



MOCENNI 89

GRAN SELEZIONE DOCG

Il Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2019 nasce da una selezione accurata delle migliori uve Sangiovese dell'appezzamento "89" dell'azienda Mocenni, coltivate su suoli di Alberese e Galestro.

Dal colore rosso rubino intenso, si apre con un bouquet complesso e ricco di profumi, tra incenso, frutti rossi e marmellata di agrumi, che rendono questo vino unico e inconfondibile. Ai palati i tannini sono raffinati ed eleganti, sostenuti da una vivace acidità che conferisce sapidità, equilibrio e una lunga persistenza.

La vinificazione in acciaio, la macerazione di circa 20 giorni e l'affinamento di 24 mesi in grandi botti di rovere esaltano la mineralità e la salinità dei terreni, rendendo questo Sangiovese un'eccellente espressione del terroir.

Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Vitigni: 100% Sangiovese

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in "Il prezzo include"

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

