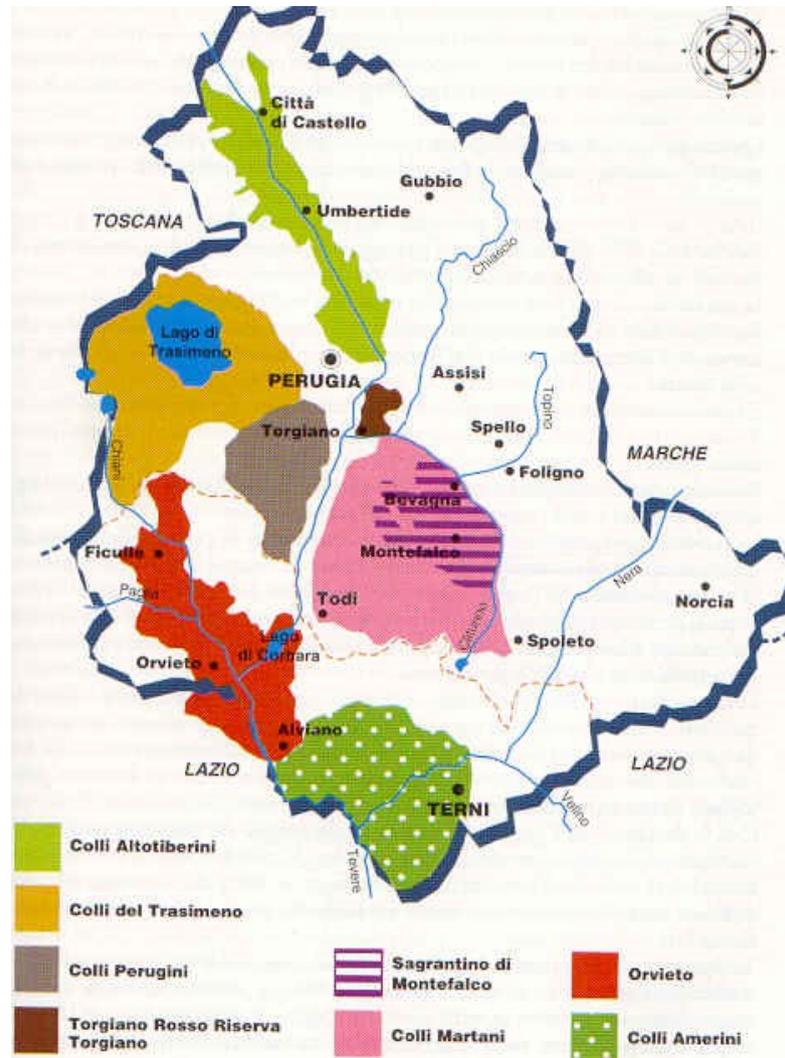


L'Italia dei vini



UMBRIA





PIZZOGALLO

La Tenuta Pizzogallo si estende per circa 43 ettari, 23 dei quali dedicati alla vite. I vigneti sono stati tutti completamente rinnovati e condotti con la concezione di una viticoltura moderna e rispettosa della natura.

Si coltivano varietà autoctone quali il Ciliegiolo, il Sangiovese, il Vermentino, l'Aleatico, e varietà internazionali quali il Merlot, il Cabernet, il Pinot, e lo Chardonnay, per poter produrre vini legati al territorio ma con uno sguardo al mondo. L'impianto a cordone speronato ad alto numero di ceppi per ettaro, il diradamento e il contenimento della vegetazione limitano la produzione a 60-80 quintali di uva per ettaro, per ottenere delle uve di alta qualità.

APELIOS

UMBRIA BIANCO IGT



Pinot Bianco
Sauvignon



Paglierino con
riflessi verdognoli.
Profumo di mela
golden, pesca
bianca.
Pulito al palato.



Pulito al palato.



Tra 8 - 10 gradi.



Aperitivi, primi
piatti , zuppe di
pesce, carni
bianche

EUROS

UMBRIA BIANCO IGT



Chardonnay, Sauvignon
, Riesling



Paglierino brillante.
Profumi di frutta
bianca, agrumi e
gelsomino. di mela



Affilato e dritto, fresco
e sapido.



Tra 10 - 12 gradi.



Aperitivi, primi piatti ,
zuppe di pesce, carni
bianche

LIPS

UMBRIA BIANCO IGT



Gewurztraminer



Intensi aromi di frutta matura e fiori bianchi.



Morbido e aromatico, molto complesso



Tra 8 e 12 gradi



Aperitivo, vegetariano, carni magre, formaggi freschi.

NOTOS

UMBRIA BIANCO IGT



Vermentino 100%



Paglierino con punte verdine. Profumo di pera, susina, scorza di limone.



Molto pulito al palato, lungo, fresco.



Tra 10 - 12 gradi.



Pesce arrosto, crostacei, funghi



BOREAS UMBRIA ROSSO IGT



Merlot



Colore rosso rubino
Profumo invitante con sentori di lamponi, caramella alla frutta, liquirizia.



A 18 gradi.



Filetto al balsamico, formaggi stagionati.



SKIRON UMBRIA ROSSO IGT



Sangiovese



Colore rosso rubino brillante, Profumo vinoso con sentori di frutti di bosco.



armonico ed equilibrato, leggermente tannico



A 18 gradi.



Pollo e peperoni, carni alla brace

ZEPHYRUS

UMBRIA ROSSO IGT



Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon



colore rubino con brillanti venature viola, profumi primari tipici del vitigno con richiamo alla marasca, bouquet complesso e fino, speziatura profonda con palato strutturato e persistente.

