

## TENIMENTI ANGELINI

### *San Leonino Chianti Classico*



---

**ÅRGÅNG:** 2014

---

**DRUVSORT:** Sangiovese, Syrah,  
Cabernet Sauvignon

---

**ALKOHOLHALT:** 13,5%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner -  
medelfylliga

---

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

---

**PRODUCENT:** Tenimenti Angelini

---

**ARTIKELNUMMER:** 83368-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 127,20 kr/750  
ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 159,00 kr/750  
ml

---

**SORTIMENT:** Beställning

---

**FÄRG:** Rubinröd.

**DOFT:** Delikat och mycket frisk doft med aromatisk, kryddig körsbärig frukt, inslag av både söta hallon och syrliga lingon samt fat.

**SMÅK:** Rikt fruktig smak med inslag av sötsyrliga körsbär och fat - ganska strävt och mycket friskt.

**PASSAR TILL:** Lättare rätter av kött, vilt och inälvsmat, särskilt kalvlever. Alla former av pasta.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Jäsning i rostfria ståltankar med 15 dagars maceration vid 30°. Lagring 15 månader i Slavonska ekfat samt cementtankar. Slutligen 3 månader lagring på flaska innan vinet släpps.

## 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.