



minimum impact
maximum wine

Il Palagio Casino delle Vie

Italia / Toscana / Chianti



Tenuta Il Palagio ligger i åssidene syd for Firenze. Gården er fra 1500-tallet og er i dag drevet økologisk. Eiendommen inneholder flere bygninger, blant annet et gjestehus, samt vinmarker og oliventrær. Eiendommen ble i 1997 kjøpt av skuespilleren og produsenten Trudie Styler og musikeren Sting. De har siden de tok over gården restaurert bygningene og plantet om 11 ha med vinmarker for å drive økologisk. Klonene som er plantet er opprinnelige og valgt ut blant vinmarkene på Tenuta Il Palagio, hvor de har laget sine egne viner siden midten av 1500-tallet. I porteføljen finnes nå både hvitvin, rosévin og rødvin av høy kvalitet. 2007 var deres første egne årgang, og vinene har fått flere gode omtaler de senere årene.

Vinmakerteamet på Il Palagio har i flere år fått hjelp av Riccardo Cotarella, en kjent vinmaker som i over 50 år har vært konsulent for mange produsenter av kvalitetsvin over hele Italia. De fleste vinene gjennomgår en naturlig gjæring i de årgangene hvor det er mulig. Det brukes videre ulike fat på gården, og de ønsker ikke preg av fat på vinene. På gården produseres det også olivenolje, honning, grønnssaker og frukt både, økologisk og biodynamisk.

Vinmarkene ligger ca. 300 m.o.h. og er syd/sydøst eksponert. Jordsmonnet er en blanding av sand og leire rik på magnesium og kalk.

Casino delle Vie, et gårdshus fra 1800-tallet på eiendommen, gir sitt navn til denne vinen. En økologisk Toscana IGT som består hovedsakelig av Sangiovese-druer og litt Cabernet Sauvignon og litt Merlot. Mennesket på etiketten er autentisk og er fotografert av fotograf Eliot Erwin.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	IGT
Produsent	Il Palagio
Årgang	2017
Druetyper	85% Sangiovese, 5% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Vinifikasjon	Gjæring på ståltanker, 2 dager ved 10 grader og deretter 4-6 dager ved 28-30 grader. Malolaktisk gjæring også på ståltanker. Modning på medium store 1 år gamle fat i 12 måneder, deretter 6 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,1 g/l Syre: 4,83 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rød med nes av røde blomster og bær. Smak av rød moden frukt og hint av lakris. Velbalansert og tydelig i munnen.
Serveringstemperatur	18 grader
Passer til	Passer godt til rødt kjøtt, vilt og ost.
Webside	https://www.palagioproducts.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	148001		kr. 419,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment