

Villa Marnia Chianti 2024 DOCG

Rypäleet tulevat tarkoin valikoiduilta viinitarhoilta Chianti DOCG -alueelta Firenzen maakunnasta Keski-Italiasta. Rypäleet poimitaan huolellisesti käsin lokakuun puolivälissä. Köynnökset ovat keskimäärin 15-vuotiaita, ja niitä kasvatetaan perinteisellä Guyot-menetelmällä.

Rypäleet irrotetaan rangoista, murskataan ja siirretään ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin tankkeihin. Käyminen tapahtuu 25–26 °C:n tarkkaan säädelyssä lämpötilassa 10–12 päivän ajan.

Käymisen alkuvaiheessa viinille tehdään toistuvasti remontage- ja delestage-käsittelyjä, jotta aromit ja pehmeät tanniinit saadaan uutettua hellävaraisesti. Viinin erottamisen jälkeen käynnistetään malolaktinen käyminen.



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Toscana

Tuottaja: Cantine Paololeo

Rypäle/rypäleet: Sangiovese

Vuosikerta: 2024

Sokeri: 7,0 g/l

Happo: 5,9 g/l

Alkoholi: 13,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Rubiininpunainen

Tuoksu: Tuoksussa kirsikkaa, metsänmarjoja sekä luumua.

Maku: Maultaan viini on keskitäyteläinen, pehmeä ja silkkisen tasainen. Sitä sävyttävät herkullisen hienovaraiset ja lempeät tanniinit.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Tapas, Riista, Juusto