



Oppidum

Ciu Ciu

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Marche regionen i Midt-Italien.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Vinen er lavet på 100 % Montepulciano. Vinen har et violet skær. Dufter af vanille og er meget blød i smagen.
- **Vintype:**
Kvaliteten er meget afhængig af "Terroir" (mikroklimaet og marken). Det bestemmer sukkerindholdet, syren, PH-værdien, farven og aromaen. Kun når det er optimalt, får man de bedste druer.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne er håndhøstet sidst i oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
30 % af vinen kommer på barrique (store fade) og 70 % i små træfade i op til ca. 12 måneder. Herefter 6 måneder på flaske inden frigivelse til salg.
- **Hvor stor er produktionen:**
13.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
15,0 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen kan matche de fleste kødretter og er en fortrinlig bøf-vin.
- **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 10 år.



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 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.