



Chianti Classico Riserva Viacosta

Fattoria di Rodano

- **Produktionssted:** Vinen kommer fra egnen omkring Castellina in Chianti, som er beliggende i hjertet af Chianti Classico i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:** 100 % Sangiovese.
- **Vintype:** Vinen er en klassisk fadlageret Chianti Classico, med stor fylde og mærkbare tanniner fra fadlagringen. Rubinrød tæt og koncentreret, hvor du dufter kirsebær, jord, ristede pistacier og cigar, men som i munden er afbalanceret, du smager vanille, kakao, og røde bær.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes i slutningen af september start oktober, og kun de bedste druer bruges til Riserva/Viacosta, det betyder, at det ikke er alle år vinen laves.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Efter presningen, kommer fermentering (gæring) herefter lagres vinen 24 måneder på egetræ i barriques, under lagringen afgives smagsstoffer og garvesyre. Herefter tappes vinen på flaske, og efter 3 måneder frigives den markedet.
- **Hvor stor er produktionen:** Ca. 30.000 flasker og ca. hvert 3. år.
- **Alkohol %:** 14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Medium til kraftige retter, en fantastisk bøfvin, men passer også til rødt kød på grill, vildt og gerne til stærke oste.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den bedste oplevelse af vinen karakter opnås indenfor de første 4-5 år, men kan sagtens holde 10 år.



Pris ved 1 fl. **165,-**

Pris ved 6 fl. **150,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspert panel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag..