

FATT. RODÁNO

Rodáno Chianti Classico

Vinen har en dyp rubinrød farge. Smak av plomme, modne røde bær, kanel, markjordbær og sødmefulle kirsebær. God konsentrasjon og fylde, med lang ettersmak. Vinifikasjon uten tillsatt gjær, ca 20 dager gjæring med drueskallet. 18 måneder fatlagring 80 % på 35L Slavonsk eik og og 20 % på franske barrique.

Horeca veil. eksl. mva: **271,23**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Canaiolo 5%, Sangiovese 90%, Colorino 5%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Moden frukt med toner av jord, eik og kirsebær. Fin struktur og lang avslutning.

Vinmonopol nr	**4338101**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**2440477**	Vecturanummer	**129570**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**8 g/l**
Distrikt	**Toscana**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**