



# Mitt Toscana – min lidenskap





# Italia – 20 områder med hver sin egenart







Ja Takk!



# Smaken av Toscana









Også smaken av Toscana

Drikke eller smake?



# Nei







- God tid
- Temperatur
- Tålmodighet
- Luft
- Konsentrasjon





Chianti Classico DOCG

Vino Nobile Montepuliciano

Chianti DOC

Supertoscaner

IGT



# AVKASTNING

Alder på vinstokkene

Drueblanding og druekvalitet

Lagringstid







**Lagring på fat**  
**10% fordamper på 12 mnd**



# TUSCANY

WINE MAP



# Litt lek med tall

En halvliter pr m<sup>2</sup>

88.000 flasker for et norsk gårdsbruk i stedet for 15 kyr

Produksjon i Toscana tilsvarende 4000 gårdsbruk

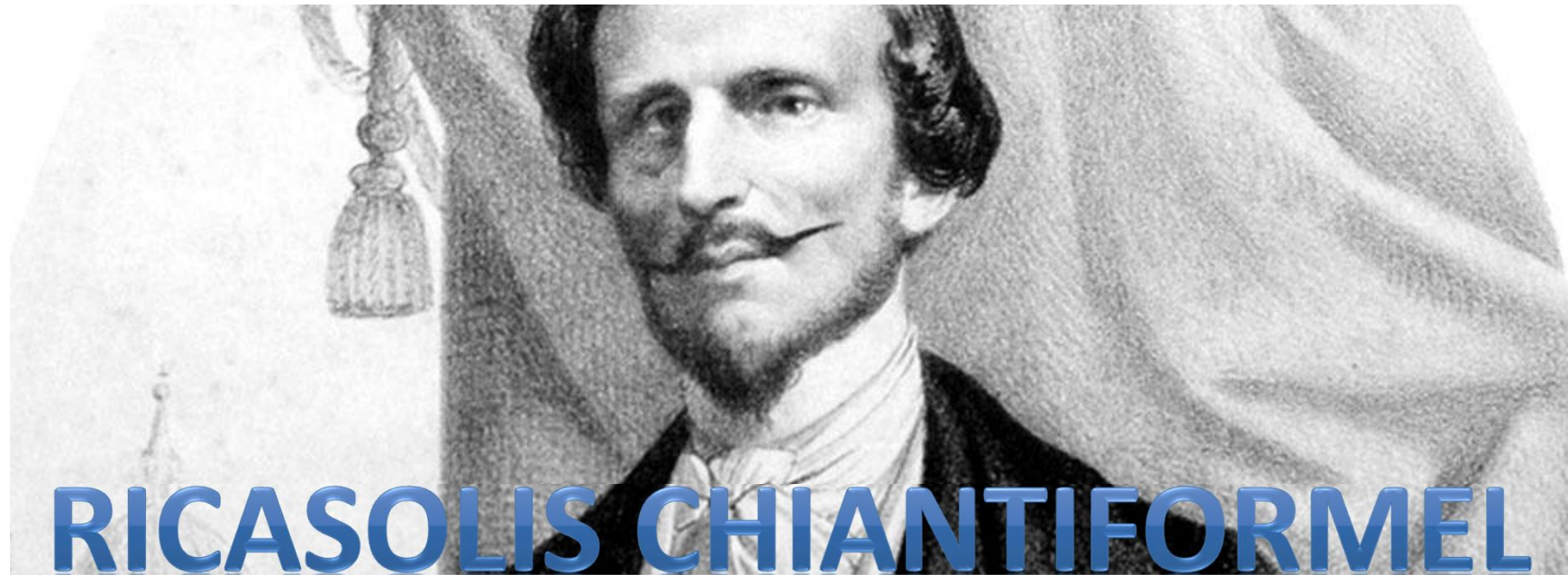




# Sangiovese

- Grosso - Piccolo
- Brunello- Prugnolo Gentile
- For å bløte sangioveses vinsyre og litt heftige tanniner tilsettes ofte andre druesorter som Canaiolo, Merlot oa
- Chianti Classico DOCG inntil 20%
- Chiant DOCG inntil 25%
- Vino Nobile DOCG 30%





