



Strassoldo Bianco

Villa Vitas

- **Produktionssted:** Vinen kommer fra det Nordøstlige Italien. Regionen hedder Friuli. Vingården ligger ikke langt fra den Slovenske og Østrigske grænse.
- **Druesort:** Lavet på Cardonay og Pinot Grigio..
- **Vintype og fremstilling:** Blid presning af druerne, alkoholisk gæring ved kontrolleret temperatur for at styrke de typiske varianter af sorten. Vinen lagres i ståltanke indtil den kommer på flaske, hvor den ligger mindst 3 måneder inden salg. Noter af æble og lime. En meget frisk hvidvin.
- **Hvornår er de høstet og hvordan:** Druerne håndplukkes i slutningen af august og begyndelsen af september.
- **Hvor stor er produktionen:** 4.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:** 12,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Vinen passer perfekt som aperitif. Det er en vin til fiske- retter og skaldyr. Passer fint til suppe og milde oste, samt grøntsager.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved en temperatur på ca. 8 - 10° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Vinen skal drikkes nu og ikke gemmes.



Pris ved 1 fl. **70,-**

Pris ved 6 fl. **65,-**

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..