

APPELLATION

Toscana D.O.C.G

VINGÅRDENS LÄGE

På 350-400 meters höjd i den medeltida byn San Donato i Poggio i centrum av Chianti Classico Fiorentino mellan provinserna Florens och Siena.

DRUVSORTER

90% Sangiovese, 10% Merlot

VINFRAMSTÄLLNING

Manuellt skördat under första halvan av september, varefter man lätt pressar de avstjälkade druvorna.

FERMENTATION

Fermentering med skal i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur 28-30°C i 10-12 dagar, följt av fortsatt fermentering i ståltank.

LAGRING

*12 månader på stora (25 hl) Slavisk Ek.
Går utmärkt att lagra 4-6 år*

ALKOHOLHALT

12,5 % Vol.

SYRAHALT

3,5 g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

0,1 g/l.

VINETS KARAKTÄR

*Djup rubinröd färg. Doften är fruktig med nyanser av viol.
Smaken har elegant struktur och balans och med mjuka och harmoniska tanniner.*

PASSAR TILL:

*Utmärkt till rött kött såsom stekar, mogna ostar, fläsk.
Till den lokala rätten Florentinsk T-benstek är den ett utmärkt sällskap.*

SERVERAS VID:

18 °C



Importör

Bonda AB
Holmängen 150
442 71 Kärna
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787
info@bonda.se
www.bonda.se

Vingård

Fattoria Montecchio
Via Montecchio 4
San Donato Italia

info@fattoriamentecchio.it
www.fattoriamentecchio.it