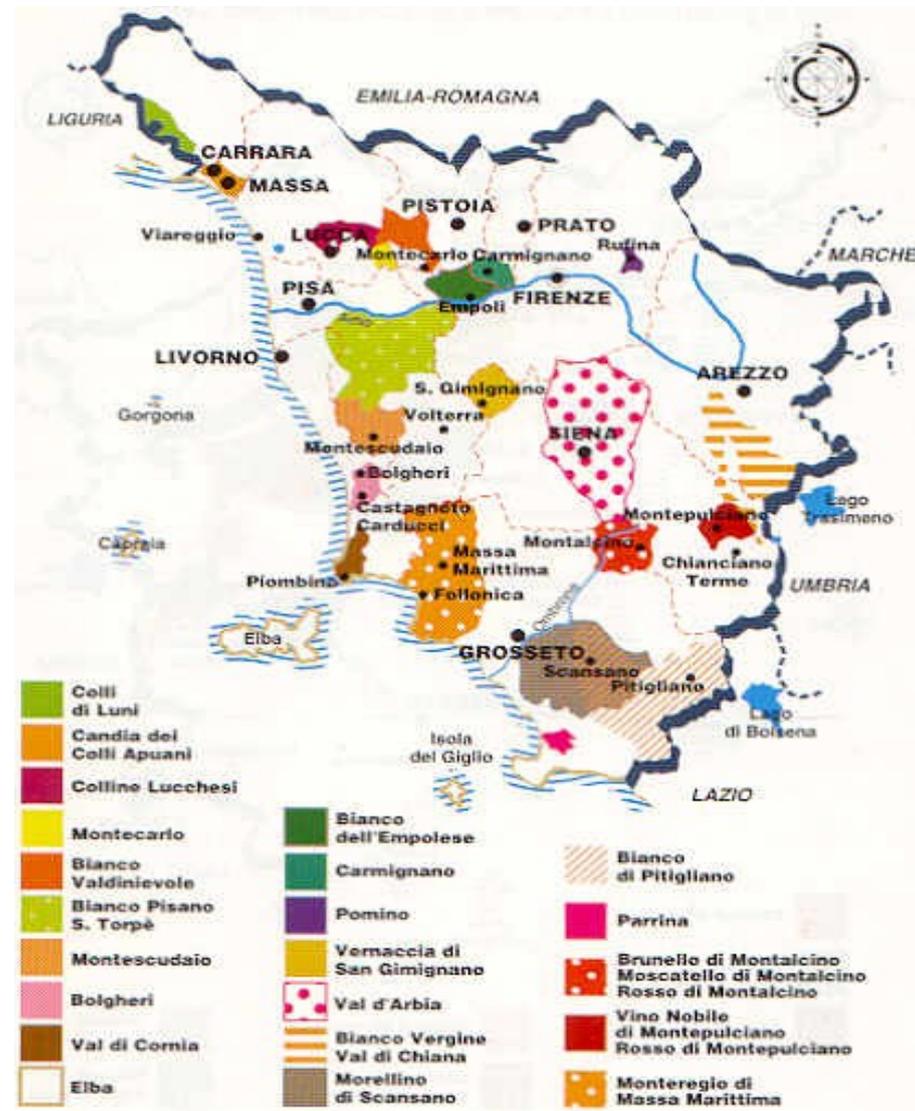


A 16 - 18 gradi.



vino per grandi carni alla brace. Non teme spezzatino di Cervo e Faraona per quanto ad armonia

TOSCANA

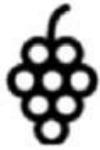




Tenuta Moriano si estende nel comune di Montespertoli, ed è di proprietà della famiglia Panconesi, originaria del Chianti e profondamente legata alle proprie radici contadine. La famiglia Panconesi rilevò la tenuta nel 1990, facendone una efficiente azienda agricola, organizzata per la moderna vitivinicoltura e per la produzione di vini di qualità. Oggi i terreni di Tenuta Moriano comprendono 130 ettari interamente dedicati alla coltivazione, di cui parte destinati alla produzione di vini; parte sono invece destinati alla produzione di olio extravergine di oliva.



IL BOSCACCIO CHIANTI DOCG



Sangiovese



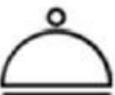
Colore rosso rubino.
Profumo di frutti a acca
rossa.



Gusto persistente,
morbido e di buon
rpo.



a i 16 e i 18 gradi



Ideale con salumi e
formaggi, primi piatti.

MONTESPERTOLI CHIANTI DOCG



Sangiovese



Colore rosso rubino
brillante, Profumo vinoso
con sentori di frutti di
bosco.



Armonico ed equilibrato,
leggermente tannico



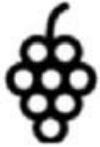
18 gradi



Carni rosse, bistecca e
salumi stagionati..

CHIANTI MONTESPERTOLI

RISERVA DOCG



Sangiovese, merlot,
cabernet



Rosso rubino con riflessi
granati Profumo vinoso
con sentori di frutti di
bosco.



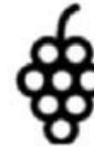
sapore si presenta
armonico ed equilibrato,
leggermente tannico. ra i
16 i 18 gradi



ino da carni rosse e
arrosti, formaggi
stagionati.

PENSIERO

ROSSO TOSCANA IGT



Sangiovese, Cabernet
sauvignon, Merlot



Colore rosso rubino
intenso e profondo.
Profumo frutti a acca rossa
e spezie. Caldo e
avvolgente.

