



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: 628,00 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. Intens søt og rik vin i munnen med godt balanserende syrestruktur.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd i november, kun de beste druene brukes. Druene henges så til tørk i et tørt og luftig rom til sukkerinnholdet er korrekt. Deretter presses druene forsiktig. Vinen gjæres så på fat av forskjellig størrelse, der ingen er nye. Vinen lagres så på samme type eikefat i ca. 4 år.