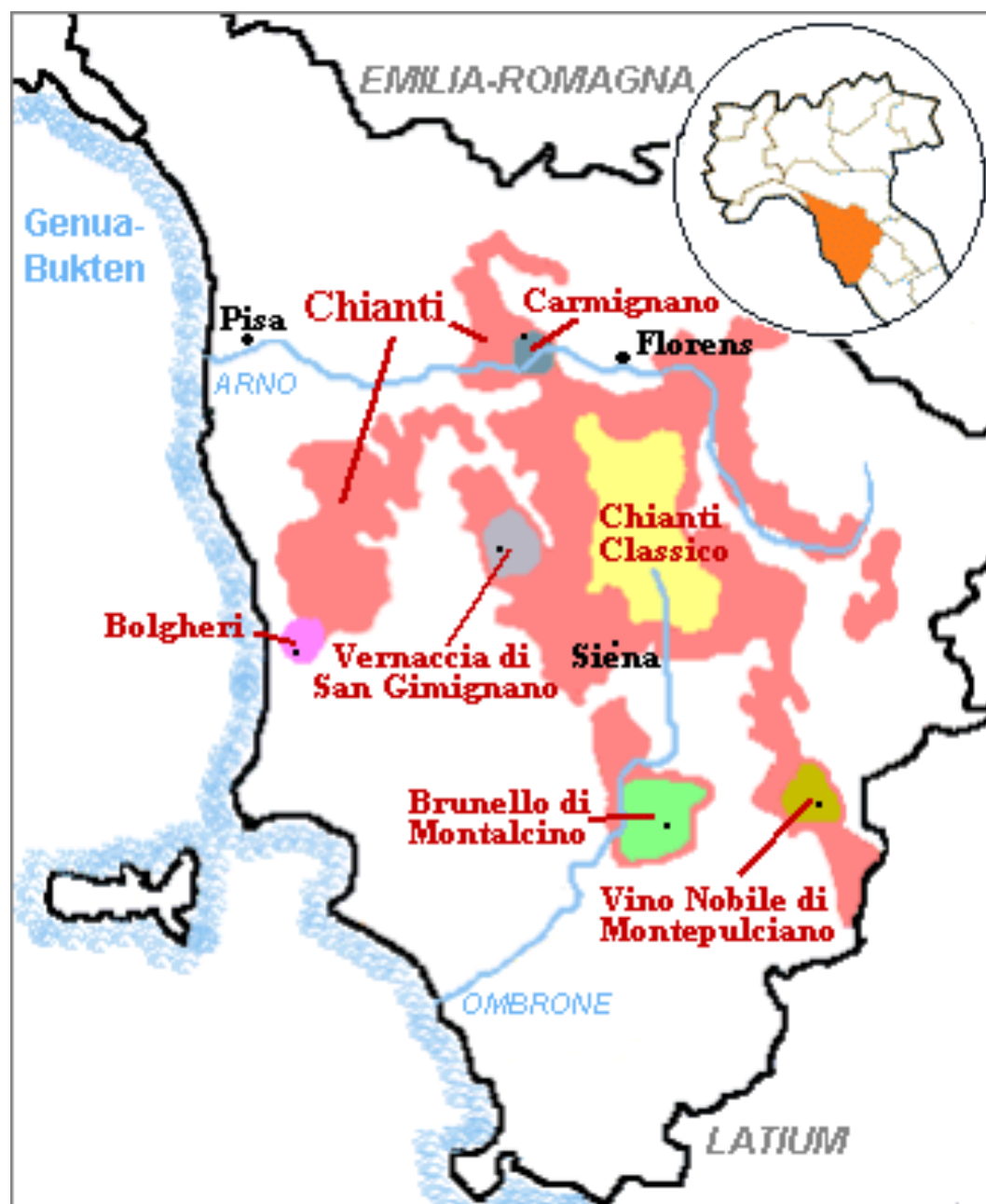




VINPROVNING FÖR WBS



- Chianti classico – kan börja s'äljas direkt i oktober året efter skörd.
- Chianti classico Reserva - skall lagras minst 24 mån varav minst 3 på flaska
- Chianti classico Gran Selezione – minst 30 mån lagring endast egen odlade druvor.
- Brunello di Montalcino – måste lagras minst 4 år innan försäljning varav minst 2 år på fat och minst 4 mån på flaska. Reserva måste lagras ytterligare 1 år.



