



Chianti Il Drago el a Fornace

En stram och hjärtlig Chianti med subtil elegans och framställt som man gjorde under antiken, där man blandar blå och gröna druvor.

Restaurang - Pris exkl. moms 80 kr

PRODUCENTEN

Il Drago e la Fornace

REGION

Toscana

SMAK

Chianti Il Drago el a Fornace karaktäroseras ad fräscha och fruktiga toner visar hur eleganta de fina toscanavinerna verkligen kan vara. Röda, mogna bär möter en snygg, inbunden syra. Kryddig smak med inslag av körsbär, salvia, hallon, blodapelsin och kryddor. Vinet är inte fatlagrat och har därför fått en subtilitet, sötma och elegans som passar till pizza och pasta, små crostini med svamp eller salumi med fänkål. En mycket god Chianti med en mycket trevlig och lättsam vinprofil.

OM PRODUKTEN

Vinet har producerats en säregen och helt unik stil av Chianti där en procentdel gröna druvsorter ingår, som man gjorde Chianti under antiken, för att vinerna ska bli fräschare och lite fruktigare, i detta fall en druvkomposition där Trebbiano kompletterar den traditionella blå mustiga Sangiovese för att vinerna ska bli fräschare och lite fruktigare. Druvorna skördades för hand i slutet av september. Skördeuttaget var 10 ton per hektar. Bara under några år har producenten samlat på sig en hel del framgångar, inklusive guldmedaljör Carbonaie-vinet vid Wine & Siena 2017, ett arrangemang som arrangeras av Merano Wine Festival.

FAKTARUTA

Namn på vin:**Chianti Il Drago el a Fornace** Druvsammansättning:**90% Sangiovese och 10% Trebbiano.**

Typ av vin: **Rött Vin, Vin**

Förpackning:**750 ml**

Alkohol:**12 % Vol.**

Socker:**<3 g/l**

Klassifikation:**DOCG Chianti**

Artikel nr:

Jordmån:**Märgel, lera**

Producent: Il Drago e la Fornace

Il Drago e la Fornace ligger i Siena, nära Colle di Val d'Elsa. Förutom sangiovese och trebbiano odlar man även cabernet sauvignon, chardonnay och vermentino.

Region: Toscana

Toscana för inte bara tankarna romantisk renässans, där konst och kultur florerar, men är även den viktigaste vinregion i centrala Italien.