



CASTELLO FONTERUTOLI

399:-

319:- exkl moms

Land	<u>Italien</u>
Region	<u>Toskana</u>
Distrikt	<u>Chianti Classico</u>
Druvor	<u>Sangiovese</u>
Producent	<u>Marchesi Mazzei</u>
Artikelnummer internt	32130
Alkoholhalt	13,5%
Årgång	2018
Förpackning	Flaska
Mognadslagring	Vinet har lagrats i 20 månader på franska 225 och 500 liter stora ekfat, varav 60 % nya.
Storlek	750 ml
Vinifikation	Druvorna har jäst och macererat i rostfria ståltankar. Jäsningen skedde vid en temperatur på 26 - 28°C och macereringen pågick i 15-18 dagar. Regelbunden nedtryckning av skalmassan istället för överpumpning genomfördes under hela macereringen. Varje vingårdsläge är vinifierat separat. Efter avslutad jäsning flyttades vinet över till ekfat där det också genomgick malolaktisk jäsning.
Jordmån	Vulkanisk tuff med kalkblandat grus.
Smakprofil	Nyansrik, elegant, kryddig doft med inslag av mörka körsbär, rostade fat, choklad, plommon och kaffe. Smakrikt, nyanserat, komplext vin i stram stil med inslag av mörka bär, rostade fat, kryddor, choklad, kaffe och tobak. Lång, komplex eftersmak.