Le Volte

dell'Ornellaia, 2022

[Italien Toscana](#)

13 % vol.

Produktnummer: Nr 32472 Pris – 194:-

Färg - Mörk, blårod färg.

Doft - Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, salvia, plommon, mintchoklad, svart te, tobak och ceder.

Smak - Nyanserad, balanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, ceder, plommon, kakao, choklad, mörka körsbär, svart te och tobak.

Druvor - 50% merlot, 30% sangiovese och 20% cabernet sauvignon.

Lagring - Vinet har lagrats tio månader på två till fyra år gamla ekfat om 225 liter, så kallade barriquer.

Tillverkning - Vinet har jäst på små rostfria ståltankar. Olika druvsorter och vingårdslägen har vinifierats separat.



Istine

Chianti Classico, 2021

[Italien Toscana Chianti Classico](#)

13 % vol.

Produktnummer: Nr 2309. Pris - 189:-

Färg - Mörk, blårod färg.

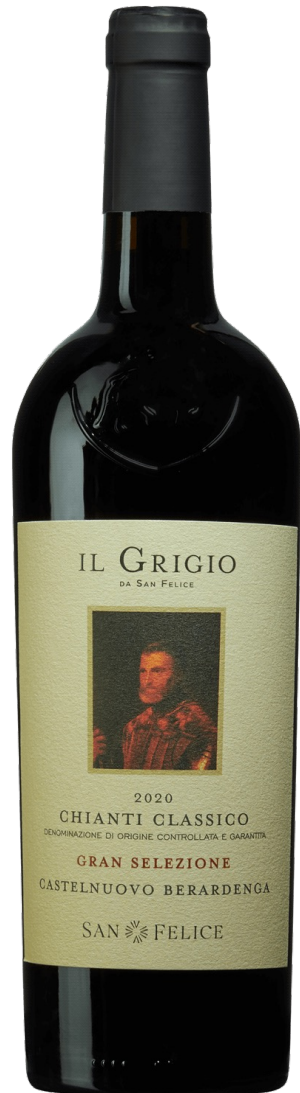
Doft - Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, salvia, hallon, kryddnejlika och viol.

Smak - Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, salvia, plommon, kryddnejlika, hallon, viol och svart te.

Druvor – Sangiovese

Lagring - Vinet har lagrats ett år på slavonska ekfat samt på betongtank.

Tillverkning - 15-20 dagars jäsning och skalmaceration vid 28 grader i betongtank samt i temperaturkontrollerade ståltankar.



Il Grigio

Chianti Classico Gran Selezione, 2020

[Italien Toscana Chianti Classico](#)

13,5 % vol.

Produktnummer: Nr 91245. Pris 361:-

Färg - Mörk, röd färg.

Doft - Nyanserad, kryddig, något utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, pinjenötter, mogna jordgubbar, salvia, choklad, kanel och pomerans.

Smak - Nyanserad, kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, jordgubbar, salvia, mörk choklad, kanel, ceder och blodapelsin.

Druvor - 80% sangiovese och 20% abrusco, pugnitello, malvasia nera, ciliegiolo och mazzese.

Lagring - Vinet har lagrats två år på ekfat varav hälften var stora slavonska ekliggare om 60-100 hektoliter och hälften var franska ekfat om 225 och 500 liter.

Tillverkning - De olika druvsorterna vinifierades för sig. Jäsning och skalmaceration varade cirka 22 dagar och skedde i ståltank vid 28-30 grader. Efter den malolaktiska omvandlingen tappas vinet över till ekfat för lagring.



Brunello di Montalcino

Col d'Orcia, 2018

[Italien Toscana Brunello di Montalcino](#)

14,5 % vol.

Produktnummer: Nr 12357. Pris - 309:-

Färg - Mörk, röd färg.

Doft - Nyanserad, något utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, mörk choklad, oregano, korinter, nötter och nypon.

Smak - Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kakao, salvia, korinter, peppar, nötter, kanel och pomerans.

Druvor – Brunello

Lagring - Vinet har lagrats tre år på stora slavonska ekfat samt franska ekfat från Allier, följt av minst ett års temperaturreglerad lagring på flaska.

Tillverkning - 18-20 dagars jäsnings och skalmaceration vid 30 grader i rostfria ståltankar.

TACK



FÖR



IKVÄLL



SVISH

123 219 9040

4 VINER + DELIKATESSER