

# Cafaggio Chianti Classico Riserva 2021



Intens rubin rød farge. Moden frukt - hovedsakelig blåbær. Smak av moden kirsebær. Myke tanniner som er godt integrert i vinens struktur.



100 % Sangiovese



5.500 vinstokker pr. hektar, som er 15 år gamle. Det plantes 5.500 vinstokker pr. hektar. Vinmarkene ligger søvendt 450 m.o.h . Total avstilking. Temperaturkontrollert fermentering i ståltanker ved max 30 grader.



22 måneder på fat og 6 måneder på flaske.

kr

Alkohol: 13.5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

4106301

| Produsent         | Type       | Land   | District     |
|-------------------|------------|--------|--------------|
| Basilica Cafaggio | Rødvin     | Italia | Toscana      |
| Sukker (g/l)      | Syre (g/l) | Volum  | Ant. i kart. |
| 3.5               | 5.2        | 75 cl  | 6            |