



## Monna Claudia 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:**  
50 % Sangiovese og 50 % Cabernet Sauvignon.
- **Vintype:**  
Vinen repræsenterer den type vin, som kendes under navnet "Supertoscane".
- **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 18 måneder - 40 % på store Slovenske fade og 60 % i barriques.
- **Hvor stor er produktionen:**  
6.500 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
14,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Vinen er den perfekte bøf-vin, da proteinerne i kødet spiller perfekt sammen med tanninerne i vinen. Server den også til simreretter og langtidsstegt kød.
- **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 10 - 12 år fra høsten.



Pris ved 1 fl. **195,-**

Pris ved 6 fl. **175,-**

### dine wine 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.*