



Poggio Primo Chianti "Marini"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Poggio Primo giver her et bud på den simple lokale tørstslukker fra højene i hjertet af Chianti i Toscana.

Det er en vin uden de store dikkedarer, og en oplagt hverdagsvin. Især da man her får forbavsende meget vin til prisen.

Druerne presses hurtigt efter høsten, og henstår på skallerne i 24 dage, inden den fermenteres på ståltanke under konstant regulering af temperaturen.

Resultatet er en rubinrød vin med en lille kant af lilla. En frisk vinøs og nuanceret duft og en tør let og afbalanceret frugtsmag med en god bitter finale giver vinen et flot udtryk.

Vinen passer fint til alle krydrede kødretter, pizza eller kolde kødretter som salami og Bresaola.

Server vinen ved 14 - 16°C og drik den ung.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (90%) og Trebbiano, (10%)
Oprindelse:	Castiglion, Fibbochi, Toscana
Alkohol:	12,0%
Denomination:	DOCG
Indhold:	750 ml. / 1500 ml.

Pris: **Kr 54.-** (Normal)
Kr 80.- (Magnum)