

FONTODI VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2001 - 375ML

Fontodi | cód 1524011

Maturado por um mínimo de 5 anos em barricas de diversos tipos de madeira, este maravilhoso vinho de sobremesa é uma das melhores criações de Fontodi. Rico, denso, com um estilo que combina notas frescas e exóticas e um toque cremoso no palato. Um grande exemplo deste clássico vinho doce italiano.



Produtor	Fontodi
País	Itália
Região	Toscana - Vinhedo localizado na região de Panzano no Chianti Classico, sul de Florenze.
Tipo	Branco Doce
Uva	Sangiovese e Malvasia blanc
Volume	375ml
Safra	2001
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional em tanque de aço inoxidável.
Maturação	Permanece no mínimo 5 anos em barricas de diversos tipos de madeira.
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Sobremesa a base de limão, pera, maracujá, baunilha e caramelo.
Pontuação	Antonio Galloni 92 PTS / 2001 Robert Parker 92 PTS / 2001 Wine Spectator 90 PTS / 2001 Gambero Rosso 2 PTS / 2001