero 0-25%.

**Vinifiering:** Jäsning i ståltank 2-15 dagar, sedan lagring 24 månader varav 3 månader i flaska och 21 månader i ekfat. Lagringstiden räknas från januari året efter skörd.

**Karaktär:** Smakrikt och välbalanserat vin med inslag av mörka bär och vanilj.

**Servering:** 18-20°C. Idealisk till ugnstek, grillat kött och smakrika soppor.

30 years of Italian Food Experience



**LE CHIANTIGIANE** - Toscana

LE CHIANTIGIANE - Sangiovese, Canaiolo Nero



**BACCIO Chianti Riserva DOCG**

ARTIKELNR: 1002

**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** Sangiovese 75-100%, Canaiolo Nero 0-25%.

**Vinifiering:** Jäsning i ståltank 2-15 dagar, sedan lagring 24 månader varav 3 månader i flaska och 21 månader i ekfat. Lagringstiden räknas från januari året efter skörd.

**Karaktär:** Smakrikt och välbalanserat vin med inslag av mörka bär och vanilj.

**Servering:** 18-20°C. Idealisk till ugnstek, grillat kött och smakrika soppor.

**Flaska:** 750 ml

**molino**

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

