

CASTELLO Monsanto



Monsanto Chianti Classico

Basis 5518101

I vinmarken

Drue: Sangiovese 90% Canaiolo 5% og Colorino 5%

Produksjonsområde: Barberino Val D'Elsa i Chianti Classico DOCG

Høyde: Rundt 300 meter

Jordsmonn : Galestro (sandsten) og kalksten (limestone)

Eksposering: Sydvest til vest til syd

Vitikultur:

Kultivasjonsmetode: Guyot og spurred cordon

Innhøsting: Slutten av august og september

I kjelleren

Vinifikasjon: I koniske ståltanker i kontrollert temperatur med "delestage" og overpumping for 18/20 dager

Lagring: 15 måneder på 38 HL eikefat og 3 mnd i flaske.

Servering og smaksnotater

Serveringstemperatur: 17 grader

Passer til : Pasta, kylling, pizza og kjøttretter

Farge: Rubinrød

Nese: Aroma preget av røde bær, morell og litt fat, innslag av urter og tørket frukt.

Smak: Frisk smak preget av røde bær og morell, innslag av urter og fat, fast ettersmak.

VININOR
Classic Wine

Vininor AS Frederik Stangs gate 14E 0272 OSLO

Tel: +47 476 71 903 - Web: www.vininor.no - E-mail: vininor@vininor.no