



minimum impact  
maximum wine

## San Crispino Rosato (50 cl)

Italia / Sicilia / Sicilia

Cevico ble grunnlagt som et kooperativ i 1963 og produserer vin fra druer dyrket av medlemmene rundt omkring i regionen Emilia-Romagna. Fortsatt opererer gruppen først og fremst der, men de er også representert i Veneto, Toscana og Umbria. Vinene er nå representert i 67 land over hele verden. Cevico er sertifisert i det italienske Equalitas.

Denne vinen er både økologisk og i miljøsmart emballasje.

Stadig flere viser økt interesse for økologiske produkter. Salgsmessig utgjør det fortsatt ikke store volumer, men vi ser at dette er en produktgruppe som er i klar vekst. Dagens forbrukere er opptatt av hva et produkt inneholder og hvor det kommer fra.

Tall fra Landbruksdirektoratet viser at omsetningen av økologiske produkter i dagligvarehandelen økte med 20 prosent første halvår 2016 mot samme periode året før, og med 22 prosent i verdi.

På Vinmonopolet har det de to siste årene vært en økning i salget av økologisk vin, fra tre til fire millioner liter, en økning på over 30 prosent. Over 6 prosent av all vin som Vinmonopolet selger, er økologisk.

Vinmonopolet vil i 2018 ha stort fokus på miljøsmart emballasje. Det vil si at de vil se på vekten til emballasjen som brukes for drikkene, for å så velge de letteste, for å spare miljøet for CO<sub>2</sub>-utslipp.

Tetra-forpakningen har et imponerende forhold mellom produkt og pakning, altså hvor stor andel forpakningens har i forhold til drikken. For Tetra er dette 96 % drikke / 4 % emballasje. På en god andre plass kommer PET-flasken hvor forholdet er 95 % drikke / 5 % emballasje, for metallbokser er forholdet 89 % drikke / 13 % emballasje. Verst står det til for standard glassflasker der forholdet er 71 % drikke / 29 % emballasje.



Høyoppløselig bilde



8 011510 023887



<b>Type</b>	Rosévin		
<b>Klassifikasjon</b>	Terre Siciliane IGP		
<b>Produsent</b>	Cevico		
<b>Druetyper</b>	86% Nero d'Avola, 14% andre lokale druer		
<b>Vinifikasjon</b>	Kort skallkontakt, soft pressing og gjæring med utvalgt gjær. Kun på stål, 3-6 måneder på bunnfallet.		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 5,5 g/l	Syre: 6 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Bør ikke lagres		
<b>Karakteristikk</b>	Lys rosa farge. Aroma av rose, tørkede blomster og sitrus. Smak av rød frukt, appelsinskall med en lang mineralsk avslutning.		
<b>Serveringstemperatur</b>	10-12 grader		
<b>Væsker til</b>	<b>Vassausgjær</b>	<b>peritiff samt til fisk</b>	<b>og skalldyr.</b>
0,5 L	11898802		<b>Pris Vinmonopolet</b> kr. 95,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
10	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*