



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Isole e Olena Chianti Classico 2023

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 3295201 | SAP-nr.: 9036275 | EPD-nr.: 2673408 | Pris: 399,90 inkl. mva



EIKELAGRET

## FAKTA

Land	Italia	Druetype	95 % sangiovese og 5 % canaiolo
Distrikt	Toscana	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Chianti Classico	Sukker	1 g/l
Passer til	Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt	Syre	5.4 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Vinifikasjon

Gjæret på ståltank, 100% avstilkede druer. Deretter er 2/3 del av vinen lagret 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 anvendelig matvin. Serveringstemperatur ca. 16-17 grader.