



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Villa di Vetrice Chianti Rufina 2022

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 1412901 | SAP-nr.: 9009805 | EPD-nr.: 5974415 | Pris: 255,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia	Druetype	90 % sangiovese, 7 % canaiolo og 3 % malvasia
Distrikt	Toscana	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Chianti Rufina	Sukker	2 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



Vinifikasjon

Druene avstilktes og gjæres ved ca. 28°C for å ta vare på maksimalt med frukt. Maserasjonstiden er ca. 10 dager. Videre lagres vinen på en blanding av tanker og eikelligere i ca. 12 mnd. før filtrering og tapping.

Karakteristikk

Saftig og delikat bærpreg i retning moreller og kirsebær. Åpen og fruktig stil, frisk og behagelig syre under, medium fylde og bra lengde. En vin som er laget for å drikkes ung mens den delikate og saftige fruktigheten er tilstede.

Bruksområde

Spesielt velegnet til lyst kjøtt (kylling og kalv spesielt) gjerne med middelhavsinspirert tilberedning. Flott også til pasta og retter med mye tomat. Vinens saftighet gjør den velegnet til ferske oster og kan også nytes uten mat.