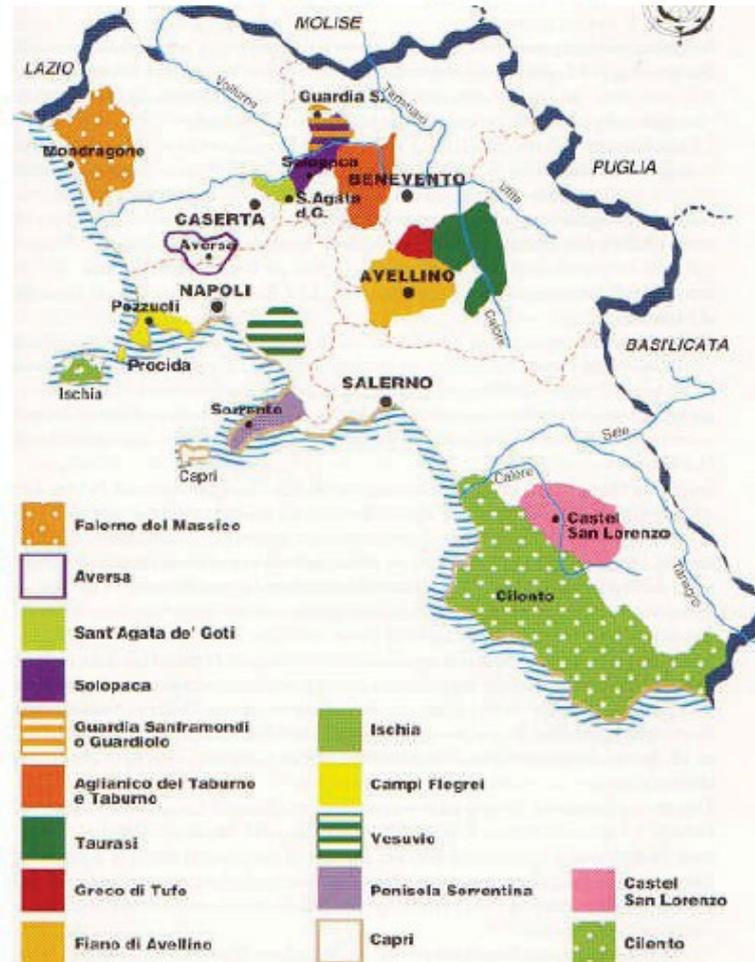


18 gradi

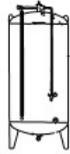


La carne rossa e il suo
abbinamento ideale.

CAMPANIA



BOZZOVICH BIANCO BENEVENTANO IGT



Falanghina e coda di volpe

Profumato e morbido, con note di fiori bianchi.



Equilibrato e facile.



Tra i 10 e i 14 gradi

Aperitivo, formaggi freschi.



BOZZOVICH ROSSO BENEVENTANO IGT



Aglianico, piedirosso

Profumi di frutta rossa e sottobosco.



Morbido e piacevole con tannini delicati



Tra i 16 e i 18 gradi

Carni rosse ai ferri, formaggi stagionati.



BOZZOVICH ROSATO BENEVENTANO IGT



-  Aglianico e Piedirosso
-  Sentori floreali di rosa e viola,
Equilibrato con struttura intrigante.
-  Tra i 10 e i 12 gradi
-  Aperitivo, primi piatti formaggi freschi.
- 

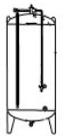
ANASTASI AGLIANICO DEL TABURNO DOCG



-  Aglianico, piedirosso
-  Intenso sentore di frutta sotto spirito, amarene e more. Vaniglia e cioccolato lo completano. Morbido e armonico con tannini evoluti.
-  Tra i 16 e i 18 gradi
-  Carni rosse ai ferri, formaggi stagionati
- 

CERERE CODA DI VOLPE

TABURNO SANNIO DOP



Coda di volpe 100%

Fine e intenso con sentori di biancospino, frutta bianca e spezie.



Morbido , pieno con note di frutta secca.

Tra gli 8 e i 10 gradi



Il vino ideale con la mozzarella di bufala, perfetto con il pesce, frutti di mare,



DIANA FALANGHINA

TABURNO SANNIO DOP



Falanghina 100%

Giallo paglierino tenue, al naso è ampio con un ricco corredo aromatico. Fruttato con sentori di ananas e mela verde Gradevole freschezza, sostenuta da un adeguata acidità.



Tra gli 8 e i 10



Primi piatti a base di pesce, frutti di mare, formaggi freschi



APOLLO AGLIANICO

TABURNO SANNIO DOP



Aglianico 100%

Rosso rubino intenso, ampio, con sentori di frutti di bosco e note di vaniglia e tostato.



Deciso e armonico.

tra i 18 e i 20 gradi



Arrosti, matriciana di guancia di maialino nero, spezzatino d'agnello



PLUTONE PIEDIROSSO

TABURNO SANNIO DOP



Piedirosso 100%

Sentori fragranti e floreali



Morbido, tannini decisi, fresco

Tra i 10 e i 12 gradi



Carni rosse marinate, formaggi speziati o erborinate.



PIETRASALATA

PRIMITIVO IGP PUGLIA



Primitivo 100%

Sentori delicati di piccoli frutti rossi, con note di prugna e amarena.



Morbido avvolgente e ben bilanciato



Tra i 14 e i 18 gradi



grigliate di carne,



APOLLO AGLIANICO DEL SANNIO ROSATO DOC



Aglianico e Piediroso

Intenso con sentori di frutti rossi e accenni floreali.



Autorevole, fresco, delicato, ma incisivo.



Tra gli 8 e i 10 gradi



Primi piatti, pizza, grigliate di pesce



GIANO GRECO

TABURNO SANNIO DOP



Greco 100%



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso è fine e delicato con profumi di biancospino e frutta bianca matura. Fresco, secco, lungo al palato e con buona acidità



Tra i 10 e i 12 gradi



Antipasti di mare, grigliate di pesce



OCA BIANCA

FIANO BENEVENTANO IGP



Fiano 85% e Coda di volpe 15 %



Giallo paglierino, al naso mostra piacevoli sensazioni floreali, con profumi di tiglio e acacia, ha note fruttate di pesca e pera matura. Fresco, secco, lungo al palato e con buona acidità



Tra gli 8 e i 10 gradi



Antipasti di mare, grigliate di pesce



VIGNA PEZZA LA CORTE AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

VIGNA DEL MONACO TABURNO FALANGHINA SANNIO DOP



Aglianico 100%

Aroma intenso di frutti rossi



Al palato si presenta caldo, con tannicità non invadente

Tra i 16 e i 18 gradi



È consigliato con tutti i piatti di selvaggina e carni rosse.



Falanghina 100%

rofumo intenso con sentori floreali.



Gusto fresco e sapido.

Tra i 10 e i 12 gradi



Pesce grigliato o fritto, crostacei ma anche carni Bianche.



