



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: **269,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **249,36**



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