

# Vinbeskrivelse

il Molino di Grace

Nr. G6



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2008 MAGNUM 150 CL



il Molino di Grace dyrker i udpræget grad Sangiovese og deres Chianti Classico er ingen undtagelse, idet den er fremstillet på 100% Sangiovese.

Det er en "storebror" til deres yderst vellykkede almindelige Chianti Classico. Den største forskel består i at druerne kommer fra marker der er højere beliggende og at den lagrer udelukkende på træfade og ikke delvis på ståltanke.

Den er ligeledes certificeret 100% økologisk og udbyttet er kun 37 hl/ha, hvilket betyder at der kun produceres ca. 15.000 flasker årligt.

2015 var generelt et stort år og det var absolut også tilfældet i Toscana, hvilket også slår igennem i denne vin. Der er derfor også tale om en vin med stort gemmepotentiale. Vin Magnumflasker modnes bedre, så gemmepotentialet bliver endnu større. Og så er det bare hyggeligt at dele en magnumflaske med gode venner.

Flot intens dybrød farve med kraftig duft og smag. Sluttes af med en lang og fyldig eftersmag, der er virkelig tale om en harmonisk vin.

Bør dekanteres en times tid inden servering.

Land	Italien	Region	Toscana
Type	Rødvin	Underområde	Chianti
Alkohol	13,5%	Serveringsforslag	Pastaretter, lettere kødretter og oste.
Serverings-Temperatur	16-18 gr.	Drue	100% Sangiovese
Lagringspotentiale	10 år +	Flaskestørrelse	1,5 ltr.

