

Dievole Le Due Arbie Rosato

Rosévin / Italia / Toscana

Produsent: [Dievole](#)

Årgang: 2023

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: -

Drue: 100% sangiovese

Veil. pris horeca: 143.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 179.9,-

EDP nr. : 5005186

SAP nr. : 9082834

Vinmonopol nr. : 8287101

Innhold:

Syre:6.0

Sukker:3

Alkohol:13,5 %



LETTVEKT

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Historien til Dievole går tilbake til år 1090, nærmere bestemt 10. Mai, da vingården nevnes i en kontrakt i forbindelse med att gården skiftet eier. Betalingen for den 'gudommelige vingården' sies ha vært to høner, tre brød og seks sølvmynter. Dievole har ifølge historien lenge vært kjent som 'en liten bit av himmelen på jorden' som navnet henspeler: opphavet til navnet Dievole kommer fra «Dio vuole» eller «Om Gud vill». Drøyt 900 år, mange ulike eier og utallige generasjoner senere, er vingården fortsatt en minst sagt idyllisk plass. Eiendommen nås via en slingrende grusveg, langs høye sypresser og en fantastisk utsikt over de vakre toskanske åsene. Herregården, som i dag er et lite boutique-hotel, er bygget på 1700-talet og ligger i rolige omgivelser blant Dievoles flotte Chianti Classico-vinmarker.

Vinene til Dievole er klassiske, rene og elegante. Alle druer kommer fra egne vinmarker, og er økologisk sertifisert siden 2017-årgangen. Vinene spontanfermenteres på sement-tanker og lagres på store, brukte eikefat. Dievole er opptatt av jordsmonn og mikroklima og lager Chianti Classico fra ulike enkeltvinmarker. Disse viser kompleksiteten i området og hvor ulikt Sangiovese-drueen fra ulike terroir kan smake selv når det vinifiseres helt likt.

Mer om vinen

Jordsmonnet domineres av siltig leire med mergel, kalkstein og mye stein.

Vinifikasjon

Druene avstilkles og presses forsiktig. 2 dager skallkontakt.

Smaksbeskrivelse

Lys rosa. Intens duft av friske røde bær og sitrus. Tørr, frisk og saftig smak av lyse røde bær, middels konsentrasjon og lengde.

Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt