



## Il Manuzio (Super toscaner)

### Panzanello

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Panzano i Toscana.
- **Druesort:**  
98% Sangiovese 2% Merlot.
- **Vintype:**  
Intens og kraftig vin, smagen af mørke bær, blomster og peber. Flot rubinrød farve med violette refleksioner. Blød og elegant.
- **Hvornår er de høstet og hvordan:**  
Kun de bedste druer håndplukkes til denne vin, plukkes i slutningen af september/starten af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Efter druerne er plukket, fjernes stenene og kommer i ståltanke i 25-30 dage (marceration) herefter 24 måneder i nye franske egetræsfade og herefter 24 måneder på flaske inden frigivelse. Vinen er biologisk, ufiltreret for at bevare mest mulig aroma og struktur.
- **Hvor stor er produktionen:**  
10.000 flasker om året.
- **Alkohol %:**  
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Passer fantastisk til et godt stykke rødt kød, vildt og oste.
- **Temperatur til servering:**  
Åbnes gerne et par timer før, og serveres i store glas ved 18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Vinen er drikkeklar men kan nemt gemmes 12-17 år fra høståret.



Pris ved 1 fl. **250,-**

Pris ved 6 fl. **225,-**

#### 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.*