

Santedame Chianti Classico DOCG



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	1398501
Vinmonopol pris:	kr 219,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Toscana, Toscana

Produsent: Ruffino

Webside: <http://www.ruffino.it>

Produsentbeskrivelse:

Ruffino fra Toscana feiret 140-års jubileum i 2017. Fetterne Ilario og Leopoldo grunnla vingården i 1877, og tappet sin første Chianti-vin i en flaske kledd i bast. Siden har høydepunktene vært mange og utviklingen stor.

Produktinformasjon:

Santedame-eiendommen ligger høyt i Toscanas rullende åser, i Castellina. Område her gir naturlig lav avkastningen og smakene er rike og konsentrerte. Santedame er omgitt av en av Europas få, beskyttede syppress-skoger.

Smaksnotater:

Rubinrød farge. Karakteristisk duft av fiol, modne kirsebær, modne plommer og røde bær, litt pepper og tobakk. God struktur, saftig og elegant med smak av plommer og røde bær. Bløte tanniner, god balanse mellom alkohol og syre. Lang ettersmak.

Årgang:	2014
Druetyper:	80% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino, 5% Cabernet Sauvignon
Klassifikasjon:	DOCG Chianti Classico
Vinifikasjon:	Druene høstes i oktober. 11 dagers alkoholgjæring i ståltanker under omrøring med temperatur på 28 grader . Skallmaserasjon i 30 dager.
Alkohol:	14.0 %vol
Sukker:	1,2 g/l
Syre:	5,7 g/l
Serveringstemp.:	16-18 °C
Lagring:	Malolaktisk gjæring på sementtanker, deretter lagres vinen på brukte eikefat før flasketapping og 3 mnd flaskelagring.
Holdbarhet:	2 - 10 år fra angitt årgang