



Vini Tonon Piave DOC "Merlot"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Denne Merlot kan vi bare aldrig få lov at have liggende og modne. Vores absolutte topsælger er lavet af druer fra en lille, stenet og meget kalkholdig jordlod langs Piave floden. Vinen lagres i egetræsfade i 8 måneder, og modnes yderligere på flaske i et år, inden den frigives til salg.

Da der er tale om en ret begrænset høst, sælges den kun til små grossister, og det er derfor en vin, man aldrig vil støde ind i hos store vinkæder og supermarkeder.

Den er meget rig på smag og kraft, med en flot afrundet krop, og farven er dyb rubinrød, næsten violet. En meget aromatisk og vinøs bouquet, der vil vokse med alderen runder det hele af.

Vinen er som skabt til kolde krydrede retter, svinekød, eller fjerkræ. Også mellemlagrede oste vil swinge med denne dejlige vin.

Serveres ved 16 - 18°C. Drik den nu, eller køb nogle kasser og gem dem 4 - 5 år fra høståret. De er helt klart værd at vente på.

Producent:	Vini Tonon
Druer:	Merlot (100%)
Oprindelse:	Piave, Veneto
Alkohol:	12,0 %
Denomination:	DOC

Pris: Kr 70.-