



Rosato

Ciu Ciu

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Marche regionen i Midt-Italien.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Sangiovese og Montepulciano
- **Vintype:**
Intensiv brilliant rosa farve, duft af frisk frugt, kirsebær og rosenblade.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne er håndhøstet i starten af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
De blå drueskaller trækker i hvidvin over en nat, under kontrolleret temperatur. Herefter opbevares vinen 6 måneder i rustfri stålitanke, inden tapning på flaske.
- **Hvor stor er produktionen:**
10.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
13 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Elegant og harmonisk vin, der passer perfekt til forretter, fisk, pasta eller på terrassen en varm sommerdag.
- **Temperatur til servering:**
6 - 8° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
En rosé er drikkeklar ved frigivelsen og drikkes ung, kan gemmes 3-4 år.



Pris ved 1 fl. **60,-**

Pris ved 6 fl. **55,-**

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..