

I Fabbri Terra di Lamole Chianti Classico

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.



Type	Rødvin
Produsent	Agricola I Fabbri
Årgang	2020
Druetyper	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Vinifikasjon	7 dagers gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker
Lagring	Lagret på både ståltank og eik (500 liter tonneau fra Frankrike). Min 3 mnd flaskelagring
Analyse	Alkohol: 13,5 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Klar ung rød. Flott duft, veldig elegant og småkompleks med varme jordsmonntoner, trevirke og modne røde bær
Serveringstemperatur	12

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10923301	5101407	kr. 365,00
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>