

## Cafaggio Basilica Solatio Chianti Classico Gran Selezione 2018



Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk og kompleks duft av mørke bær, kirsebær, lær, krydder og balsamiske toner. Behagelig myk med hint av kirsebær, rips, kanel og lakris. Modne tanniner og en lang, behagelig ettersmak.



100 % Sangiovese



Håndplukkede druer, innhøsting tidlig i oktober. Nøye selektering og forsiktig pressing av druen. Temperaturkontrollert gjæring i ståltanker med manuell nedpumping etterfulgt av malolaktisk gjæring.



Vinen lagres i 30 måneder på slavonske botti etterfulgt av 12 måneder på sementtanker før tapping på flaske med en lett filtrering.

**kr**

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

12685201

|                                       |                          |                       |                            |
|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Produsent<br><b>Basilica Cafaggio</b> | Type<br><b>Rødvin</b>    | Land<br><b>Italia</b> | District<br><b>Toscana</b> |
| Sukker (g/l)<br><b>0,6</b>            | Syre (g/l)<br><b>5,8</b> | Volum<br><b>75 cl</b> | Ant. i kart.<br><b>6</b>   |