

Product page information template

Basic product information

Field	Content
Product name (inkl årgång >150 SEK)	Fietri Benedetta Sangiovese Toscana BIO 2018
Intro / USP for the product (max 3 sentences)	Ekologiskt certifierat, klassiskt solmoget och bär syrligt vin från soldränkta Toscana framställt av det ambitiösa familjeföretaget Fietri- i ett av vin världens mest välkända vinområden.
Link to Systembolaget.se if available at Systembolaget	
Text about the distillery/winery or other facts related to the product and the producer (Övrigt)	Premium Wine Selection's team består av Silvano och Luigi Piacentini samt oenologerna Armando Vasco och Giorgio Barbero. Tillsammans väljer och utvecklar de viner från olika italienska regioner. Målet är att representera och erbjuda exklusivt prestigefyllda viner till utmärkt värde. Oenologerna samarbetar med experter som är specialiserade på olika stadier av vinframställningen och man följer på detta sätt druvan hela vägen från odling, urval och skörd, samt till lagring och buteljering av vinet. Man har en ständig teknisk övervakning och kvalitetskontroll för att garantera excellens för varje enskild produkt. Teknik kombineras på detta sätt med generationers erfarenhet inom vinframställning. Egendomen Fietri har genom hårt arbete förvandlats från att i princip ha varit övergiven på 60-talet till en ekologisk och blommande vinproduktion. Idag har man 8 hektar vingårdar i Chianti Classico, avsedda för högkvalitativa, ekologiskt certifierade viner.
Optional: second image of product, hero serve or image from production	

Optional: "taste profile" and "food paring icons" according pre-defined categories	
Product is for on-trade	Yes/No
Product is for consumer	Yes/No

Extended product information

Field	Content
Land/Region	Italien/Toscana IGT
Producent	Premium Wine Selection, Azienda Agricola di Fietri
Alkoholhalt	14,5 %
Sockerhalt	
Druva/ druvor	Sangiovese
Doft	En doft av Toscana! Mörka körsbär, likör, balsamico, pinjenötter, skog, undervegetation, moreller, katrinplommon, salvia, pomerans, mjölkchoklad och vanilj.
Smak	Ett medelfylligt dock karaktärsstarkt vin med några år på nacken och fina utvecklade toner. Tanninstrukturen är kännbar men ändå mjuk och följsam, vi bjuds på lager av djup fruktighet med mörka bär, apelsinskal, härligt fokuserad syra samt cederträ, tobakslåda, kanel, höstskog, blåbärsris, hasselnötter och rostade fat i avslutet.
Passar till	Perfekt vin till smakrika charkuterier och lagrade ostar, till krämig lavendelpasta, grillade grönsaker, ugnstekta revben eller en klassisk Toskansk ragu.

Vinifiering (inkl årgångs info om >150 sek)	Druvorna som är ekologiskt odlade skördas traditionellt och pressas försiktigt. Jäsning sker i kontrollerad temperatur i ståltankar och pågår i 35 dagar. Efter jäsningen lagras vinet på stora ekfat, så kallade "tonneaux" och buteljeras sedan och får vila på butelj i minst 4 månader innan vinet släpps på marknaden.
Systembolaget article number	
Volym	750 ml
Price (If only for on-trade no price should be indicated)	
Ekologisk produkt	Yes/No
This is wine product?	Yes/No
This is a vegan product	Yes/No

Flavor profile

Field	Content add a value between 1-12
Sötma	
Fyllighet	
Fruktsyra	
Strävhhet	
Bitterhet	
Rökighet	

The product goes with (choose max 5)

Field	Content
Fisk och skaldjur	Yes/No
Nöt	Yes/No
Lamm	Yes/No
Fläsk	Yes/No
Fågel	Yes/No

Vilt	Yes/No
Chark	Yes/No
Ost	Yes/No
Dessert	Yes/No
Cocktail	Yes/No
Avec	Yes/No
Aperitif (not in CMS right now)	Yes/No
Vegetariskt	Yes/No
Asiatiskt	Yes/No
Grillat	Yes/No

Product images

Field	Content
Product image added to the folder?	Yes/No
Secondary image available in folder?	Yes/No