FATTORIA DI VALIANO/PICCINI

Valiano Chianti Classico

Italien · Toscana · Chianti Classico · Årgång 2023



PRIS

166 kr

Jämförpris 221 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2023
Druvor	Sangiovese, Merlot
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9256501

SMAKKLOCKA

Fyllighet	9
Fruktsyra	10
Strävhet	9
Fatkaraktär	8

OM VINET

Valiano Chianti Classico 2023 är ett ekologiskt rödvin från hjärtat av Toscana, närmare bestämt Castelnuovo Berardenga strax öster om Siena. Druvorna, 95% sangiovese och 5% merlot, skördades för hand i början av oktober från sydöstvända vingårdar på kalkrik jord. Vinet har lagrats på stora ekfat vilket ger en nyanserad, kryddig karaktär med inslag av körsbär, nougat, jordgubbar, kakao, salvia, svart te, ceder och pomerans. Smaken är fyllig med balanserad fruktsyra och strävhet. Serveras vid 16-18°C till rätter av mörkt kött, gärna grillat. Ett utmärkt val för såväl vardagsmiddagen som festligare tillfällen.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

559 kcal

alkohol 559 · socker 0 kcal

PER 15 CL

112 kcal

alkohol 112 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Fattoria di Valiano/Piccini

Fattoria di Valiano ägs av familjen Piccini. Angelo Piccini startade företaget 1882 och idag är de en av de största chiantiproducenterna. Vinhuset drivs idag i femte generationen av syskonen Mario, Elina och Martina. Egendomen Valiano i Castelnuovo Berardenga, strax öster om Siena är familjens bostad.

www.piccini1882.it/en/family-estates/fattoria-di-valiano

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Spendrups Bryggeri AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Valiano Chianti Classico

Italien · Toscana · Chianti Classico · Årgång 2023

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR