

Lamole 2023

Chianti Classico DOCG BIO, I Fabbri

Type	Rotwein
Cépages	Sangiovese
Origine	Culinaria, Oele
Producteur	I Fabbri, Susanna Grassi
Expansion	18 Monate im Betontank
Spezifikation	Biologisch
Température de service	16 bis 18 Grad Celsius
Prêt à boire	bis 5 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	13.5 %
Prix	Merum, 1 - 3 Herzen 3 / 3
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	36964723

Beschreibung

Eleganter, reiner Sangiovese von auf 630 Meter über Meer gelegenen Reben. Mittelintensives Rot; typische Sangiovese-Aromatik, die das Terroir von Lamole widerspiegelt. Aromen von roten und dunklen Früchten wie Kirschen und Cassis, hinzu kommen Noten von Veilchen. Im Mund fruchtig und saftig, ausgewogen, mit angenehmen Tanninen und schöner Länge. Ein trinkiger Chianti und ein vielseitiger Essensbegleiter.