



★★★★☆ (281)

## Carpineto Chianti Classico DOCG Riserva

Italie, Toscane

Robe pourpre. Nez intense de baies rouges. Bouche bien structurée avec une acidité présente et des tanins moelleux.



Wine Spectator: **93 points**

Antonio Galloni: **92 points**

James Suckling: **91 points**

Robert Parker: **91 points**

Falstaff: **90 points**



Sangiovese, Canaiolo



16-18 °C



3-7 ans

### Mets appropriés

fromage à pâte dure, lasagne, pâtes, potée, viande blanche, volaille

### Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins



## Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin


Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



### Carpineto Chianti Classico DOCG Riserva - 2018

 Sangiovese,  
Canaiolo

°C 16-18 °C

 3-7 ans

#### Mets appropriés

fromage à pâte dure,  
lasagne, pâtes, potée,  
viande blanche, volaille