



Castelvechi Lodolaio

Chianti Classico Riserva 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:**
Druen er 100% Sangiovese - kun de bedste druer og bedste årgange.
- **Vintype:**
Aromaer af bagte blomster, kokosnød, ristede kaffebønner, vanilje, kirsebær. Farven er dyb rubinrød, med lyse skygger. Frugtagtig smag, velstruktureret, intens, elegant med tannin i god balance.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne håndplukkes midt/ultimo september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Efter plukning, sker macerationen i 40 dage, inden vinen kommer på ståltanke i 6 måneder, herefter 18 måneder på store egefade. Efter tapning på flasker, ligger vinen yderligere 4 måneder inden frigivelse til salg.
- **Hvor stor er produktionen:**
12.000 flasker pr. år
- **Alkohol %:**
14,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Fantastisk vin til et godt stykke rødt kød.
- **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 10-15 år.



Pris ved 1 fl. **195,-**

Pris ved 6 fl. **175,-**

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.