



Azienda Agricola Constantini Antonio

Febe Line - Trebbiano (Hvid)

- **Produktionssted:** Hos Costantini familien i D'Abruzzo (Città Sant'Angelo-Moscufo) Vingården er drevet af familien siden 1910, i dag er det Antonio Costantini der driver stedet med passion for de gamle traditioner, men samtidig også udvikler og bruger ny teknologi.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:** Denne hvidvin er lavet på Trebbiano druen, lys gul farve med grønne toner. Duften af blomster og frugt er tydelig, super dejlig smag med god struktur.
- **Hvornår er de høstet og hvordan:** Håndplukket i slutningen af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe har den lagret:** Efter høsten kvaser druerne inden fermentationen ved en kontrolleret temperatur på 16-18° C. Efter fermentationen presses saften fra skallerne og lagres i ståltanke med køling i ca. 4 måneder. Bliver hældt på flasker i foråret efter høsten.
- **Alkohol %:** 12,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** En fantastisk hvidvin til de lune sommeraftener på terrassen, som aperitif eller til fiskeretter.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 10-12° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Vinen er drikkeklar og er bedst inden 2 år.



Pris ved 1 fl. **75,-**

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

dine wine 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 ekspertpanel" 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.