

INVITATION







ITALUX

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Italux, vinshoppen med italienske vine, inviterer hermed til fredagsåbent i lokalerne på **Sverigesvej 12 i Skanderborg**.

Der vil være mulighed for at smage flere af vinene, og også lidt brød og olivenolie.

Denne fredag serveres:

| Abruzzo | Abruzzo | Piemonte | Piemonte | Toscana | Sydtirol |
|--|--|--|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Brut bianco, Di Sipio. Frisk, aromatisk mousserende vin fra Abruzzo lavet efter champagnemetoden med mindst 36 måneders lagring på bærmen - en charmetrold med bløde bobler og lang eftersmag. | Colline Bianche IGP 2024, Di Sipio Vin præsenterer sig i glasset med en smuk strågul farve med grønne reflekser. Duften er intens og indbydende med noter af hvide blomster, citrusfrugter og et strejf af eksotisk frugt. | Langhe Arnais DOC 2025, Il Falchetto. Elegant og aromatisk hvidvin fra Langhe lavet på 100% Arneis - en håndhøstet piemontesisk klassiker med blomstrede noter, saftig syre og en let, mineralisk eftersmag. | Barbera D'Alba DOC Pierin 2019, Ada Nada. Elegant og frugtfuld Barbera fra Treiso - 100% Barbera fra den sydøsteksponerede Pierin-mark, lagret 10-12 måneder i store egetræsfade og frigivet ufiltreret. | Toscana Rosso IGT 2021, Voliero. Frisk og tør Toscana IGT fra Andrea Cortonesis Voliero-projekt — 80% Sangiovese og 20% Syrah fra højtliggende marker, vinificeret i ståltanke uden egetræ. | Pinot Nero Buchholz DOC 2023, Castelfeder Delikat og transparent Pinot Nero fra den stejle Buchholz-mark i 440-500 meters højde ved Salorno — lagret 12 måneder på barrique og frigivet ufiltreret. |
| Pris 175 kr | Pris 95 kr | Pris 109 kr | Pris 115 kr | Pris 115 kr | Pris 169 kr |

Der vil være åbent fra **16.00 - 18.00, Fredag den 12/6**
Se også hjemmesiden: www.italux.dk

Tilstede: Lars og Ole

Med venlig hilsen
Italux' teamet

