



## Merlettaie

## Ciu Ciu

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Marche regionen i Midt-Italien.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Vinen er lavet på 100 % Pecorinodruer – en spændende lokal druevariant med et stort potentiale.
- **Vintype:**  
Vinen har masser af karakter og dybde. Duftmæssigt spænder den vidt over en bred vifte af søde og harpiksagtige urter til citron og citronblomster, violer, vilde blomster, nyslået hø. Vinen har en fremragende længde og intensitet.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Druerne er håndhøstet først i september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Mosten er gæret og modnet på mellemstore egefade i 6 mdr. med yderligere 3 mdr. på flaske før frigivelse.
- **Hvor stor er produktionen:**  
80.000 - 100.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
14,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Velegnet til kraftige fiskeretter og lyst kød.
- **Temperatur til servering:**  
Bør serveres ved temp på ca. 8 - 10° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Den er bedst når den er frisk og ung, men kan holde sig i op til 3 - 5 år fra høståret.



Pris ved 1 fl. **75,-**

Pris ved 6 fl. **70,-**

### 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.*