



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Isole e Olena Vin Santo del Chianti Classico 2010

Dessertvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 4056902 | SAP-nr.: 9034603 | EPD-nr.: 761783 | Pris: 655,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

| | | | |
|---------------|-----------------------------------|------------|------------------------------------|
| Land | Italia | Druetype | 65 % malvasia og 35 % trebbiano |
| Distrikt | Toscana | Alkohol | 13,5 % |
| Underdistrikt | Vin Santo del Chianti Classico | Sukker | 222.3 g/l |
| Passer til | Ost, Dessert, kake, frukt | Syre | 8.4 g/l |
| | | Allergener | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Flott til desserter med med nøtter, nøttebunn o.l.

Karakteristikk

Intens vin med duft av gule rosiner, noe honning, nøtter, tørket frukt og mørkt aromatisk trevirke. På smak er vinen intenst søt og rik med velbalansert syrlighet.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd i november og bare det beste druematerialet anvendes. Druene henges til tørk i et tørt og luftig rom til sukkerinnholdet er korrekt balansert for formålet. Deretter presses druene forsiktig. Vinen gjæres og lagres i rundt fire år på brukte eikefat av ulike størrelser.