



Castelvechi Capotondo

Chianti Classico DOCG Il gallo nero

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra vinhuset Castelvechi nær Radda in Chianti – lige i hjertet af Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Drueerne er en blend af Sangiovese og Canaiolo.
- **Vintype:**
Duften af friske røde bær. Farven er rubinrød, med violet reflekser. Harmonisk smag, med en dejlig blødhed og god balance.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Drueerne håndplukkes midt/ultimo september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Efter plukning, sker macerationen i 20-25 dage, inden vinen kommer på ståltanke i 6 måneder, herefter en kort periode på store egefade. Efter tapning på flasker, ligger vinen yderligere 4 måneder inden frigivelse til salg.
- **Hvor stor er produktionen:**
60.000 flasker pr. år
- **Alkohol %:**
13,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**
En let drikkelig vin, der passer til de fleste måltider og oste.
- **Temperatur til servering:**
18° C og åben gerne flasken en time før eller dekanter vinen.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen er drikkeklar, men bør åbnes 1 time før eller dekanteres, kan gemmes i 5-10 år.



Pris ved 1 fl. **110,-**

Pris ved 6 fl. **100,-**

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 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.