CALIDONIO PIEDIROSSO TABURNO SANNIO DOP



 Piedirosso



 Tra i 16 e i 18 gradi

 Carni rosse alla griglia, salumi, grigliate.



DIOMEDE AGLIANICO TABURNO DOCG



 Aglianico



 Tra i 14 e i 18 gradi

 Salumi stagionati, carni rosse, formaggi stagionati.





Tradizione, passione e competenza di una famiglia dedita alla cultura del buon vino, per seguire la traccia lasciata dai nostri avi ed aprirci al futuro riscoprendo i sapori unici delle nostre terre di origine. Uniti per dare vita, giorno dopo giorno, al nostro falerno



ORAZIO
FALERNO DEL MASSICO DOC



Primitivo 100%



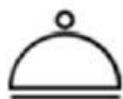
rosso rubino molto intenso; profumi di rose selvatiche, amarene e ciliege.



Al palato tannini morbidi ed eleganti, sapore intenso e avvolgente.



Tra i 16 e i 18 gradi



selvaggina e carni rosse.

CASAVARATTA
FALERNO DEL MASSICO DOC



Primitivo 100%



rosso rubino; profumo caratteristico, intenso e persistente.



al palato molto asciutto, caldo, robusto ed armonico



Tra i 10 e i 12 gradi



Formaggi e grigliate

Abruzzo





M
MARGIOTTA

VELLUS

PECORINO Spumante Brut



Pecorino 100%

Giallo vivo con riflessi dorati, spiccate note agrumate di frutta bianca.



Al palato è morbido, piacevole di facile beva



Tra i 6 e i 12 gradi

Aperitivi, primi a base di pesce.



PSITIA

MOSCATO Spumante dolce



Moscato 100%

Giallo brillante chiaro, fragrante e armonico.



Al palato è dolce con note di frutta tropicale, , piacevole.



Tra i 6 e i 12 gradi

Ideale per accompagnare i dolci a fine pasto. Panettone e pandoro a Natale.



CRETARA PECORINO IGT



Pecorino 100%

Giallo vivo con riflessi dorati, spiccate note agrumate e tropicali. Intensamente minerale.



Al palato è piacevole, con buona struttura.



Tra i 10 e i 14 gradi



Aperitivi, primi a base di pesce.



FERAX TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Trebbiano 100%

Giallo luminoso e limpido. Delicato bouquet di fiori e frutta



Al palato è piacevole, con note di pera e mela.



Tra i 10 e i 14 gradi



Aperitivi, primi piatti, minestre, carni bianche.



FERAX

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Montepulciano 100%



Rosato vivo, sentori di ciliegia e fiori rossi.

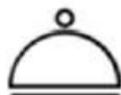


Al palato è fresco, piacevole, di grande bevibilità.



Tra i 10 e i 14 gradi

Aperitivi, primi a base di pesce, minestre, pizza.



CRETARA

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE



Montepulciano 100%



Rosato intenso e brillante. Persistenti note di frutti rossi.

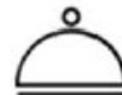


Al palato è pieno, con note di ciliegia e tannino presente.



Tra i 10 e i 15 gradi

Aperitivi, pesce, carni bianche, Formaggi a media stagionatura.



FERAX

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Montepulciano 100%



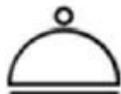
Rosso rubino intenso, Bouquet intenso di frutta rossa, con prevalenza di amarena.



Al palato è morbido, piacevole di facile beva



Tra i 14 e i 18 gradi



Aperitivi con salumi e formaggi, grigliate.

CRETARA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Montepulciano 100%



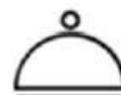
Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Spiccate note di frutta rossa e delicate spezie.



Al palato è morbido, piacevole di facile beva



Tra i 14 e i 18 gradi



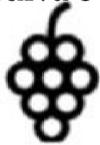
Primi con sughi di carne, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

PENTIMA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano 100%

Vendemmia tardiva e affinamento in legno per oltre due anni



Rosso rubino con riflessi granati, spiccate note di spezie.

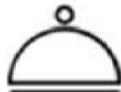
Al palato è intenso di corpo, con tannini piacevoli e note vanigliate..



Tra i 16 e i 18 gradi



Grandi carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati.



Romagna





I SABBIONI

Viaggio nei sapori di una terra
sorprendente, dove i vitigni affondano
le radici nella sabbia



I VOLI DEI GRUCCIONI ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOP



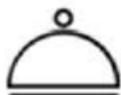
Sangiovese



un frutto delicato e energia di una bocca freschissima, firmata dalla nota sapida figlia degli originali terreni di sabbie gialle.



tra gli 8 e i 12 gradi



Salumi, aperitivi e pesce azzurro.

LE LITI ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOP



Sangiovese

vino sapido, con un frutto delicato e nitido.



Si distende sulla freschezza di una bocca agile ed elegante.



Tra i 16 e i 18 gradi.

Salumi e carni, formaggi mediamente stagionati.



LE LITI BIANCO FORLI IGP



Sangiovese vinificato in bianco.



Dal colore tenue paglierino. Sentori tesi e ben definiti di pesca bianca, timo e sfumature saline. Il palato è diretto con forti richiami selvatici.



12 gradi



Grigliate di crostacei e molluschi, carni bianche..

I RIFUGI ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA DOP



Sangiovese



Rosso rubino vino di ricchezza e materia, dove la maturità dei tannini consegna una bocca suadente e serica.



Tra i 16 e i 18 gradi



Grandi grigliate di carne rossa, selvaggina, e formaggi stagionati



ORIOLO ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOP



Sangiovese

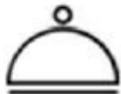
Un vino che sfuma un frutto austero e fragrante sulle note floreali, che in bocca trova rizia e il sale tipico di questo territorio. Eleganza e freschezza, la complessità e tutta nelle sfumature di profumi sempre delicati.



Un vino raffinato e di grande equilibrio.



16-18 gradi



Grandi grigliate di carne rossa



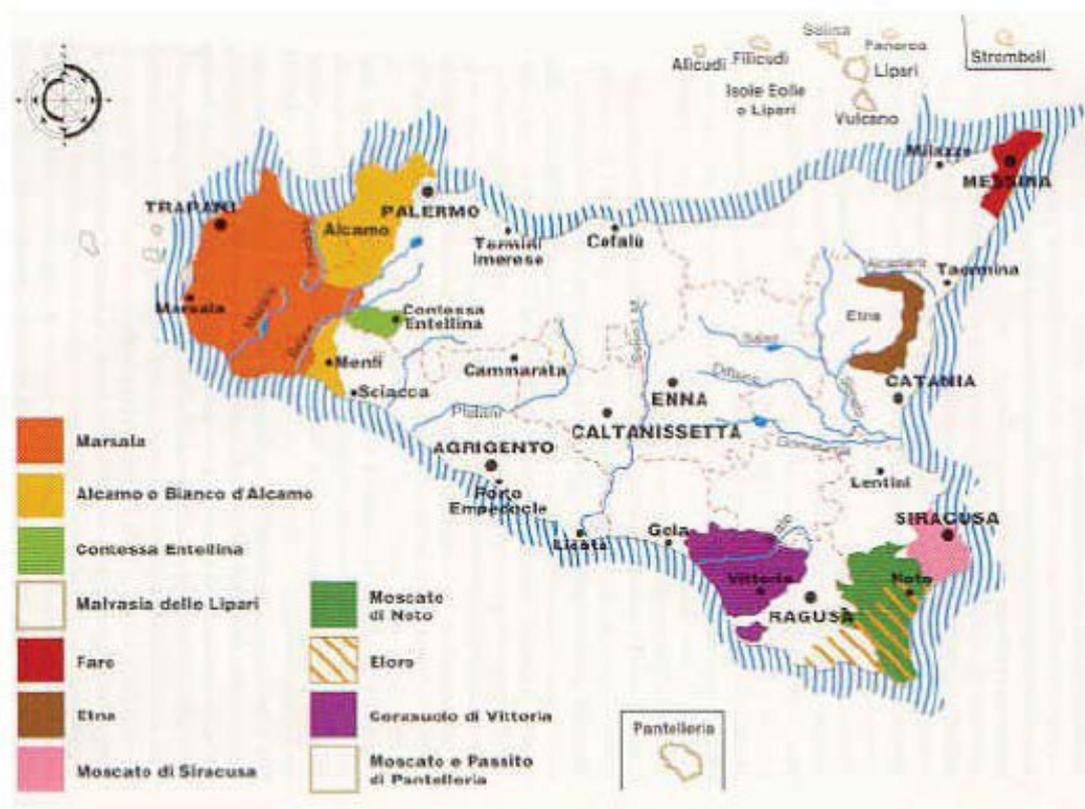
PURE COLLINE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio extravergine di oliva ottenuto dalle drupe di frantoio e leccino, e in gran parte della cultivar autoctona nostrana di Brisighella. Pure Colline è un olio di grande delicatezza che si esprime al naso su toni di frutta gialla e fiori di ginestra. In bocca è nitidissimo, saporito e garbato. Sul finale arrivano i richiami alle verdure dell'orto e una originale nota speziata che vira sullo zenzero.

Una bocca di grande equilibrio, netta e saporita.



Sicilia





I Baglio Diar è la visione della famiglia marsalese Di Girolamo, da generazioni legata al settore della produzione vitivinicola



Velata
Merlot
Barrique



Nedda
Nero Avola
Barrique



Selene
Grillo
Acciaio



Fantasia
Zibibbo
Acciaio



Dida
Catarratto
Barrique



A pochi chilometri da Palermo, nel cuore della Sicilia occidentale, delimitato da meravigliose presenze naturalistiche quali la Riserva della Ficuzza e Rocca Busambra, il territorio di Corleone si caratterizza per il suo stupendo microclima che lo rende unico al mondo.

La campagna è infatti un tripudio di colori e profumi in cui i picchi calcarei si alternano a morbide colline macchiate qua e là da generose vigne che in estate,

Grazie al caldo sole e al terreno asciutto, donano i loro frutti che si trasformano in nettare prezioso rendendo unici e inimitabili i vini Principe di Corleone.

CATARRATTO IGP TERRE SICILIANE

BEST BUY

INSOLIA IGP TERRE SICILIANE



Catarratto 100%

Profumo fine e delicato



Acidulo, fresco e armonico



Servire tra i 10 e i 12 gradi



Antipasti a base di pesce, formaggi pasta tenera.



Insolia 100%

Profumo intenso e persistente



Vivace e consistente



Servire tra i 10 e i 12 gradi



Antipasti a base di pesce, aperitivi, minstre.

CATARRATTO IGP TERRE SICILIANE

BEST BUY

INSOLIA IGP TERRE SICILIANE



Catarratto 100%

Profumo fine e delicato



Acidulo, fresco e armonico



Servire tra i 10 e i 12 gradi



Antipasti a base di pesce, formaggi pasta tenera.



Insolia 100%

Profumo intenso e persistente



Vivace e consistente



Servire tra i 10 e i 12 gradi



Antipasti a base di pesce, aperitivi, minstre.



SOPHIA CATARRATTO IGP TERRE SICILIANE



Catarratto 100%



Profumo ampio, con sentori
di fiori bianchi

h

Sapore deciso, largo, con
finale pieno e armonico.



Servire tra i 11 e i 14 gradi



Perfetto per ogni pietanza
a base di pesce. Ideale con
formaggi a pasta tenera.



SOPHIA NERO AVOLA IGP TERRE SICILIANE



Nero d'Avola 100%



Profumi di frutta rossa con
note di arachidi e mandorle.

Di buon corpo con una
generosa concentrazione di
tannini gentili.



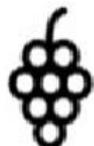
Servire tra i 15 e i 18 gradi



Molto duttile, ideale con
salumi e formaggi
mediamente stagionati.



