



## Auramaris

## Val di Torro

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Poggio la Mozza, Grosseto i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Druerne er 85 % Vermentino og 15 % Grechetto
- **Vintype:**  
Vinen er har en brilliant gul fave med en gylden refleks og har en frisk smag af frugt, en stærk note af æble og bitter mandel. Smagen er harmonisk.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Druerne håndplukkes i begyndelsen af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Druerne er høstet i hånden. De bliver herefter bliver derefter straks nedkølet til en temperatur på 6° C. De bliver så bragt til pressen, hvor de efterlades i 12 timer i koldt "maceration peliculaire". De dekanteres yderligere 48 timer ved 4° C, hvorefter den får lov til at gære ved en temperatur reguleret til 16-17° C. Aftapning omkring 5 måneder efter høsten.
- **Hvor stor er produktionen:**  
17.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
13,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Lette fiskeretter og forskellige oste.
- **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..*