



## Saggio

## Ciu Ciu

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Marche regionen i Midt-Italien.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Vinen er lavet på 100 % Sangiovese. Smagen af kirsebær, pebermynte og kaffe kendetegner vinen.
- **Vintype:**  
Vinen er en klassisk fadlagret Chianti classico vin med stor fylde.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Druerne er håndhøstet sidst i oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
30 % af vinen kommer på barrique (store fade) i 12 måneder og 70 % af vinen kommer i ståltanke i 24 måneder. Herefter 6 måneder på flaske inden frigivelse til salg.
- **Hvor stor er produktionen:**  
13.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Vinen kan matche de fleste kødretter og er en fortrinlig bøf-vin.
- **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 år.



Pris ved 1 fl. **95,-**

Pris ved 6 fl. **90,-**

### 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.*