GIADA IGP TERRE SICILIANE



Catarratto, Insolia,
Damaschino, Trebbian

Profumo molto fruttato con
netta nota aromatica.

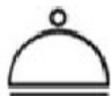


Sapore delicato, leggero,
armonico, gradevolmente
aromatico.



Servire tra 8 e i 10 gradi

Perfetto per gli aperitivi,
antipasti, primi e pesce.



o

NARKE' DOP MONREALE



Nero d'Avola

Profumo vivace con tocco di
fruttato.



Al gusto si presenta fresco e
fruttato.



Servire tra 14 e i 18 gradi

con ogni tipo di abbinamento
gastronomico. Gradevole
anche fuori pasto.



CATARRATTO
CHARDONNAY IGP
TERRE SICILIANE

GOCCE DI LUCE IGP
TERRE SICILIANE



Catarratto,
Chardonnay



Nero d'Avola vinificato in
bianco



Profumo ampio ed
esuberante.



Profumo ampio



Sapore fresco e largo con
ottimo equilibrio tra
acidità, sapidità e volume.



Morbido e delicato,
leggermente amabile.

Servire tra i 9 e i 14 gradi

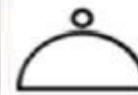
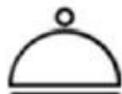
Servire tra i 9 e i 14 gradi



Da bere giovane, ideale
per piatti a base di pesce.



Da bere giovane, ideale per
piatti a base di pesce.



NERELLO MASCALESE IGP TERRE SICILIANE



Nerello Mascalese

si apprezzano sentori di ciliegie, fragole e more.

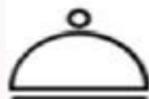


Al gusto è fresco ed equilibrato.

Servire tra i 9 e i 14 gradi



Arrosti, carni bianche, formaggi a media stagionatura. Eccelle con i pesci a carne grassa.

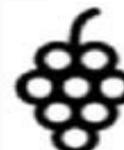


NERO D'AVOLA DOP MONREALE

WINEENTHUSIAST

Principe di Corleone 2014 Nero d'Avola (Terre Siciliane)

86
POINTS



Nero d'Avola

Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.

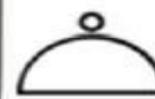


Gusto elegante, caldo e asciutto di grande corpo e personalità.

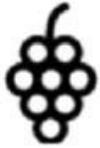
Servire tra i 14 e i 16 gradi



Piatti a base di carni sse, selvaggina, formaggi a pasta dura.



ZHARA ZIBIBBO IGP
TERRE SICILIANE



Zibibbo

intenso ed aromatico,
complesso, ricco ed espressivo
note di uva appassita, arancia
e mandarino.



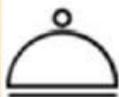
Al gusto si presenta
morbido, caldo, dolce ed
agrumeggiante.



Servire tra i 12e i 14 gradi



da dessert, si sposa
bene con la pasticceria secca
ed i gelati alla frutta.



ZHARA MALVASIA IGP TERRE
SICILIANE



Malvasia di Candia

profumo avvolgente ed intenso
con elevati profumi fruttati.



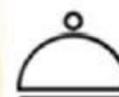
Dolce ed aromatico, con
richiami di frutta candita ed
appassita.



Servire tra i 8 e i 14 gradi



Da fine pasto, con
crostate di frutta.



ZHARA ALLA MANDORLA

Vino alle mandorle



ottenuto attraverso un delicato lavoro di aromatizzazione. Ha profumi intensi caratterizzati dalle note prevalenti della mandorla. Ha un gusto decisamente dolce, forte e persistente.



Servire tra i 9 e i 14 gradi

e un eccellente vino da dessert. Ideale con la pasticceria secca siciliana.



ZHARA PASSITO IGP TERRE SICILIANE

Zhara Passito



Profumo intenso che ricorda la fragranza dei petali di rosa.

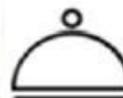


Al palato e si presenta dolce, caldo e robusto.



Servire tra i 12 e i 15 gradi

vino di fine pasto, accompagna la frutta secca e i dolci



Limoncello del Principe

Infuso di scorze di limoni di Sicilia

Da un'accurata selezione dei migliori limoni coltivati nell'entroterra siciliano e sapientemente lavorati a mano, nasce il Limoncello del Principe.

Eccellente liquore naturale, con proprietà digestive, ha un gusto armonioso ed un profumo intenso e persistente. Per esaltare le sue qualità si consiglia di servire ben freddo.



