



Rosso di Montalcino

Palazzo

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Montalcino i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Druen hedder Brunello og er en klon/søsterdruer til Sangiovese.
- **Vintype:**
Vinen laves på samme måde som dens verdensberømte storebroder Brunello Di Montalcino, dog med meget mindre lagringstid.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne håndplukkes i begyndelsen af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Vinen er lagret 12 - 15 måneder på store cementfade "Botti". Efter vinen er kommet på flaske lagres de yderligere 6 - 8 måneder, før de sendes på markedet.
- **Hvor stor er produktionen:**
7000 - 8000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen passer godt til pastaretter, kylling og rødt kød.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 16 - 18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen kan lagres i op til 5-7 år fra høsten, men vil nok toppe 2-3 år efter frigivelsen.



Pris ved 1 fl. **120,-**

Pris ved 6 fl. **110,-**

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 ekspert panel" 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.