# RICASOLIS CHIANTIFORMEL





# Brolio Bianco IGT

- Område: Toscana IGT
- Råstoff: 75% Sauvignon Blanc, 20% Chardonnay, Malvasia 5%
- Innhold: Alkohol 13%
- Produsent: Barone Ricasoli
- Pris: 160kr



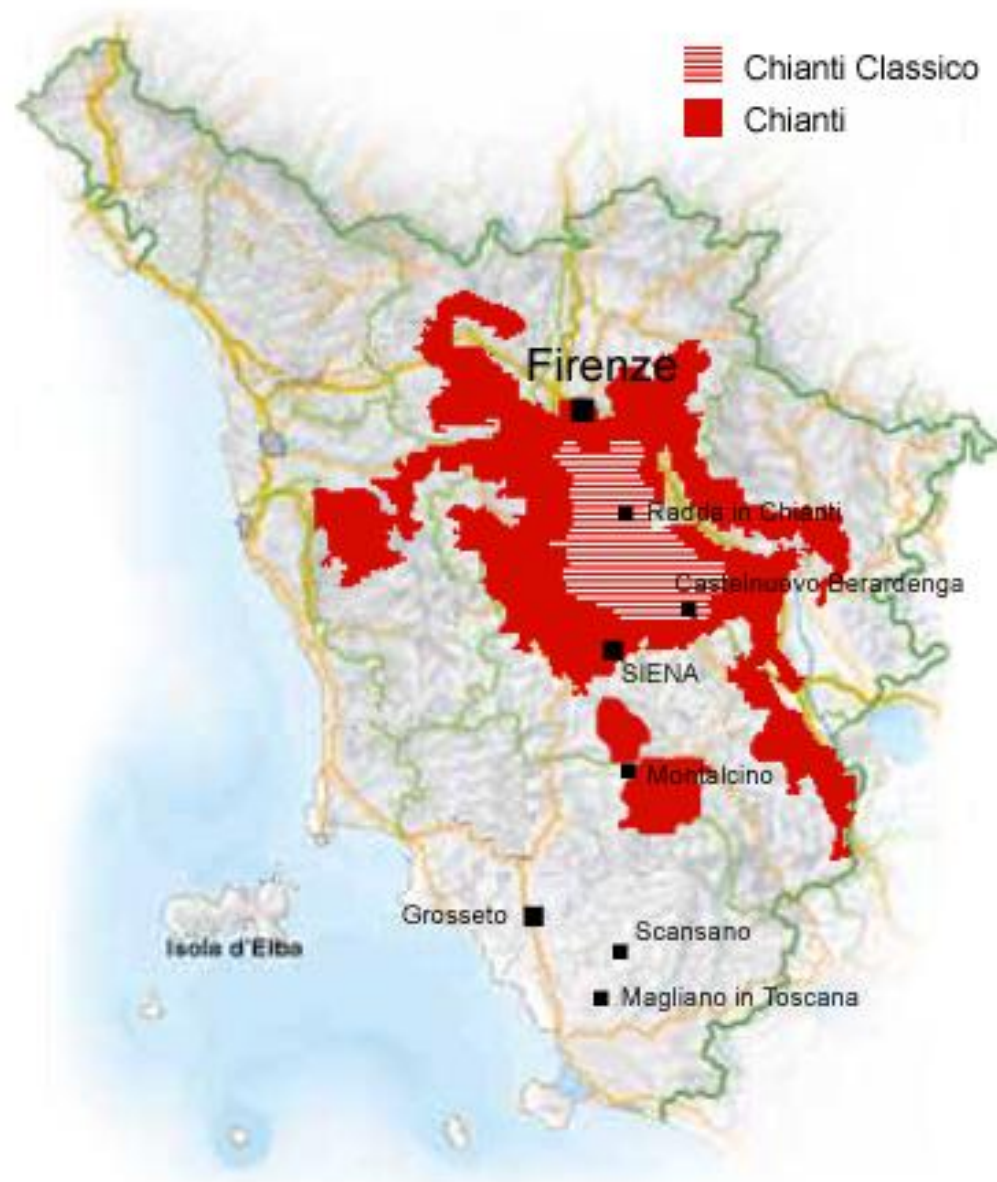




# Campi Nuovi Frana Poggio

- Område: Montecucco DOC
- Råstoff: 100% Sangiovese
- Innhold: Alkohol 14%
- Produsent: Campi Nuovi
- Temperatur: 15 grader
- Pris: 173
- Parker: 84p







