



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2026

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Flyvende vildt Gris Lam Oksekød

CHIANTI MONROSSO 2017, CASTELLO DI MONSANTO

Chianti fra Colli Senesi området. Vinificeret på stål og fadlagret på store slavonske egefade.

Herlig frugtig Chianti med kirsebær, roser, ymer, engelsk lakrids og friske urter i næsen. Saftig og frisk - men dybere end Monrosso plejer at være. Imponerende lang afslutning med klassisk Sangiovese-bid.

Virkelig god madvin til kraftige pastaretter, pizza, stegt kylling, gris eller kalv.

Læs mere om producenten på Bichel.dk