



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Poggiotondo Chianti Superiore 2024

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 7629901 | SAP-nr.: 9052803 | EPD-nr.: 4809208 | Pris: 285,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Italia	Druetype	85 % sangiovese, 10 % canaiolo og 5 % colorino
Distrikt	Toscana	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Chianti	Sukker	0.1 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Bærpreget, med aromaer av kirsebær, moreller og innslag av lær. Frisk frukt, med god syre og fast avslutning. Fin lengde.

Vinifikasjon

Druemosten gjæres i ståltank ved 28 grader med en kort maserasjonsperiode på fire-fem dager. Etter den malolaktiske gjæringen modnes vinen på tank frem til tapping.

Bruksområde

Spesielt velegnet til lyst kjøtt som kylling og kalv, gjerne med middelhavsinspirert tilberedning. Også flott til pasta og tomatbaserte retter. Vinens saftighet gjør den i tillegg velegnet til ferske oster, og den kan også nytes uten mat.