
FONTERUTOLI




MAZZEI
1435

CASTELLO DI FONTERUTOLI



PAÍS
Italia



ORIGEN
Chianti Classico DOCG



VARIETALES
90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino



CRianza
12 meses en barrica de roble francés



ALCOHOL
13.5



NOTAS DE CATA:

Un cuerpo redondo y elegante, frutos negros, especias frescas, sabor intenso y suave.



MARIDAJE RECOMENDADO



Pastas con salsas oscuras, BBQ, asados, carnes con salsas picantes, cortes añejos



TEMPERATURA RECOMENDADA
18° a 20° C



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

VINOS
BOUTIQUE

VINOS BOUTIQUE MEXICANOS SA DE CV
contacto@vinosboutiquemexicanos.com
(33) 3610 2167