

FONTELLA Chianti DOCG 2008



Cépages : Majoritairement du Sangiovese avec un peu de Cannaiolo

Origine : Toscane

Terroir : Vignes sélectionnées dans la région du Chianti DOCG

Vinification : Fermentation dans des cuves inox à température contrôlée de 25°C pour une durée d' environ 12 jours. Remontages fréquents durant la fermentation. Vieillissement en barrique de chêne de Slavonie pendant 3 mois.

Notes de dégustations : D'une couleur rouge rubis avec de délicieuses notes de fruits mûrs au nez. Au palais, ce sont des tanins fins et souples avec une finale toute en couleur qui combine des notes de cerises.

Conseil de consommation : Accompagne à merveille les plats de pâtes, les viandes blanches et les viandes rouges.

CIP 10382081

14.55\$

**Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.**

