



Chianti Classico 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:**
90 % Sangiovese og 10 % Canaiolo og Colorino.
- **Vintype:**
Vinen er en klassisk fadlagret Chianti classico vin med stor fylde og mærkbare tanniner fra fadlagringen.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne plukkes i slutningen af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Vinen er lagret 18 måneder - 80 % på store Slovenske fade og 20 % i barriques.
- **Hvor stor er produktionen:**
95.000 flasker pr, år.
- **Alkohol %:**
14,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen kan matche de fleste kødretter og er en fortrinlig bøf-vin.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 18 - 20° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen er drikkeklar men kan gemmes i op til 10 år fra høsten.



Pris ved 1 fl. **90,-**

Pris ved 6 fl. **85,-**

dine wine 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 ekspertpanel" 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.