

Catalogus Vino Vitomana

Aangeboden worden de wijnen van het wijnhuis

Cantina Rauscedo

Italia, provincia Friuli



Wijnkaart inclusief prijslijst

Prijspeil 01-01-2026

Naam: Maarten Smiet

Telefoon: 06 38 32 54 62

Email: vinovitomana@gmail.com

Wijnen Cantina Rauscedo



Prosecco Doc Frizzante

Druivensoort:	Glera
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	Wit, RVS tank, 14 graden
Sprankelproces:	Charmat Methode
Alcohol percentage:	10,5% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Lichtgeel
Geur:	Aromatisch, fruitig en bloemig boeket
Smaak:	Zachte en ruim met zeer fijne bubbels
Wijn & Spijs combinatie:	Deze wijn is ideaal te drinken als aperitief, maar komt ook goed tot zijn recht bij visgerechten



Prosecco Doc Extra dry

Druivensoort:	Glera
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	Wit, RVS tank, 14 graden
Sprankelproces:	Charmat Methode
Alcohol percentage:	11% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Lichtgeel
Geur:	Fruitig boeket met hints van peer en perzik
Smaak:	Zacht, hartig met fijne en aanhoudende bubbels
Wijn & Spijs combinatie:	Deze wijn is ideaal te drinken als aperitief



Prosecco Doc Rose Brut

Druivensoort:	Glera, Pinot Nero (15%)
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	Wit, RVS tank, 14 graden
Sprankelproces:	Charmat Methode op 10 graden, schuimvorming circa 60 dgn.
Alcohol percentage:	11% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Helder lichtroze
Geur:	Aromatisch, fruitig en bloemig
Smaak:	Zachte smaak, vol, droog
Wijn & Spijs combinatie:	Deze wijn is ideaal te drinken als aperitief, maar komt ook goed tot zijn recht bij visgerechten



Malvasia Spumante Dry

Druivensoort:	Istrië Malvasia
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	Wit, schuimvorming in RVS tank, 12 graden
Sprankelproces:	Charmat Methode
Alcohol percentage:	11,5% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Licht strogeel
Geur:	Aromatisch, fruitig, bloemig
Smaak:	Zacht, licht zoetig
Wijn & Spijs combinatie:	Deze wijn komt helemaal tot zijn recht in combinatie met koekje en droog gebak



Ribolla Gialla Spumante Extra Dry

Druivensoort:	Ribolla Gialla
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 16 graden
Sprankelproces:	Charmat Methode, verfijning in de fles
Alcohol percentage:	11,5% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Lichtgeel met groene tinten
Geur:	Fruitig boeket met hints van groene appels
Smaak:	Zacht, licht zoetig
Wijn & Spijs combinatie:	Geschikt van aperitief tot hoofdgerechten, het is een zeer veelzijdige mousserende wijn



Pinot Grigio Doc Friuli

Druivensoort:	Pinot Grigio
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 14 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	10-12 graden
Kleur:	Strogeel met koperkleurige tinten
Geur:	Mengsel van fruitige perengeur en amandel
Smaak:	Volle smaak, zacht, doet denken aan rijp fruit
Wijn & Spijs combinatie:	Ideaal in combinatie met groenten en wit vlees gerechten



Sauvignon Blanc Doc Friuli

Druivensoort:	Sauvignon
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 12-14 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	13% vol.
Serveer temperatuur:	10-12 graden
Kleur:	Geel met groente tinten
Geur:	Geur combinatie van salie, groene/rode peper en buxus
Smaak:	Intens met tonen van tropisch fruit
Wijn & Spijs combinatie:	Past goed bij viscarpaccio, schaaldieren, groenterisotto en aspergegerechten



Chardonnay Doc Friuli

Druivensoort:	Chardonnay
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 14 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	10-12 graden
Kleur:	Strogeel
Geur:	Noten van appel, perzik en citrus met tonen van bloemen en acacia-honing
Smaak:	Droog en elegant
Wijn & Spijs combinatie:	Ideaal te combineren met visgerechten, groentes en witvlees.



Friulano Doc Friuli

Druivensoort:	Friulano
Grondsoort:	Steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 14-16 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	10-12 graden
Kleur:	Strogeel met gouden tinten
Geur:	Geur van witte perzik en amandelen
Smaak:	Groot, volumineus met een licht bittere smaak
Wijn & Spijs combinatie:	Ideaal bij medium gekruide kazen en San Daniele ham



Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

Druivensoort:	Ribolla Gialla
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 14 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Strogeel
Geur:	Geur van Acacia en groene appel
Smaak:	Goed gebalanceerde frisse wijn
Wijn & Spijs combinatie:	Goede wijn voor bij visgerechten, zowel rauwe vis als gebakken vis.



Traminer Aromatico Doc Friuli

Druivensoort:	Traminer Aromatico
Grondsoort:	Steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 14 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	13% vol.
Serveer temperatuur:	10-12 graden
Kleur:	Strogeel met gouden tinten
Geur:	Volle kruidige, aromatische geur, doet denken aan roos en perzik
Smaak:	Zacht gebalanceerd met aanhoudende afdronk
Wijn & Spijs combinatie:	Ideaal als aperitief of in combinatie met San Daniele ham met meloen of schaaldieren



Merlot Doc Friuli

Druivensoort:	Merlot
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In rood, RVS tank 23-25 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	16-18 graden
Kleur:	Intens robijnrood
Geur:	Geur van blauwe bramen met tinten van bosbessen
Smaak:	Goed gebalanceerd, met een solide structuur en volhardingen
Wijn & Spijs combinatie:	Kan prima gedronken worden bij wit en rood vlees, past ook goed bij oudere kazen



Cabernet Franc Doc Friuli

Druivensoort:	Cabernet Franc
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In rood, RVS tank 23-25 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	16-18 graden
Kleur:	Ruby rood met paarse tinten
Geur:	Kruidachtig en toetsen van lichte peper
Smaak:	Volumineus, met goed geïntegreerde tannine en een licht grassige noot
Wijn & Spijs combinatie:	Perfect te combineren met rood vlees en wild, past ook goed bij kruidenkazen



Refosco Dal Peduncolo rosso Doc Friuli

Druivensoort:	Refosco dal Peduncolo Rosso
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In rood, RVS tank 23-25 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	16-18 graden
Kleur:	Ruby rood met violette tinten
Geur:	Intensieve bloemige tonen van rode bessen, fruitige en kruidige tonen van kreupelhout
Smaak:	Volle ronde body, met dichte tannine perfect geïntegreerd met zoet fruit
Wijn & Spijs combinatie:	Goed te combineren met rood vlees, braadvlees, en oude of matig oude kaas



Pinot Nero Doc Friuli

Druivensoort:	Pinot Nero
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In rood, RVS tank 23-25 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	16-18 graden
Kleur:	Ruby rood
Geur:	Kleine bessen, met een licht kruidige hint en een kruidige afdrank
Smaak:	Een lichte hint van tannine die in de mond samensmelt met het zachte en warme deel van de wijn.
Wijn & Spijs combinatie:	Ideaal bij gestoofd vlees



Pinot Nero Rosato IGT Venezia Giulia

Druivensoort:	Pinot Nero
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In rood, RVS tank 14-16 graden
Refining:	In RVS tank
Alcohol percentage:	12% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Roze
Geur:	Geur van frambozen en citrus
Smaak:	Zacht en evenwichtig met frisse en heldere zuurgraad
Wijn & Spijs combinatie:	Heerlijke wijn voor bij koude voorgerechten, sushi, groente- en visgerechten



