



DOMAINE

Colombaio Chianti Classico DOCG Monticello



PRODUCENT: Colombaio di Cencio

LAND/REGION: Italien / Toscana

ARTIKELNR: X7100201

VINSTIL: Rött / Fruktiga & strama

DRUVOR: Sangiovese

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet består av 100% sangiovese och jordmånen är främst limsten och sand. Skörden skedde för hand mitten av september fram till mitten av oktober. Vinet pressas varsamt och genomgår fermentering under temperaturkontroll i ståltank. Vinifieringen fortsätter med att skalen macererar ca 15 dagar. Sedan fortgår malolaktisk fermentering och vinet lagras därefter 9 månader i tonneaux och i stora fat. Tonerna i vinet går åt röda bär, mörka körsbär, plommon, blomster, viol, rosor och torkad salvia. Vinet är välbalanserat i perfekt harmoni mellan dess frukt, tanniner och syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till grillat kött, pizza och kryddiga korvar.

Colombaio di Cencio startade när affärsmannen Werner Ernest kom till Toscana och reagerade på skönheten och möjligheten att påbörja något stort. De ligger mellan Siena och Florens, i själva vaggan av Chianti Classico. Totalt äger de 25 hektar och redan från början har de satsat hårt på att arbeta hållbart med en stor vördnad till jorden, traditionen och kärleken till området. De fokuserar till största delen på sangiovese men de odlar även merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, merlot, malvasia och trebbiano.

Provningsnotering:

.....

.....

.....