



Poggialupi Rosso Toscana

Fattoria di Rodano

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra egnen omkring Castellina in Chianti, som er beliggende i hjertet af Chianti Classico i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
90 % Sangiovese og 10 % Merlot
- **Vintype:**
Vinen er en klassisk Chianti vin med god fylde og mærkbare tanniner.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne plukkes i slutningen af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Vinen er lagret på store cementfade - såkaldte "Botti".
- **Hvor stor er produktionen:**
40.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen passer godt til lettere retter som kylling og pastaretter.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 18 - 20° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen er drikkeklar men kan gemmes i op til 5 år fra høsten.



Pris ved 1 fl. **65,-**
Pris ved 12 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.