

Palazzo Bandino Chianti Colli Senesi 2017



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Palazzo Bandino
Appellation	DOCG Chianti
Région	Toscane
Couleur	Rouge
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	2 à 5 ans
Encépagement	85% Sangiovese 15% Canaiolo
Élevage	L'élevage se fait en cuve d'inox pour 6 mois puis un autre 3 à 4 mois en bouteilles.
Pourquoi on l'aime?	Beau rouge rubis intense, le nez est assez intense sur le pruneau, typique du sangiovese, avec des notes épicées. La bouche est gourmande, sur le fruit avec de beaux tanins souples. Il accompagnera très bien les volailles rouges (canard, oie) et les viandes rouges fibreuses. Il sera également apprécié avec les pâtes tomates et les fromages moyennement relevés..