



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Selvapiana Chianti Rufina 2023

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 3316901 | SAP-nr.: 9009762 | EPD-nr.: 296863 | Pris: 229,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Kalkholdig leire.
Distrikt	Toscana	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Chianti Rufina	Sukker	2 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	5.2 g/l
Druetype	94 % sangiovese, 3 % canaiolo, 2 % colorino og 1 % malvasia nera	Årstall plantet	1980-2005
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Vinmarkene ligger 200-300 meter over havet med 15-40 år gamle vinstokker og er tørt, steinete og veldrenert.

Bruksområde

Spesielt velegnet til kylling, kalv og lam, gjerne servert med sjysauser og urter. Ettersom vinen er relativt syrestram tåler den godt de fetere stykkene på dyret. Ellers selvsagt nydelig til italienske klassiskere som pasta og pizza!

Karakteristikk

Saftig og rik fruktighet i retning mørke og syrlige bær, type kirsebær og mørke bringebær. Intens fruktig med smak av moden frukt og flott underliggende syrlighet, myke og flotte tanniner og lang ettersmak. En forbausende fyldig vin til å være en basis Chianti Rufina.

Vinifikasjon

Druene høstes i slutten av september og begynnelsen av oktober. Spontanfermenteres med skall og steiner i ståltanker i 25 dager. Druene høstes i slutten av september og begynnelsen av oktober, og spontanfermenteres med skall og steiner i ståltanker i 25 dager. Vinen modnes deretter i tradisjonelle eikeliggere (botte grande) og 600 liters franske eikefat av varierende alder.