Cafaggio Chianti Classico 2020

Middels dyp rubinrød farge. Bærpreget duft med tydelig kirsebær, moreller, våt skogbunn og et snev av krydder. Herlig friskhet, middels fyldig med en fin fruktkonsentrasjon, rund, behagelig og elegant stil, men en frisk og fruktig ettersmak.

100 % Sangiovese

Vinstokkene er 15 år gamle, ligger sørvendt og 450 m.o.h. Det plantes gjenommsnittlig 5.900 vinstokker pr. hektar. Total avstilking med forsiktig pressing for å unngå skade på skallet. Gjæring i ståltanker ved maks temperatur på 30 grader. Under gjæringen pumpes mosten regelmessig over for å få optimal uttrekk av farge og polyfenoler. Skallmaserasjon i 15-20 dager.

Vinen lagres i 12 måneder på store, brukte, slavonske botti grande.

kr

Alkohol: 13.5%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 6 1197301

Produsent	Type	Land	District
Basilica Cafaggio	**Rødvin**	**Italia**	**Toscana**
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,0	**5.4**	**75 cl**	**6**