



Anna's Secret

Val di Toro

Produktionssted:

Vinen kommer fra Poggio la Mozza, Grosseto i Toscana.

Druesort og hvad der kendetegner denne:

Druen er 100 % Sangiovese.

Vintype:

Elegant farve. Pink farve med coral nuancer. Smagen af røde og sorte bær er fantastisk og eftersmagen er vedholdende. Biologisk.

Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):

Druerne håndplukkes i midten af september.

Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:

Sangiovese druer håndplukkes, udvælges ved hjælp af en sorterings tabel ved en temperatur under 18° C. Mosten afkøles i 48 timer ved 4° C. Efter at saften overføres får den lov til at gære ved en kontrolleret temperatur på 17-18° C. Når gæringen er færdig, er vin tilbage i 3 måneder på tanke ved en temperatur på omkring 10° C. Aftapning sker omkring 5 måneder efter høsten.

Hvor stor er produktionen:

13.000 flasker pr. år.

Alkohol %:

13,5 %.

Hvad passer vinen til:

Italiensk parmaskinke og italienske oste, eller bare på terrassen, som appetitif.

Temperatur til servering:

Bør serveres ved temp på ca. 8° C.

Drikkeklar eller med fordel gemmes:

Vinen er drikkeklar, men kan gemmes i op til 4 år fra høsten.



Pris ved 1 fl. **100,-**

Pris ved 6 fl. **95,-**

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.*