# Panzano i hjertet av Chianti Classico en dag tidlig i mai





FONTODI





# Vi gikk for en Flaccianello



# Fontodi Chianti Classico 201

- Område: Chianti Classico DOCG
- Råstoff: 100% Sangiovese
- Innhold: Alkohol 14,00%
- Produsent: Azienda Agricola Fontodi
- Lagring: 12 mnd på eikefat
- Temperatur: 16 - 17 grader
- Pris: 209,90
- Parker 92p







CASA EMMA

WINE TASTING  
& OSTERIA

APERTO



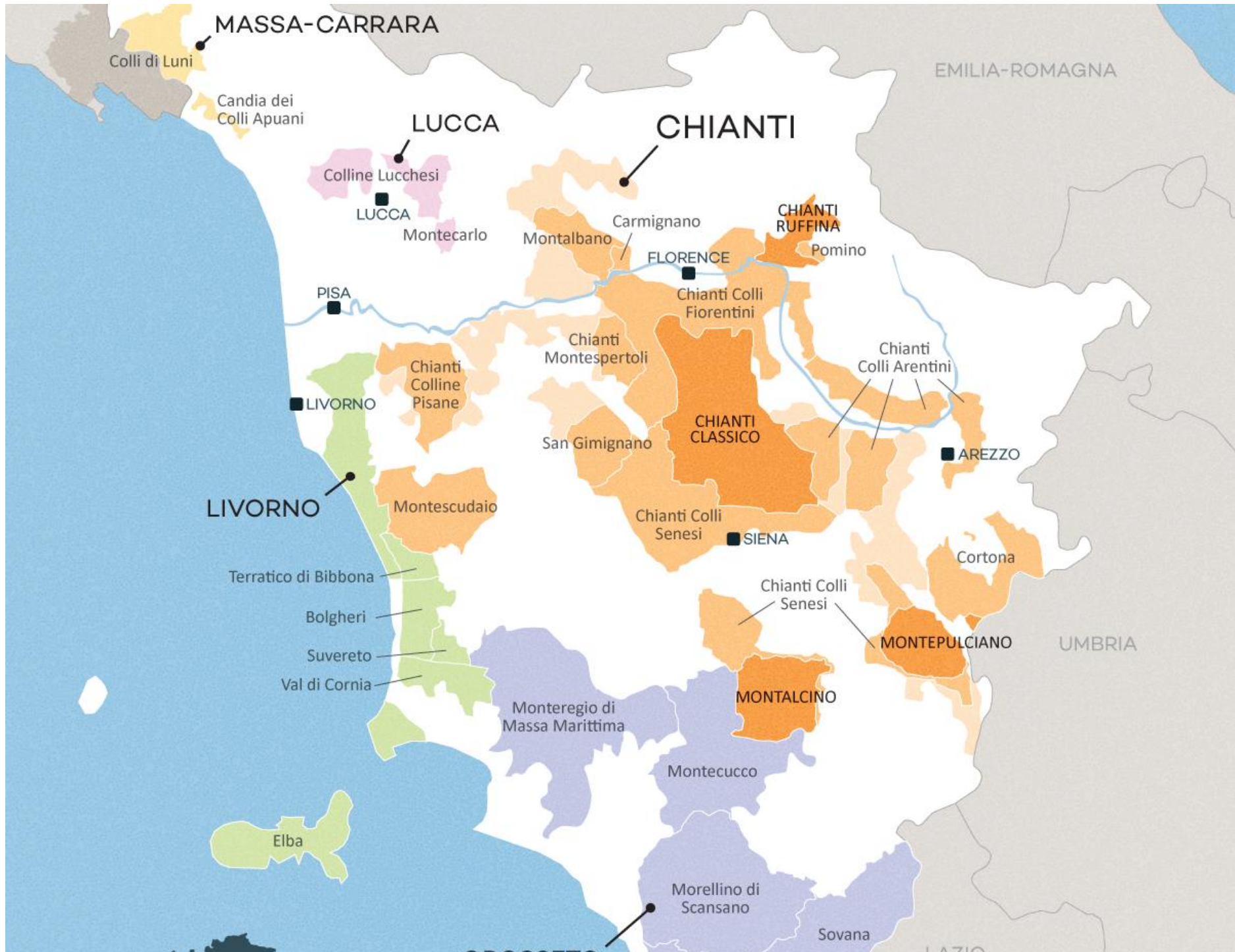
## Casa Emma, Chianti - a Corkscrew exclusive

