

CAST. DE MELETO

Castello di Meleto CASI Chianti Classico Gran Selezione



Rubinrød, klar farge. Duft av røde bær; moreller og kirsebær, og hint av urter. Balansert smak med lag av rød frukt, urter og integrerte tanniner. Fast med lang saftig ettersmak. Single vineyard "CASI". Castello Meleto har tre enkeltvinmarker og alle tre ligger i høyden fra 300 til 500 m.o.h - CASI ligger på 400 og her er det mer leire og sand i jordsmonnet enn det er på 500 m.o.h og det gir litt mørkere farge i vinen, og mer frukt og krydder. CASI modnes 24 måneder på store franske- og slovenske eikefat og 6 måneder på flaske. Drikkeklar, men lagres gjerne 8-10 år.

VINMONOPOLET: **489,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **414,31**



Lyst kjøtt



Småvilt og fugl



Storvilt



Sangiovese 100%



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Balansert med rød frukt, urter og tanniner. Lang og saftig.

Vinmonopol nr	14984901	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Toscana	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-