

# Cafaggio Chianti Classico Magnum 2021



Middels dyp rubinrød farge. Bærpreget duft med tydelig kirsebær, moreller, våt skogbunn og et snev av krydder. Herlig friskhet, middels fyldig med en fin fruktkonsentrasjon, rund, behagelig og elegant stil, men en frisk og fruktig ettersmak.



100 % Sangiovese



Vinstokkene er mer enn 15 år gamle, i vinmark med sørvendt helning. Håndplukkede druer etterfulgt av nøye selektering, total avstilkning med forsiktig pressing. Gjæring i ståltanker ved temperatur på 30 grader med regelmessig overpumping for å få optimal uttrekk av farge og polyfenoler. Skallkontakt i 15-20 dager.



Vinen lagres i 12 måneder på store, brukte, slavonske botti grande.

**kr**

**Alkohol: 13.5%**

**Vinmonopolet:**

Bestillingsutvalget

11692705

Produsent	Type	Land	District
<b>Basilica Cafaggio</b>	<b>Rødvin</b>	<b>Italia</b>	<b>Toscana</b>
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
<b>1,0</b>	<b>5.4</b>	<b>150 cl</b>	<b>6</b>