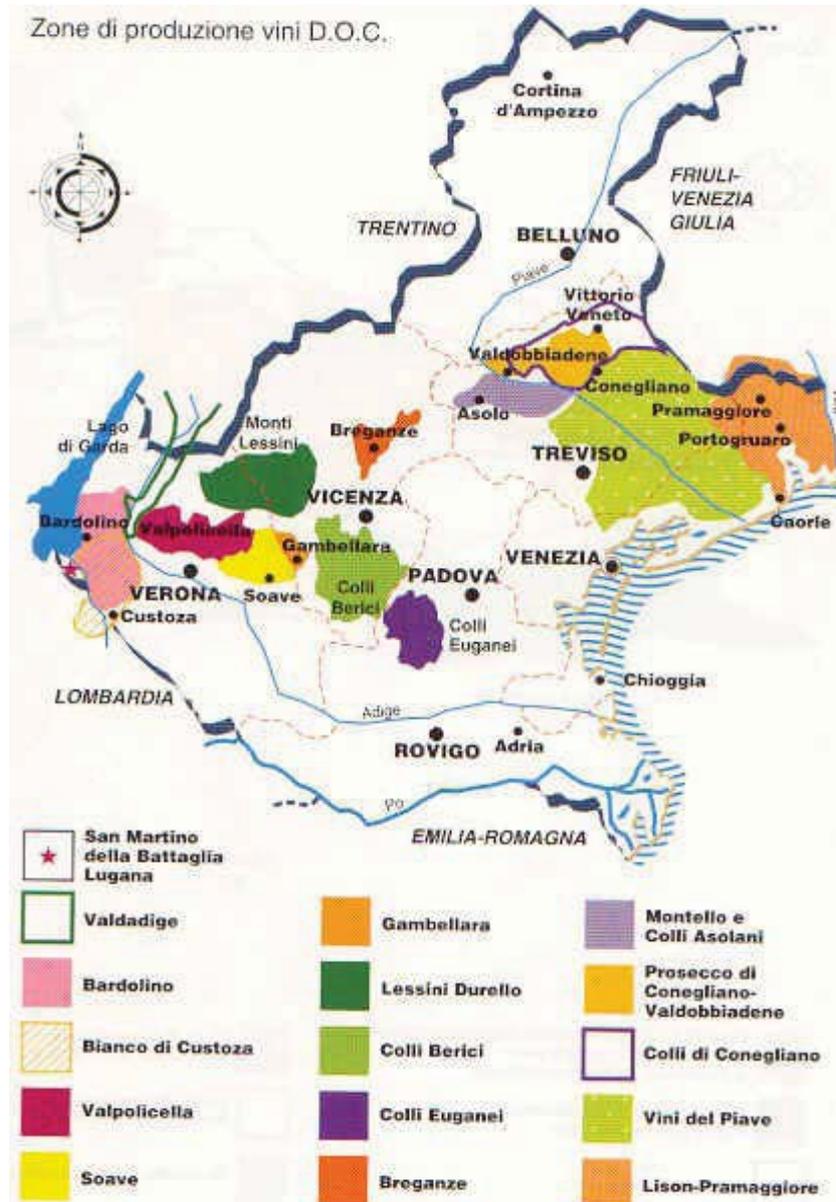
Amaro del Principe

Liquore di erbe mediterranee la cui ricetta segreta prevede un infuso di salutari erbe officinali, radici, frutti, fiori, scorze di agrumi e spezie siciliane che aiutano la digestione e regalano una delicata sensazione di piacevolezza. Ha un peculiare profumo d'arancia amara e note diffuse di liquirizia.

Al gusto si presenta persistente e aromatico. Per esaltarne il gusto si consiglia di servire ghiacciato



VENETO





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

DOSAGGIO ZERO



Glera 100%



Giallo paglierino brillante.
Sentori di frutta e fiori
bianchi,



Asciutto, mela e
pera, persistente



Tra gli 8 e i 12 gradi



Aperitivi , crostacei, pesce
crudo.



SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY 26 mg



Glera

paglierino con riflessi
verdognoli.



Intenso, fruttato con note di
limone e cedro. Nota floreale
dominante di glicine in fiore e
dell'acacia.



Di gusto fresco, buona
struttura, al palato risulta
gradevole, armonico



Ottimo come aperitivo e a tutto
pasto, con piatti di pesce o
antipasti leggeri.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT 10g/L



Glera 100%

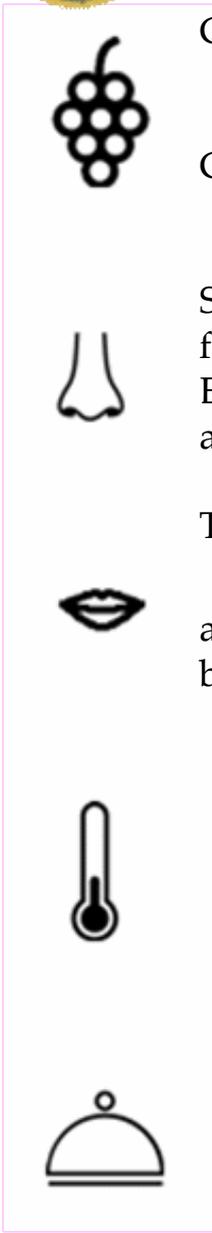
Giallo paglierino brillante.
Sentori di frutta e fiori .
Fresco,

Asciutto , fruttato, sentori
di pera e mela. Persistente

Tra gli 8 e i 12 gradi

Aperitivi , crostacei, pesce
crudo.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY 18g/L



Glera 100%

Giallo paglierino brillante.

Sentori freschi di frutta e
fiori bianchi.
Equilibrato, fresco,
aromaticamente intenso.

Tra gli 8 e i 12 gradi

aperitivi, primi leggeri, a
base di pesce.

PROSECCO TREVISO DOC MILLESIMATO

CUVEE DIVINA MILLESIMATO



Glera 100%



Giallo paglierino brillante. Sentori di frutta e fiori bianchi,



Asciutto, mela e pera, persistente

Tra gli 8 e i 12 gradi



Aperitivi , crostacei, pesce crudo.



Glera 100%



Giallo paglierino brillante. Sentori di frutta e fiori . Fresco,



Fruttato, sentori di pera e mela. Armonico

Tra gli 8 e i 12 gradi

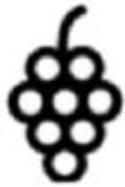


Aperitivi ,pizza, formaggi freschi..



ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY

16 g /L



Raboso

Sentori di fragola e lampone.
Intenso, fruttato e particolarmente fragrante.



Armonico con un'ottima bevibilità e piacevolezza.

Tra i 9 e i 12 gradi

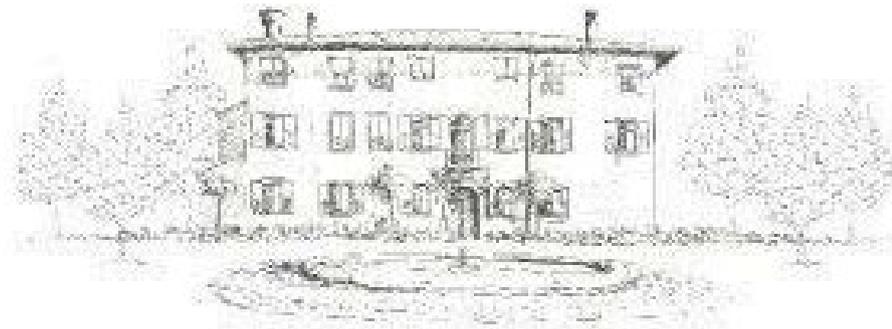


Aperitivi, crostacei crudi o carni bianche. Ottimo con i primi di pasta da provare anche con la pizza.