Casa quaranta Rosso Doc Friuli

Druivensoort:	Merlot (40%) en Refosco dal peduncolo (60%)
Grondsoort:	Alluviaal, steenachtig
Fermentatie:	In rood, RVS tank, 22 graden
Refining:	In RVS tank en eikenhouten vaten
Alcohol percentage:	13% vol.
Serveer temperatuur:	16-18 graden
Kleur:	Robijnrood
Geur:	Rode bessen met tonen van vanille
Smaak:	Uitgesproken smaak met tannine
Wijn & Spijs combinatie:	Gegrild rood vlees, oude of matig oude kaas



Villamanin Brut Metodo Classico

Druivensoort:	Chardonnay (90%), Pinot nero (10%)
Grondsoort:	Steen, gravel
Fermentatie (Alcoholisch):	In wit, RVS tank, 12 graden
Fermentatie (bruisend):	VillaManin wordt geproduceerd met de tweede gisting op fles met het "Metodo Classico"-proces
Refining:	Minimaal 32 maanden op de fles op de droesem
Alcohol percentage:	12,5% vol.
Serveer temperatuur:	6-8 graden
Kleur:	Strogeel met gouden tinten
Geur:	Intens, elegant en complex met frisse aroma's van appel, ananas, geel fruit en zoete toetsen van vanille
Smaak:	Body en zuurgraad zijn perfect in balans met een aangename frisheid en een minerale nasmaak
Wijn & Spijs combinatie:	Dankzij de zuiverheid is deze mousserende wijn ideaal bij elke maaltijd. Hij past goed bij voorgerechten, visgerechten en witte vleessaus, rijke hoofdgerechten met gebakken of gegrilde vis.



Casa quaranta Sauvignon Blanc Doc Friuli

Druivensoort:	Sauvignon
Grondsoort:	Zanderig, steen, gravel
Fermentatie:	In wit, RVS tank, 12-14 graden met voorgisting, koude maceratie
Refining:	Minimaal 17 maanden in RVS tanks waarbij de edele droesem in suspensie wordt gehouden
Alcohol percentage:	13% vol.
Serveer temperatuur:	10-12 graden
Kleur:	Strogeel met groenachtige tinten.
Geur:	Complex en omhullend met een delicate en mooi Citrus nuances en tropisch fruit. De typische plantaardige tonen van Sauvignon zijn aanwezig.
Smaak:	Uitstekende balans tussen complexiteit, volume en sappige frisheid. De typische tonen van Sauvignon zijn merkbaar in de mond. Een lange aromatische afdronk.
Wijn & Spijs combinatie:	Smaakt heerlijk in combinatie met viscarpaccio, schelpdieren, groenterisotto en aspergegerechten.

Cuvee Bianco



Druivensoort:

Grondsoort:

Fermentatie:

Refining:

Alcohol percentage:

Server temperatuur:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Wijn & Spijs combinatie:

70% Tocai, 10% Malvasia, 10% Chardonnay en 10% Picolit

Kleiachtig, Kalkrijk

De blend fermenteert spontaan en macereert 24 uur lang op de schillen bij een gecontroleerde temperatuur.

Na de fermentatie in roestvrijstalen tanks rijpt de wijn 2 maanden in ongeglazuurde betonnen vaten, waarna hij nog 8 maanden rijpt in grote, ongeroosterde Franse eikenhouten vaten.

13% vol.

Nooit te koud, tussen 10 en 14 graden.

Goudgeel

Geel vruchtvlees van tropische vruchten, een rijk en complex boeket, mineraal en kruidig.

Harmonisch, uitstekende structuur

Het past goed bij risotto en vissoep, en is ook uitstekend te combineren met wit vlees.

Tai Amfora



Druivensoort:

Grondsoort:

Fermentatie:

Refining:

Alcohol percentage:

Server temperatuur:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Wijn & Spijs combinatie:

100% Tocai

Kleiachtig, Kalkrijk

Spontane gisting bij een gecontroleerde temperatuur met maceratie op de schillen gedurende 24 uur in roestvrijstalen tanks.

Na de gisting wordt de wijn overgebracht naar handgemaakte terracotta amforen. De continue interactie en communicatie tussen de wijn en de buitenlucht bevordert en versnelt het rijpingsproces.

