



## Rosato di Toscana IGT

### Basciano

- **Produktionssted:**  
Basciano vingården er beliggende i Rufina området lige øst for Firenze.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
100 % sangiovese. Denne vin har en dejlig sprød syre og fin blødhed på ganen med klare blomsternoter i blandedt. Den har en afpasset sødme.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Høstet i september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Vinen bliver produceret på en særlig måde, hvor noget af mosten bliver skilt fra, så snart den har fået sin livlige og smukke pink nuance. Det sikrer at man får en karakteristisk frugtagtig overtone.
- **Hvor stor er produktionen:**  
50.000 flasker om året.
- **Alkohol %:**  
12,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Er velegnet til fisk, skaldyr og kylling. Den er også velegnet uden mad, som en terrassevin.
- **Temperatur til servering:**  
Bør serveres ved temp på ca. 10° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Vinen er drikkeklar nu og skal ikke gemmes.



Pris ved 1 fl. **65,-**

Pris ved 6 fl. **60,-**

### 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.*