



CAST. DE MELETO

Castello di Meleto Chianti Classico

Intens mørk rød farge. Tydelig aroma av kirsebær og blomster. Fruktdreven og behaglig friskhet. Integrerte tanniner som balanserer frukt og friskhet godt. Etter spontanfermentering i ståltank og med en periode skallmaserasjon, overføres vinen til sement-tanker hvor malolaktisk gjæring foregår. Vinen lagres i 54 hl store Slavonske eikefat. Passer perfekt til grillet lyst og rødt kjøtt.

VINMONOPOLET: **263,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **231,29**



Lam og sau



Friskhet



Alicante Bouschet 5%,
Merlot 5%,
Sangiovese 90%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Storfe



Konsentrert, frisk og
saftig. Lang avslutning.

Vinmonopol nr	1872901	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6207906	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Toscana	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-