

TOSCANA, ITALIA

# Castello di Albola Chianti Classico DOCG



## Ruokasuositukset

Voimakkaat juustot  
Mausteiset makkarat  
Nauta  
Pasta ja pizza  
Riistalinnut  
Tapas ja antipasti

## Tuoksu

Tuoksussa kirsikoita, tummia marjoja, orvokkia ja hentoa mausteisuutta.

## Rypäle

Sangiovese

## Maku

Keskitäyteläinen, tasapainoinen, tummia kirsikoita, karpalaa, mausteita. Samettinen pitkä jälkimaku.

## Väri

Rubiininpunainen

## Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

## Viininviljely ja valmistus

Sangiovese rypäleet ovat huolellisesti käsin kerätty Raddan vuoristoalueelta ja käyminen tapahtuu perinteisin menetelmin kuorien päällä, jota seuraa malolaktinen käyminen. Viiniä kypsytetään 12 kuukautta suurissa Slavonian tammitynnyteissä ja tämän jälkeen kypsyminen jatkuu pulloissa. Pitkä kypsytyso prosessi tuo esiin mineraalisuuden, raikkauden ja eleganssin, joka antaa vaikuttavan persoonallisuuden viinille.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Italia
<b>Alue</b>	Toscana
<b>Tuottaja</b>	Castello di Albola
<b>Vuosikerta</b>	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat Tukku
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	13,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	DOCG Chianti Classico
<b>Vihreät &amp; eettiset ominaisuudet</b>	Paikallinen ekosertifiointi
<b>EAN</b>	8002235004596
<b>SKU</b>	606095
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Sokeripitoisuus</b>	2,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Keskitäyteläinen
<b>Rypäleosuudet</b>	Sangiovese 100%

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com