



Chianti Classico 2019

Castello di Querceto

Italiensk charme, der år efter beviser, at fremragende vin ikke behøver været dyrt.

Castello di Querceto laver deres Chianti Classico med cirka 95% Sangiovese, mens resten udgøres af den lokale druesort Canaiolo. Mængden af Canaiolo justeres altid efter hvad årgangen kræver.

Man tilsætter Canaiolo til blanding for at tilføre mere frugtsmag og blødere tanniner. Så alt efter hvor meget frugt der mangler i udtrykket fra sangiovese-druerne, justeres der til med Canaiolo.

Vinen gennemgår 12 dages maceration med drueskallerne, og herefter lagres de i 10/12 måneder på egetræsfade. I glasset er det røde kirsebær, syrlige skovbær og et krydret strejf, som kender tegner udtrykket.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese