

APPELLATION

Toscana IGT

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

100% 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 15-20 dagar, följt av fortsatt fermentering i ståltank.

LAGRING

*12 månader i Franska ekfat och 12 månader på flaska.
Går utmärkt att lagra 12-14 år*

ALKOHOLHALT

12,5 % Vol.

SYRAHALT

3,5 g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

0,1 g/l.

VINETS KARAKTÄR

En djup men ljus rubinröd färg. Doften är fruktig och med tydliga kryddiga inslag.

Smaken har elegant struktur och balans och med mjuka och harmoniska tanniner.

PASSAR TILL:

Idealisk till mogna ostar, till Italienskt kallskuret samt rätter med rött kött.

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