- Område: Chianti Classico Riserva 2006 DOCG
- Råstoff: 95% Sangiovese, 5% Malvasia
- Innhold: Alkohol 14,00%
- Produsent: Casa Emma
- Lagring på fat: 24 mnd
- Temperatur: 16-17 grader
- Pris: 325kr
- Parker 92p











# Petrolo Torrione IGT 2007

- Område: Chianti Colli Aretini Docg
- Råstoff: 80% Sangiovese, 15% Merlot 5% Cab.sauvignon
- Innhold: 14%
- Produsent: Fattoria Petrolo
- Lagring på eikefat i 51 mnd
- Pris: 290kr
- Parker : WS 94





PECORINO STAGIONATO  
MATURUS  
4 MESI  
€ 16,00  
al Kg.

PECORINO  
MATURUS  
4 MESI

PECORINO  
MATURUS  
4 MESI

PECORINO STAGIONATO  
MATURUS  
5/6 MESI  
€ 17,00  
al Kg.

PECORINO STAGIONATO  
MATURUS  
& FRENZ  
€ 23,00  
al Kg.

PECORINO STAGIONATO  
MATURUS  
5/6 MESI  
€ 16,00  
al Kg.

PECORINO STAGIONATO  
MATURUS  
5/6 MESI  
€ 17,00  
al Kg.

PECORINO  
MATURUS  
4 MESI

PECORINO  
MATURUS  
4 MESI

PECORINO  
MATURUS  
4 MESI



# Vino Nobile di Montepulciano





WINE MAP



MASSA-CARRARA

EMILIA-ROMAGNA

LUCCA

CHIANTI

LIVORNO

FLORENCE

UMBRIA

Elba

Monteregio di  
Massa Marittima

Montecucco

MONTALCINO

MONTEPULCIANO

Cortona

Chianti Colli  
Senesi

Chianti Colli  
Senesi

San Gimignano

CHIANTI  
CLASSICO

Chianti  
Colli Arentini

Chianti  
Montespertoli

Chianti Colli  
Fiorentini

CHIANTI  
RUFFINA

Colline Lucchesi

LUCCA

Montecarlo

Carmignano

Montalbano

Pomino

PISA

LIVORNO

Chianti  
Colline  
Pisane

Terratico di Bibbona

Bolgheri

Suvereto

Val di Cornia



# La Braccasca Vino Nobile Montepulciano 2012

- Område: Vino Nobile di Montepulciano DOCG
- Råstoff: 90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot
- Innhold: Alkohol 13,5%
- Produsent: Marchesi Antinori
- Lagring: minst 12 mnd
- Temperatur: 16-18 grader
- Pris: 225
- Parker 88p



Et tips!  
Kjøp en vertikal eller to!





Alle bør besøke Toscana –  
minst en gang i livet !

