



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 20 % på franske barrique.

VINMONOPOLET: **279,90**

Horeca veil. eksl. mva: **244,91**



Lam og sau



Friskhet



Canaiolo 5%,  
Sangiovese 90%,  
Colorino 5%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Storvilt



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

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