

Ekologiskt



DIANELLA

CHIANTI DOCG ORGANIC

ÅRGÅNG: 2022

ART. NR. 72947

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

95 % Sangiovese och 5 % Colorino



TILLVERKNING:

Dianellas Chianti DOCG har en för vintypen en medvetet traditionell stil och representerar en stor del av vingårdens historia. På 50- och 60-talet serverades vinet bl a vid officiella tillställningar på Presidentpalatsets restaurang "Quirinale".

Druvorna skördas för hand under slutet av September. Vinifieringen sker i ståltankar, vid 24 - 27°C. Efter 14-20 dagar tappas vinet över till cementkar, för att slutligen tappas över på flaska



LAGRING:

8 månader i cementkar och minst tre månader på flaska.



FÄRG:

Ljust rubinrött.



DOFT:

Friskt, med noter av röda frukter och viol.



SMAK:

Mjukt, balansera vin med välintegrerade tanniner. Harmoniskt avslut.



PASSAR TILL:

Lättare köttretter av fågel och kalv. Om det serveras svalt, vid 16 °C, även till rätter med fisk. Pastarätter med örter och vitlök, pizza och charkuterier. Serveras vid 16 - 18 °C



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 0,07 g/l

SYRA: 5,35 g/l

TORRSUBSTANS: 30 g/l

SULFITER: 50 mg/l

