



PICCINI

CHIANTI DOCG "MARIO PRIMO"

TIPO DE UVA:

80% SANGIOVESE, 10% CANAILOLO,
10% MALVASIA E TREBBIANO TOSCANO

CONTENIDO DE ALCOHOL:

12%

NOTAS DE SABOR:

FRESCO Y LIGERO, MARIO PRIMO SE CARACTERIZA POR AROMAS DE FRUTAS ROJAS. MARIO PRIMO COMBINA PERFECTAMENTE CON PLATOS MIXTOS DE AVES, CARNES BLANCAS, PASTAS Y MARISCOS.

MARIDAJE:

UN VINO QUE VA BIEN CON TAPAS Y PIZZAS. ¡DISFRÚTALO A 10°C / 50°F!

MAS INFORMACION:

MARIO PRIMO CHIANTI ES CLÁSICO Y CONTEMPORÁNEO, UN PROYECTO QUE SE BASA EN EL ESTILO DEL CHIANTI DE LOS AÑOS 30: UNA REINTERPRETACIÓN DEL CHIANTI DE LOS AÑOS 30, TAL COMO LO HIZO MARIO DETTO PRIMO HACE CASI 100 AÑOS.

