



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2026

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Flyvende vildt Gris Lam Oksekød

CHIANTI MONROSSO 2017, CASTELLO DI MONSANTO

Chianti fra Colli Senesi området lavet på 80 % Sangiovese, 10 % Canaiolo og 10 % Merlot. Vinificeret på stål og fadlagret på store slavonske egefade i et år.

Herlig frugtig Chianti med kirsebær, roser, ymer, engelsk lakrids og friske urter i næsen. Saftig og frisk - men dybere end Monrosso plejer at være. Imponerende lang afslutning med klassisk Sangiovese-bid.

Virkelig god madvin til kraftige pastaretter, pizza, stegt kylling, gris eller kalv.

Læs mere om producenten på Bichel.dk