



Poggio Primo

Vino Bianco Secco

"Marini"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Fra toscanas bakker har Poggio Primo kreeret en lille let og rank hvidvin på den klassiske Trebbiano-drue, som ellers kun indår som en del af blandingen under produktion af en Chianti.

Det fungerer overraskende godt. Især når man tager den uhørt lave pris i betragtning.

Druerne presses hurtigt efter høsten, og fermenteres på ståltanke under konstant regulering af temperaturen.

Resultatet er en klar let strågylden vin med grønne toner, en frisk vinøs og nuanceret duft og en tør let og afbalanceret frugtsmag med en god bitter finale

Vinen passer fint til skaldyr, krydret fiskesuppe eller kyllingeretter og grøntsagstærter.

Server vinen ved 8 - 10°C og drik den ung.

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Producent: | Poggio Primo |
| Druer: | Trebbiano, (100%) |
| Oprindelse: | Castiglion, Fibbochi, Toscana |
| Alkohol: | 12,0% |
| Denomination: | IGT |
| Indhold: | 750 ml. / 1500 ml. |

Pris: **Kr 45.-** (Normal)
 Kr 74.- (Magnum)