

Vigna di Pallino DOCG Chianti 2016

Punaviini / Rypäleet: Sangiovese

17.95 €

Kuvaus

Väriltään syvän ja paksun rubiininpunainen. Tuoksussa kukkaisuutta, mansikkaa, kirsikkaa ja mustaherukkaa. Maussa nuorta marjaisuutta ja hedelmäistä raikkautta, metsämansikkaa ja orvokkia. Aavistus bitterisyyttä. Erittäin pehmeä jälkimaku. Käyminen on tapahtunut terässammioissa 25°C asteessa 10 vuorokauden ja viiniä on kypsytetty suurissa terästynnyreissä vuoden verran, jonka jälkeen vielä pullossa 4 kuukautta. Tyyliältään herkullinen Chianti, joka sopii pastalle, paahdetulle vaalealle lihalle ja linnuille. Rypäleet: Sangiovese 100 %.

Tuottaja

Tenuta Sette Ponti

Tenuta Sette Ponti kattaa 330 hehtaaria, joista 50 hehtaaria viinitarhoja Valdarnossa, Toscanan sydämessä Firenzen ja Arezzon välillä. Tällä tilalla on kauaskantoinen historia, aina kahdeksannelta vuosisadalta eKr. jolloin etruskit vaikuttivat alueella, luoden sinne viiniviljelyksen pohjan. Sette Pontin tilan omisti aikoinaan Itävallan suuriruhtinas Leopold sekä myöhemmin Italian kuningas Vittorio Emanuele III, jolta tilan perivät hänen tyttärensä prinsessat Margaret ja Maria Cristina di Savoia Aosta. Prinsessoilta tilan hankki nykyiseen omistukseensa Moretti Cuserin suku. Vanhimmat viinitarhat ajoittuvat vuodelle 1935 ja pääosa istutuksista on peräisin 1960-luvulta.



Ruoka:

Tuotenro: 2860115

Viivakoodi: 8033011200536

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi