



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Isole e Olena Chianti Classico Magnum 2022

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 690905 | SAP-nr.: 9038053 | EPD-nr.: 2824654 | Pris: 829,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % sangiovese
Distrikt	Toscana	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Chianti Classico	Sukker	2 g/l
Passer til	Storfe, Storvilt	Syre	3.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og avstilles fullstendig. Fermentering på ståltank. To tredeler av vinen lagres på brukte barriques i 10-14 måneder.

Karakteristikk

Chianti preget av kirsebær, bringebær og streif av vaniljetoner på duft. Fyldig, frisk og saftig vin med flott kirsebærpreget frukt, fin syrlighet og modne tanniner.

Bruksområde

Velegnet til kylling, kalv og lam, gjerne servert med sjysauser, kan også brukes til litt kraftigere retter med litt tyngre tilbehør. En meget anvendlig matvin. Serveringstemperatur ca. 16-17 grader.