Castello di Ama San Lorenzo Gran Selezione

Ett elegant och strukturerat vin från hjärtat av Chianti Classico.

349,00 kr



VINTYP	Rött vin
PRODUCENT	Castello di Ama
LAND	Italien
REGION	Chianti Classico
DRUVOR	Merlot, Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	80% sangiovese, 13% merlot, 7% malvasia nera.
ÅRGÅNG	2022
VOLYM	750 ml
ALKOHOL	14 %
FÖRSLUTNING	Naturkork
FÖRPACKNING	Glasflaska
SORTIMENT	Fast sortiment
ARTIKELNUMMER	2018301

SMAKPROFIL

Detta vin erbjuder en nyanserad, kryddig profil med aromer och smaker av mörka körsbär, plommon, salvia, ceder, mörk choklad, tobak och kaffe. Gjord på 80/% Sangiovese, 13/% Merlot och 7/% Malvasia Nera från San Lorenzo-vingårdarna, lagras vinet omsorgsfullt på ekfat, vilket ger struktur, djup och elegant komplexitet. Den klara glasflaskan speglar vingårdens noggranna omsorg om terroir och kvalitet i varje produktionssteg.

OM VINET

Mörk blåröd färg.

- Passar till: Lamm, Nöt, Vilt
- Produktionsmetod: Druvmusten jäser spontant vid 30–33 grader och pumpas regelbundet över skalen. Jäsningen med skalkontakt pågår i 22 dagar för sangiovese, 25 dagar för merlot och 26 dagar för malvasia nera. Därefter förs vinet över till ekfat för malolaktisk jäsning och lagring.
- Odlingsområde: Druvorna kommer från vingårdarna Bellavista, Casuccia, San Lorenzo och Montebuoni i San Lorenzo-dalen i Chianti Classico, strax söder om Florens i Toscana.