



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Selvapiana Chianti Rufina 2024

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 3316901 | SAP-nr.: 9009762 | EPD-nr.: 296863 | Pris: 200,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Kalkholdig leire.
Distrikt	Toscana	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Chianti Rufina	Sukker	2 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	5.2 g/l
Druetype	94 % sangiovese, 3 % canaiolo, 2 % colorino og 1 % malvasia nera	Årstall plantet	1980-2005
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Vinmarkene ligger 200-300 meter over havet med 15-40 år gamle vinstokker, Jordsmonnet er tørt, steinete og veldrenert.

Vinifikasjon

Druene høstes i slutten av september og begynnelsen av oktober. Vinen fermenteres uten tilsatt gjær i ståltanker i 25 dager. Deretter modnes den i tradisjonelle eikeliggere (botte grande) og 600-liters franske eikefat av varierende alder.

Bruksområde

Spesielt velegnet til kylling, kalv og lam, gjerne servert med sjysauser og urter. Ettersom vinen er relativt syrefrisk tåler den godt de fetere stykkene på dyret. Ellers er den selvsagt nydelig til italienske klassiskere som pasta og pizza!

Karakteristikk

Saftig og rik fruktighet i retning mørke og syrlige bær, type kirsebær og mørke bringebær. Intenst fruktig med smak av moden frukt og flott underliggende syrlighet, myke og flotte tanniner og lang ettersmak. En forbausende fyldig vin til å være en kommune-Chianti Rufina.