13% vol.

Nooit te koud, tussen 10 en 14 graden Celsius.

Diep strogeel met gouden reflecties

Hints van amandel en medicinale kruiden

De smaak is altijd zacht, met een aangename aroma.

Luxe vis- en schaaldierschotels, Thaise gerechten en wit vlees.

Malvasia



Druivensoort:
Grondsoort:
Fermentatie:

Refining:

Alcohol percentage:
Serveer temperatuur:
Kleur:

Geur:

Smaak:
Wijn & Spijs combinatie:

Malvasia
Kleiachtig, Kalkrijk
Spontane fermentatie bij gecontroleerde temperatuur met maceratie op de schillen gedurende 24 uur
2 maanden in stalen tanks en 8 maanden in tanks van niet-verglaasd beton.
13% vol.
Nooit te koud, tussen 10 en 14 graden.
StrogeStrogeel met groenachtige reflectiesel met groenachtige reflecties
Bloemige tonen van limoen met citrusachtergrond, kruidige tonen van zwarte peper.
Hartig en elegant, harmonieus.
Ideaal als aperitief of in combinatie met delicate voorgerechten, zalm, sint-jakobsschelpen au gratin en rauwe zeevruchten. Past ook goed bij risotto en vissoepen.

Maria



Druivensoort:
Grondsoort:
Fermentatie:

Refining:

Alcohol percentage:
Serveer temperatuur:
Kleur:
Geur:

Smaak:
Wijn & Spijs combinatie:

60% Tocai 40% Picolit
Kleiachtig, Kalkrijk

Spontane fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur met maceratie op de schillen gedurende 6 dagen. Tijdens de fermentatie op de schillen worden CBD-zaden (lichte hennep) toegevoegd.
2 maanden in staal en 8 maanden in niet-verglaasd cement.
13,5% vol.
Nooit te koud, tussen 10 en 13 graden Celsius.
Goudgeel
Citrusaroma's en typische hints van medicinale kruiden (eucalyptus, rozemarijn en brandnetel).
Een belangrijke smaak- en geurafdrank met aanhoudende, fruitige en kruidige tonen.
Alle soorten blauwe kaas, asperges met eieren, visbouillon en zelfs een dessert op basis van chocolade.

Merlot



Druivensoort:
Grondsoort:
Fermentatie:

Refining:

Alcohol percentage:
Serveer temperatuur:
Kleur:

Geur:

Smaak:

Wijn & Spijs combinatie:

100% Merlot
Kleiachtig, Kalkrijk
Vinificatie: Spontane fermentatie met temperatuurgecontroleerde maceratie in roestvrijstalen tanks gedurende circa 20 dagen. Na de fermentatie rust de wijn 2 maanden in niet-verglaasde cementen vaten, waarna hij 10 maanden rijpt in grote houten vaten (Troncais en Allier). Na het bottelen rijpt de wijn nog minstens 2 maanden op fles.
13,5% vol.
18 graden.
Intense robijnrode kleur, duivenbloedkleur, levendig, aangenaam.
Wijnachtig, met subtiele hints van framboos, die lichtjes doen denken aan vers rood fruit.
Warm, vol en zijdezacht, met aangename rijpe tannines en een goed uitgebalanceerde zuurgraad.
Vlees in het algemeen en alle soorten gedroogd vlees.

Cuvee rosso Regina



Druivensoort:
Grondsoort:
Fermentatie:

Refining:

Alcohol percentage:
Serveer temperatuur:
Kleur:
Geur:

Smaak:

Wijn & Spijs combinatie:

Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Franconia 10% Refosco dal Peduncolo Rosso 10%
Kleiachtige kalksteen.
De blend macereert minimaal 20 dagen op de schillen, met dagelijks overpompen, tot wel drie keer per dag.
Na de fermentatie in ongeglazuurde betonnen tanks rijpt 40% van de blend in Franse eikenhouten vaten (Nerves), terwijl de overige 60% rijpt en zich verder ontwikkelt in grote Slavonische eikenhouten vaten. Na ongeveer een jaar worden de twee blends samengevoegd tot één blend.
13,5% vol.
18 graden.
Intens robijnrood met granaatkleurige reflecties
Hints van framboos en viooltje. Doet denken aan rode vruchtenjam. Kruiden zoals peper.
Warm, vol met aangename, zijdezachte tannines.
Vlees in het algemeen, gerookt of gegrild, en alle soorten gedroogd vlees.

