



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Poggiotondo Chianti 2021

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 4819801 | SAP-nr.: 9052804 | EPD-nr.: 1059138 | Pris: 239,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



VEGANSK



KLIMASMART EMBALLASJE

## FAKTA

|               |                                    |            |                                                |
|---------------|------------------------------------|------------|------------------------------------------------|
| Land          | Italia                             | Druetype   | 80 % sangiovese, 10 % canaiolo og 5 % colorino |
| Distrikt      | Toscana                            | Alkohol    | 13,5 %                                         |
| Underdistrikt | Chianti                            | Sukker     | 4.7 g/l                                        |
| Passer til    | Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt | Syre       | 4.7 g/l                                        |
|               |                                    | Allergener | Sulfitt                                        |



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Karakteristikk

Lys lilla. Fokusert med nyknuste bær og krydder, litt urter. Frisk og saftig med modne tanniner og komplekse smaker.

## Vinifikasjon

Vingårdene ligger på vakre åser, noen av dem 'conche' eller skjellformede, som er sør- og sørvestvendte. De er primært plantet med Sangiovese, selv om Alberto øker mengden Merlot i vingårdene sine ettersom noen av jordene har en høy prosentandel leire. Generelt er jordsmonn kalkholdig, med en god prosentandel av hvite skjell, og produserer viner som er elegante og komplekse. Druene til denne vinen kommer fra seks individuelle pakker fra de beste vingårdsstedene. I 2011 startet Alberto omleggingen til biodynamisk produksjon og Poggiotondo ble sertifisert økologisk fra 2014-årgangen. Den økologisk dyrkede frukten ble håndhøstet, knust og overført til betongtanker hvor den gjennomgikk en spontangjæring med urfolksgjær. En del av vinen ble deretter lagt på store franske eikefat for malolaktisk gjæring, og ble der for å modne i åtte måneder.