

Chianti Vino Biologico DOCG



Druer: 70% Sangiovese, 20% Ciliegiolo, 10% Canaiolo

Farve: Rubinrød vin med lilla reflekser.

Bouquet: I næsen har den en dejlig renhed med stærke noter af kirsebær og krydderier.

Smag: Medium fyldig vin, blød og behagelig på ganen, der viser dejlig friskhed og en god balance mellem frugt, tanniner og syre.

Madsammensætning: Da vi er i Toscana vil det være oplagt at sætte nogle toscanske frokostretter (antipasti) til f.eks. fordansket i form af et ost og pølsebord.

Servicetemperatur: 14/16°C.

Alkohol: 12,5% vol

Vinificering: Vinen er fremstillet af økologiske druer høstet i hånden og klaserne er udvalgt ud fra deres modenhed. Gæring med skindkontakt ved kontrolleret temperatur på 26-28°C i rustfri ståltanke i 15-20 dage med vildgær. Vinen opbevares i termokonditionerede tanke, hvor vinen samles og raffineres i minimum 6 måneder før aftapning.

