

I Fabbri Chianti Classico Riserva

Italia / Toscana

På vingården I Fabbri har Grassifamilien dyrket druer og oliven siden 1600-tallet. Selve vinmarken ligger i historiske amfiterrasser rundt 550 meter over havet og ligger like over den lille byen Lamole i hjertet av Chianti. Vinmarken har Chianti Classico DOCG status, men frem til 2000 har den vært forpaktet til andre vinprodusenter og kun vært en tilleggsinntekt til annen jordbruksproduksjon.

Søstrene Maddalena og Susanna overtok vinmarken i 2000 og da var den i elendig stand, ifølge dem selv. De replantet den 9 hektar store eiendommen med nye Sangiovese-vinstokker. Produksjonen er økologisk og det produseres 30.000 flasker per år. Søstrene har på kort tid fått frem potensialet i vinmarken og høstet internasjonal anerkjennelse for sitt arbeide.

Flott duft, veldig elegant og kompleks med varme jordsmonntoner, trevirke og modne røde bær



| | |
|---------------------|---|
| Type | Rødvin |
| Produsent | Agricola I Fabbri |
| Årgang | 2018 |
| Druetyper | Sangiovese 95%, Canaiolo 5% |
| Vinifikasjon | 7 dagers gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker |
| Lagring | Lagret 24 mnd på eik (500 liter tonneau fra Frankrike). Min 3 mnd flaskelagring |
| Analyse | Alkohol: 13,5 % |
| Holdbarhet | Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år. |

Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 10923101 | 4676532 | kr. 473,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 6 | Bestillingsutvalg | | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>