



Marchese Antinori Chianti Classico Riserva IGT

Descrição Rápida

Vermelho-intenso, com reflexos granada, aromas de frutas vermelhas e notas de baunilha e café. Na boca é encorpado, com taninos leves e doces, deve ser bebido ainda jovem para a total expressão da fruta.

Premiações mais relevantes: 2004 RP: 91; 2005 RP: 91, WS: 91; 2006 RP: 91

Descrição do Produto

Produtor: Antinori

Região: Toscana

Composição: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

AFINAMENTO EM MADEIRA: 14 meses em barricas de carvalho, com intervalos para o blend das castas.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha muito bem antipasti, massas com molho de tomate e carnes assadas.

Informações Adicionais

Tipo	Tinto
País	Itália
Região	Toscana
Produtor	Antinori
Uva(s)	Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Tamanho	750 ml

*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*