



Vin: Chianti Classico DOCG  
Producent: Tenuta Bibbiano  
Druer: 97% Sangiovese, 3% Colorino  
Alkohol: 13%

### Vinificering og modning

Høsten af druerne starter generelt i anden halvdel af september. Vinificeret i cement tanke i ca. 20 dage derefter 7 til 10 måneder på slovenske egetræsfade og til sidst på flaske mindst 3 måneder.

### Smag

Intens rubinrød farve med noter af solbær og blommer.  
Masser af frugt, fyldig, elegant og delikat.

### Nydes til

Vinen er en rigtig god ledsager til mange af de klassiske Toscana forretter med ost og tørret skinke.

### Serveringstemperatur

16-18 °C.

(Indeholder sulfitter)

