ferment

Dievole Le Due Arbie Rosato

Rosévin / Italia / Toscana

Produsent: Dievole
Årgang: 2025
Land: Italia
Distrikt: Toscana
Område: -
Drue: 100% sangiovese

Veil. pris horeca: 151.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 189.9,-
EDP nr. : 6900245
SAP nr. : 9082834

Innhold:
Syre:6.0
Sukker:3
Alkohol:13 %

LETTVEKT

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Dievoles historie strekker seg helt tilbake til 1090, da navnet for første gang ble nevnt i en kontrakt datert 10. mai. Eiendommen ligger i Vagliagli, nord for Siena, omgitt av de bølgende åsene i Chianti Classico. Navnet Dievole skal ha sitt opphav i «Dio vuole» – «om Gud vil».
I dag omfatter eiendommen 158 hektar vinmark, med Sangiovese i sentrum. Jordsmonnet varierer betydelig mellom de ulike vinmarkene, og Dievole arbeider målrettet med å fremheve forskjellene i terroir og mikroklima. Dette kommer særlig til uttrykk gjennom deres enkeltvinmarker, der Sangiovese viser ulike sider avhengig av voksested. Vinmarkene har vært økologisk sertifisert siden 2017.
I kjelleren vinifiseres vinene i sementtanker og modnes på store, uristede franske eikefat for å bevare druens og terroirets karakter. Resultatet er klassiske og elegante Chianti Classico-viner med friskhet, balanse og tydelig Sangiovese-preg.

Mer om vinen

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

Vinifikasjon

Druene avstilkes 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