

I Fabbri Chianti Classico Lamole Fiasco Straw

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	100% Sangiovese
Vinifikasjon	Etter pressing gjennomgår vinen 7 dagers gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker, før den blir tappet på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,2 g/l Syre: 4,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	En frisk og fruktig Chianti, med flotte aromaer av kirsebær og florale toner. På smak er vinen middels fyldig med frisk og fin frukt og god mineralitet i ettersmaken.
Serveringstemperatur	16-18 Grader
Webseite	www.ifabbrichianticlassico.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12807901	5709068	kr. 330,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

★★★★ vinforum

100% Sangiovese fra høytliggende vinmarker, tappet på den tradisjonelle bastflasken. Frisk og typeriktig chianti med flott frukt og innslag av kirsebær, blomster og et streif av lær på duft. Pent fyldig og saftig vin med god frukt også i munnen, fin syre, pen lengde og tørr og stram finish.

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