



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: **275,-**

Horeca veil. eksl. mva: **240,97**



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	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	-