



## Poggialupi Rosso Toscana

### Fattoria di Rodano

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra egnen omkring Castellina in Chianti, som er beliggende i hjertet af Chianti Classico i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
90 % Sangiovese og 10 % Merlot
- **Vintype:**  
Vinen er en klassisk Chianti vin med god fylde og mærkbare tanniner.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Druerne plukkes i slutningen af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Vinen er lagret på store cementfade - såkaldte "Botti".
- **Hvor stor er produktionen:**  
40.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Vinen passer godt til lettere retter som kylling og pastaretter.
- **Temperatur til servering:**  
Bør serveres ved temp på ca. 18 - 20° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Vinen er drikkeklar men kan gemmes i op til 5 år fra høsten.



Pris ved 1 fl. **60,-**

Pris ved 12 fl. **55,-**

#### dine vine kendetegner

*Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.*

*Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.*

*Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.*

*Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".*

*Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.*

*Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.*