Bestellijst



Naam:
Adres:
Postcode:
Woonplaats:
E-mail:
Telefoon:
Datum:

Leuk dat u geïnteresseerd bent in de wijnen en olijfolie van VINO Vitomana.
Onderstaand de verkoopcondities waar u rekening mee dient te houden.

- Wijnverkoop geschiedt per doos (6 flessen).
- **Hoe meer dozen u afneemt, hoe meer voordeel u ontvangt!**
Koopt u 2 dozen dan is het voordeel 5% op uw bestelling
Met elke doos extra neemt het voordeel met 2,5% toe tot een maximum van 20% voordeel op uw bestelling
- U kunt uw aankoop ook zelf samenstellen, 6 verschillende wijnen of u kunt wijn combineren met olijfolie.
- Verkoop van de olijfolie gaat per stuk of per doos. Wenst u een doos met 3 liter kannen? Informeer naar de mogelijkheden.
- Onderstaande prijzen zijn exclusief bezorgkosten.
 - Voor bezorgingen in Vlaardingen worden geen bezorgkosten gerekend.
 - Voor bezorgingen in de regio R'dam wordt € 10 gerekend.
 - Voor bestellingen groter dan € 100 worden geen bezorgkosten gerekend.

Product	Aantal (fl)	Prijs per fles	Totaal
Wijnhuis Cantina Rauscedo			
Prosecco Doc Frizzante	-	€ 11,25	
Prosecco Doc Extra dry	-	€ 11,25	
Prosecco Doc Rose Brut	-	€ 11,25	
Malvasia Spumante Dry	-	€ 11,25	
Ribolla Gialla Spumante Extra Dry	-	€ 10,50	
Pinot Grigio Doc Friuli	-	€ 9,75	
Sauvignon Blanc Doc Friuli	-	€ 10,75	
Chardonnay Doc Friuli	-	€ 9,75	
Friulano Doc Friuli	-	€ 10,50	
Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia	-	€ 10,50	
Traminer Aramatico Doc Friuli	-	€ 11,00	
Merlot Doc Friuli	-	€ 9,75	
Cabernet Franc Doc Friuli	-	€ 9,75	
Refosco Dal Peduncolo rosso Doc Friuli	-	€ 10,50	
Pinot Nero Doc Friuli	-	€ 11,00	
Pinot Nero Rosato IGT Venezia Giulia	-	€ 8,95	
Verduzzo	-	€ 11,50	
Villamanin Brut Metodo Classico	-	€ 22,50	
Casa quaranta Sauvignon Blanc Doc Friuli	-	€ 16,90	
Casa quaranta Rosso Doc Friuli	-	€ 16,90	
Wijnhuis A mi Manera			
Tai	-	€ 14,20	
Lison Classico	-	€ 15,55	
Cuvee Bianco	-	€ 19,75	
Tai Anfora	-	€ 22,50	
Malvasia	-	€ 16,95	
Chardonnay	-	€ 15,50	
Maria	-	€ 19,70	
Dulce 500 ml	-	€ 30,99	
Merlot	-	€ 15,50	
Cabernet	-	€ 15,50	
Cuvee rosso Regina	-	€ 19,75	
Olijfolie			
DEA Olio Extravergine di Oliva - 0,5 ltr	-	€ 21,00	
DEA Olio Extravergine di Oliva - 3,0 ltr	-	€ 54,50	
Subtotaal			€ -
Bezorgkosten	n.v.t.		€ -
Korting	0%		€ -
Totale kosten incl BTW			€ -