



Poggio Primo Chianti



"Fiasco In Paglia"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Så bliver det ikke mere klassisk. Poggio Primo's old school Chianti i den traditionelle 1-liters bastflaske, kaldet Fiasco in Paglia.

Traditionelt blev bastflasken brugt af arbejderne når de var i marken hele dagen. Ved at dyppe flasken i en grøft eller vandløb, så basten rundt om flasken var gennemblødt, sørgede fordampningen for, at vinen vedblev kølig og frisk selv om der kan blive op til 40 grader varmt under en arbejdsdag i marken.

Druerne til denne Chianti presses hurtigt efter høsten, og henstår på skallerne i 24 dage, inden den fermenteres på ståltanke under konstant regulering af temperaturen.

Resultatet er en rubinrød vin med en lille kant af lilla. En frisk vinøs og nuanceret duft og en tør let og afbalanceret frugtsmag med en god bitter finale giver vinen et flot udtryk.

Vinen passer fint til alle krydrede kødretter, pizza eller kolde kødretter som salami og Bresaola.

Server vinen ved 14 - 16°C og drik den ung.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (90%) og Trebbiano, (10%)
Oprindelse:	Castiglion, Fibbochi, Toscana
Alkohol:	12,0%
Denomination:	DOCG
Indhold:	1000 ml.

Pris: Kr 94.-