1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Fattoria Di Rietine

Fattoria Di Rietine Sas

Italie · Toscana

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Chianti classico
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Sangiovese, Merlot
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat sombre pourpre. Très beau nez de fruits noirs, cassis, myrtille, cerise noire, poivre et épices douces. Bouche grasse et ample de raisin à maturité. Chair rôtie et veloutée très généreuse. Notes de cuir et de tabac. Finale suave. Servir vers 16° sur un canard à l'orange.

Dégusté le 13/11/2015

ACCORDS METS

Canard à l'orange
Cardons à la moelle
Quiche aux poireaux

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Fattoria Di Rietine Sas
LOCALITÀ RIETINE,27
53013 GAIOLE IN CHIANTI (SI)
Tel : 00390577731110
www.rietine.com

AUTRES LIEUX

Weinhandlung Mario Gaffuri
www.rietine.com