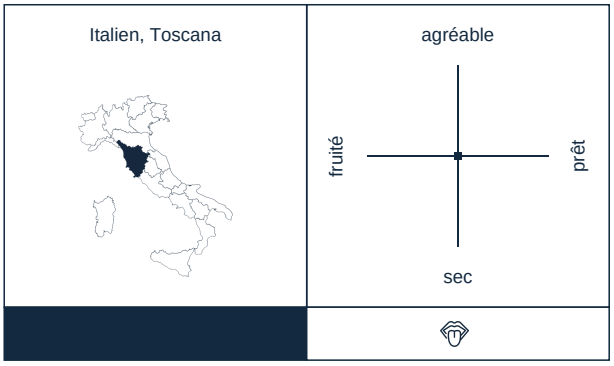
PIAN DEL MASSO CHIANTI CLASSICO DOCG PIAN DEL MASSO DOCG

MELINI | 2021





Le verre révèle un Chianti typique, avec des arômes fruités doublés de notes florales (iris et pensée). Ce grand classique de la Toscane convainc par sa structure claire, sa franchise et son caractère. Digne représentant de cette fameuse région de production, il peut être dégusté en de nombreuses occasions.

Sangiovese

Maturité optimale: 2 - 5 Années

En cuve inox

fruité, violette

plats mijotés, pâtes, fromages, pizza, risotto, brochettes d'agneau, brochettes de boeuf, poitrine de porc, brochettes de porc, saucisse de veau, cervelats

Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873