



Pinot Grigio

Villa Vitas

- **Produktionssted:** Vinen kommer fra det Nordøstlige Italien. Regionen hedder Friuli. Vingården ligger ikke langt fra den Slovenske og den Østrigske grænse.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:** Lavet på 100% Pinot Grigio. Denne druesort er af fransk oprindelse, men har været dyrket i Friuli siden anden halvdel af det 18. århundrede.
- **Vintype:** Blid presning af druerne, alkoholisk gæring ved kontrolleret temperatur (18° C) for at styrke de typiske varianter af sorten. Vinen lagres i ståltanke indtil den kommer på flaske, hvor den ligger i 3 måneder inden salg.
- **Hvornår er de høstet og hvordan:** Druerne høstes slut august og i første del af september.
- **Hvor stor er produktionen:** 10.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:** 12,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Passer perfekt til ferskvandsfisk, mild ost og suppe, men kan også bruges som aperitif eller på terrassen en varm sommerdag.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temp. på ca. 8 - 10° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den er drikkeklar nu og skal ikke gemmes.



Pris ved 1 fl. **80,-**

Pris ved 6 fl. **75,-**

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 ekspert panel" 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..