



Dievole Chianti Classico Toscana

Hos Dievole er der produceret vin på ejendommen siden år 1090!

Denne Chianti Classico laves af økologiske druer fra tætbeplantede marker ved Castelnuovo Berardenga, et af Chiantis top-terroirs. Blendet består næsten udelukkende af sangiovese med et lille tilskud af canaiolo og colorino.

Efter høsten foregår maceration og spontangæring over ca. et par uger på 7.500 liters betonæg, hvorefter der lagres godt et år på u-ristede franske Allier-egefade á godt 4.000 liter.

Dievole Chianti Classico er en vin i let-weltevægtsklassen med en fin balance mellem frugt og syre, der giver vinen al den friskhed og saftighed, som man kan håbe på i chianti.

Duft og smag byder på indsmigrende kirsebærfrugt med lidt rosenblade, tørret viol og komplekse mineraler, alt sammen pakket ind i smidige tanniner, der giver lidt struktur til vinen uden at dominere den.

Dette er en flot veludviklet vin med et langt og behageligt finish, der vil glæde enhver, der holder af præcis, saftig, tør italiensk vin.

Nydes til ikke for tunge kødretter – gerne holdt i en enkel stil, som italienerne gør det, til en tomatbaseret pastaret eller som solovin i sludreklubben.

Serveres gerne ved 15-18°

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk