

Rocca delle Macie Chianti Giulio Straccali



PÄRITOLU

Itaalia, Toscana

TOOTJA

Ciulio Straccali- Castellina in Chianti

VIINAMARJAD

Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Merlot 5%

- Chianti piirkonnas on lubatud kasutada 10-15% ulatuses teisi marjasorte;
- Sangiovese on Toskaana peamine tume kvaliteet-viinamarjasort;
- Canaiolo on hinnatud Toskaana punane marjasort.

VEIN

Kergema iseloomuga marjane punane vein

- värvilt rubiinpunane;
- aroomis tunda küpseid punaseid marju, kirsse ja üleküpsenud punaseid sõstraid, vaarikaid, koos elava marjase happega ja piprasusega;
- maitstes värskeid punaseid marju, kirsse, punaseid sõstraid, küpseid vaarikaid tasakaaluka vürtsikusega. Järelmaitse intensiivne ja marjaselt happene-vürtsine;
- viinamarjad on käsitsi korjatud Chianti piirkonnast. Vein on kääritatud 18 °C roostevabast terasvaatides;
- keldris säilitamisel arengupotentsiaali 2-3 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

VEINI SOOVITUS

Sealiharoad, pizza, tomatikastmed, pasta, lasanje, linnulihatoidud, tavaliste laabijuustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 – 16 °C, bordeaux tüüpi veiniklaasidest

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6



8000475019349