



Vin
Chianti DOCG



Producent
Villa Saletta, Toscana



Drue
92% Sangiovese
4% Cabernet Sauvignon
4% Merlot



Årgang
2015



Lagring
12 mdr. på brugte fade.



Flaskelagring
2 år



Madsammensætning
Rødt kød, lam, vildt, svampe, modne oste. God allround vin.



Beskrivelse af producent

Villa Saletta ligger i det fantastiske Toscana. Med en historie, der strækker sig tilbage til det 14. århundrede, er det fascinerende at opleve, hvordan tilgangen til vinproduktion både fornyes men også sker i respekt for traditionerne. Hos Villa Saletta har man investeret i state of the art udstyr og er således på forkant med moderne produktionsfaciliteter. Men dybest set vil man allerhelst lade det fantastiske druemateriale tale for sig selv, for vinene fra Villa Saletta holder nemlig enorm højt niveau, og har præcis den karakter og finesse, der kendetegner områdets bedste vine.



Beskrivelse af vin

Chianti ringer bekendt i de flestes ører. God Chianti er vel essensen af Italien på flaske. Saletta stiler højt og laver Chianti på virkelig højt niveau. Det er naturligvis Sangiovese baseret, og klassiske noter af blomster, røde bær og hint af krydderier. Vinen har fantastisk velafbalancerede bløde tanniner, som både fungerer som godt modspil til de fleste retter, men også blot som "terapivin".

Saletta Chianti 2015 er ramt spot on, og det har mildest talt regnet ned med priser og flotte scores. Lagringspotentialer er snildt til 2025, men den drikker fantastisk nu.

