

## TENIMENTI ANGELINI

### *Monsenese Chianti Classico Riserva*



---

**ÅRGÅNG:** 2012

---

**DRUVSORT:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

---

**ALKOHOLHALT:** 13,5%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - fylliga

---

**URSPRUNG:** Chianti Classico,  
Toscana, Italien

---

**PRODUCENT:** Tenimenti Angelini

---

**ARTIKELNUMMER:** 81838-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 172,80 kr/750 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 216,00 kr/750 ml

---

**SORTIMENT:** Beställning

---

**FÄRG:** Mörk röd.

**DOFT:** Stor, utsökt och mycket frisk doft med mörka körsbär, mörk choklad och fat.

**SMAK:** Fyllig, eldig, extrarik smak med läcker kryddig mörk körsbärsfrukt fint balanserad av strama syror och fat i karktärsfull, elegant och smakrik stil. "Stramt & nyanserat".

**PASSAR TILL:** Smakrika rätter av mörkt kött och vilt, gärna med svampisotto.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Druvorna plockas för hand och får jäsa i ståltank med skalmaceration i 15-18 dagar vid 30°, varefter vinet lagrats 18 månader på nya franska barriquer samt ytterligare 12 månader på flaska. Kan sparas 5-10 år.

**ÖVRIGT:** Vingården Monsenese ligger på 300 meters höjd i kommunen Castellina i Chianti Classico-området.

## TENIMENTI ANGELINI

Vingårdarna har planterats om med mycket högre densitet och alla de gamla jäskaren av betong och ek har ersatts av rostfritt stål och fat av ny fransk ek. Chianti Classico i San Leonino görs av Sangiovese (95 %) och Canaiolo (5%) och Vin Santo i Montepulciano av Moscato och Trebbiano (60/30) plus litet Grechetto och S. Colombano. Man har även mindre odlingar av Syrah och Cabernet Sauvignon, men Sangiovese är - som vanligt i Toscana - den dominerande druvan.