



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 appetitf.
- **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. **90,-**

Pris ved 6 fl. **85,-**

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.*