

Chianti Gold Biologico

SANGIOVESE 90% CANAILOLO 5% COLORINO 5%



Bel rosso rubino. Al naso spiccano le note fruttate. Cilegia e lampone con leggera sfumatura di piccoli fiori rossi, in bocca si crea un buon equilibrio tra freschezza, astringenza e sapidità. Un vino che può sicuramente esser bevuto subito oppure fatto riposare ancora in bottiglia. Abbinamento con prosciutto toscano, mortadella di prato e formaggi semistagionati, tagliata di manzo al rosmarino.

Beautiful ruby red. Fruity notes stand out on the nose. Cherry and raspberry with a slight nuance of small red flowers, in the mouth there is a good balance between freshness, astringency and sapidity. A wine that can certainly be drunk immediately or left to rest in the bottle. Pair with Tuscan ham, mortadella di prato and semi-mature cheeses, sliced beef with rosemary.