FRIULI VENEZIA GIULIA





VILLA VITAS

In quel delle terre della DOC Friuli Aquileia, in un territorio dalla storia millenaria e con antiche coltivazioni della vite. In un suolo ricco di elementi, frutto dei depositi provenienti dalla Alpi la famiglia Vitas coltiva i vitigni friulani tipici con una grande passione.

FRIULANO DOC

RIBOLLA GIALLA IGT



Friulano 100%

Giallo paglierino, Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate. Il sapore e elegante, tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.



12°

eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.



Ribolla Gialla 100%

Giallo paglierino, Bouquet fresco e floreale. La gradevole freschezza e le note fruttate di mela verde vengono messe in rilievo dalla caratteristica vena acidula.



10° I 12°

Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianche.



TRAMINER DOC



Traminer Aromatico

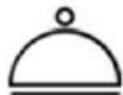
Giallo paglierino, Intenso e persistente, delicato e aromatico con piacevoli note di spezie dolci in sottofondo.

Asciutto e aromatico, fragranza e sapidità sono uniti ad una piacevole corposita



12°

Ottimo come aperitivo e con piatti di pesce o crostacei. Consigliato anche l'abbinamento con piatti della cucina orientale.



SAUVIGNON DOC

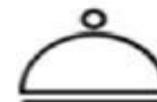


Sauvignon Blanc

Giallo paglierino, enso, elegante e complesso, note che spaziano dalla frutta a polpa bianca e dagli agrumi alle tipiche te vegetali di peperone e foglia di pomodoro. In bocca e avvolgente.



Ottimo come aperitivo, con antipasti in genere. vino da pesce "nobile" e pesci salati. sposa perfettamente n creme e minstre delicate, carni bianche e formaggi delicati.





REFOSCO DOC



Refosco dal Peduncolo Rosso



Rosso intenso con splendidi riflessi violacei, ricco ed evoluto con note fruttate che spaziano dalla frutta a bacca rossa alle sensazioni di spezie dolci. Palato pieno e di buona struttura. Notevoli la freschezza e la forza tannica.
16 18°



Vino che ben si sposa ai primi piatti della cucina friulana oltre che alla selvaggina, al pollame e agli insaccati

CABERNET FRANC DOC



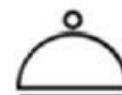
Cabernet franc 100%



Rosso intenso con sfumature violacee, Olfatto elegante con sensazioni speziate supportate da una gradevole vena vegetale di sfalcio d'erba. La bocca corrisponde alle sensazioni nasali.



Attorno ai 18°



Vino da arrostiti, selvaggina e cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati

CHARDONNAY DOC



Chardonnay

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso e caldo.



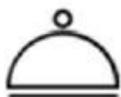
Morbido, sostenuto da una buona presenza minerale.



Servire fresco (10 - 12°C)



Ottimo come aperitivo o con antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti di pesce e formaggi a pasta molle.



PINOT GRIGIO DOC



Pinot Grigio

Giallo paglierino con riflessi ramati.

Bouquet caratterizzato da note fresche e minerali.ottima struttura ed avvolgenza. Ottimo equilibrio con finale vivace



Servire fresco (10 - 12°C)

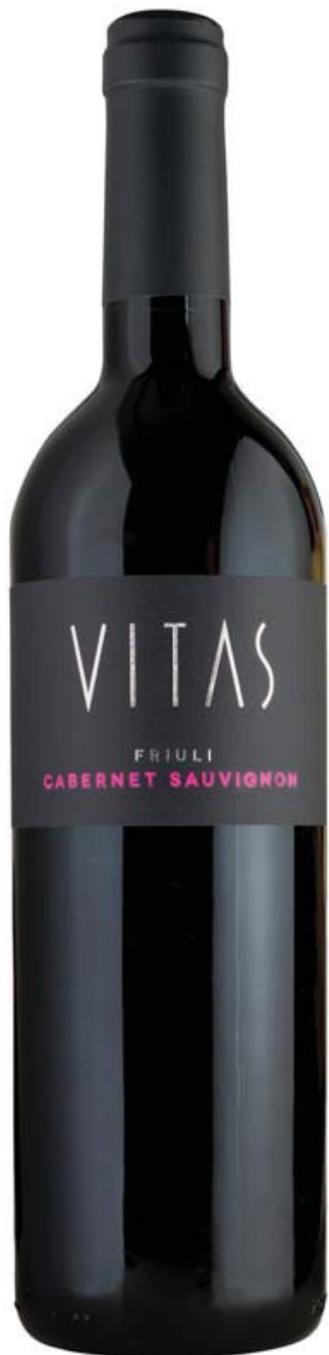


Vino da aperitivi e antipasti di mare, ottimo con pesce, crostacei e minestre bianche.



CABERNET SAUVIGNON DOC

Cabernet Sauvignon



Colore intenso con unghia violacea.

Bouquet intenso, con note di pepe, spezie e un suadente fruttato rosso.

Ottima struttura con tannini evidenti ma morbidi. Finale lungo e persistente.



18°C, se possibile aprire 20 minuti prima di servire.



Vino che si presta ad essere abbinato ad arrostiti e selvaggina ma anche a carni alla griglia e formaggi stagionati.



MERLOT DOC

Merlot



Rosso intenso, con bouquet pieno con toni floreali di violetta e di frutta a bacca rossa.



Caldo e morbido con un finale notevolmente lungo e ricco di sensazioni.

18°C,



Indicato per piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio e formaggi a pasta dura.



RGs CONSULTING SAS
DI ROBERTO COGGIATTI E C

Via Colli della Serpentara 15 00139 Roma

TEL. +39 068809953

WEB www.rgsvini.it

MAIL info.rgsconsulting@gmail.com

Il vostro consulente-----