



Fattoria Valacchi

Chianti

D.O.C.G.



Ett typiskt Chianti när det är riktigt gott, inbjudande och kan användas till så mycket. Det toskanska köket med fågel, vilt, härliga italienska charkuterier och ostar smakar mycket bra till!

Årgång: 2016
Druvsort: Sangiovese 100%
Region: Chianti, Toscana
Odlingsareal: 12 ha
Odlingsnivå: 300 möh
Uppbindning: Cordon
Planteringstäthet: 5 000 vinstockar/ha
Alkohol: 13 %
Syrahalt: 6 g/liter
Jordmån: Lera, mörgel och kalksten.
Skördeperiod: Slutet av september

Vintillverkning: Druvskalet får vara kvar vid jäsning av musten. Alkoholjäsningen efterföljs av malolaktisk jäsning. Vinet lagras i rostfria ståltankar i 12 månader.

Färg: Rubinrött med blå toner.

Doft: Varm, kryddig och bärig.

Smak: Smakrikt, medelfylligt, balanserat med tydliga tanniner och viss syra.

Passar till: Vilt, kyckling, fläsk, charkuterier och till grillat.

Serveringstemperatur: 18–20 °C