

Le Miccine Chianti Classico

Art nr. 1680

Chianti Classico DOCG

Karaktär	Klar rubinröd färg. Smakrik, rund och balanserad. Tydlig frukt med inslag av mineral, körsbär och plommon . Lagring på stora ekfat, ”tonnau” ger en delikat fatkaraktär med kryddiga toner som samtidigt inte tar över för mycket av vinets frukt och fräschör.
Servering	Vid ca 18 grader. Serveras väl till fläsk, anka, lagrade ostar och italienska charkuterier.
Druvsort	Sangiovese 85%, Malvasia Nera-Colorino 15%
Odlingsområde	Gagliole in Chianti, Toscana, Italy
Producent	Le Miccine
Produktion	25000 flaskor/år
Vinifiering	Jäsning vid 28 grader under 7-10 dagar. Därefter maleolaktisk jäsning på ståltank till slutet av December.
Lagring	12 månader på stora franska ekfat ”tonnau”
Hållbarhet	Kan lagras
Alkoholhalt	13%
Disponibel årgång	2014

Om vingården

Le Miccine är en liten familjestyrd vingård belägen i området mellan Gaiole in Chianti och Radda in Chianti. Samtliga av vingårdens odlingar har perfekt läge i syd och sydväst och i hjärtat av fälten ligger själva vingården. Kvalitet och balans är denna vingårds ledord, vilka styr arbetet både på fältet och i produktionen.