



Strassoldo Rosato

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 100 % Refosco dal Peduncolo Rosso druer.
- **Vintype og fremstilling:** Vinen kommer på ståltanke, hvor den gæres ved kolde temperaturer for at bevare den gode aroma og friske smag. En ædel, gammel drue som allerede omtales i 1700-tallet, og som er kendt for sine frugtige og fyldige vine. Vinen er tør med noter af rosenblad.
- **Hvornår er de høstet og hvordan:** Druerne håndplukkes i slutningen af september og begyndelsen af oktober.
- **Hvor stor er produktionen:** 4.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:** 12,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Vinen passer perfekt som aperitif. God til skaldyr og fiskesuppe eller bare en dejlig solskinsdag på terrassen.
- **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..