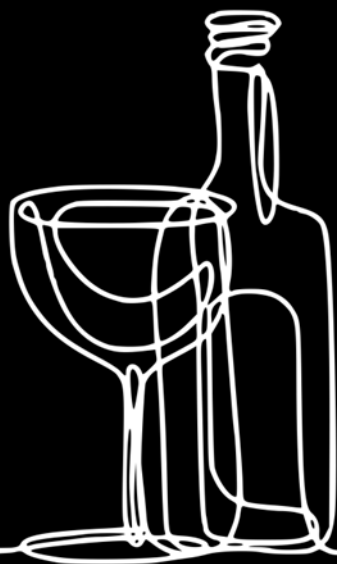




LA VIA
DEL
VINO

gocce di passione italiana







VINO
ROSSO



Cabernet Franc

GRADAZIONE: 12 % vol.

VITIGNO: 100 % Cabernet Franc

ZONA: Colli Orientali Friuli

VENDEMMIA: seconda decade di

Settembre

SERVIZIO: temperatura di 16-18° C

Colore rosso intenso e vivo Bouquet ricco, leggermente erbaceo e vinoso. In bocca è leggermente tannico, persistente e di buon corpo. Ottimo con carni bianche e rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati, ne esalta le caratteristiche durante il pasto, accompagnando i pasti elegantemente.

MINERVA





Merlot

GRADAZIONE: 12 % vol.

VITIGNO: 100 % Merlot

ZONA: zona di Rustignè

VENDEMMIA: seconda decade di
Settembre

SERVIZIO: temperatura di 18-20° C

Colore rosso rubino intenso, elegante e di buona struttura. Bouquet chiaro con note di ribes e violetta, gusto equilibrato, delicato e persistente. Si abbina a primi piatti saporiti, indicato per carni bianche e rosse, arrosti e grigliate.

FEBE



Refosco

GRADAZIONE: 12,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Refosco dal peduncolo

rosso

ZONA: zona di Rustignè

VENDEMMIA: seconda decade di Ottobre

SERVIZIO: temperatura di 18° C

Colore rosso rubino intenso. Vino dal profumo gradevole con sentore di mora, lampone e sottobosco; in bocca è caldo, asciutto con persistente retrogusto. Si presta ottimamente con carni grasse, pollame e selvaggina.

AFRODITE





Lambrusco

GRADAZIONE: 8,50% vol.

VITIGNO: 85% Salamino 15% Ancelotta

ZONA: provincia di Modena

VENDEMMIA: fine settembre; inizio
ottobre

SERVIZIO: temperatura di 12-14° C

Colore rosso, spuma fine e persistente. Sapore amabile, fresco, morbido ed equilibrato, profumo fruttato, caratteristico con note floreali e di frutti rossi. Vino ideale da tutto pasto, si abbina perfettamente con risotti, tortellini, carni bollite, salumi e formaggi. Ottimo per tutti i tipi di dessert.

SELENE





Raboso

GRADAZIONE: 12 % vol.

VITIGNO: 100 % Raboso

ZONA: zona di Rustignè

VENDEMMIA: ultima decade di ottobre

SERVIZIO: temperatura di 18° C

Colore rosso rubino carico con riflessi leggermente granati. Profumo intenso, esuberante, dai sentori spiccatamente fruttati, su note di marasca e frutti di bosco. Gusto asciutto, emerge una spiccata acidità e tannicità, bilanciate da note calde e morbide, date dal legno, di spezie e vaniglia. Consigliato con arrosti di carne rossa, selvaggina, pollame, anatra all'arancia, brasato, formaggi a pasta dura.

DEMETRA



Marzemino

FRIZZANTE

GRADAZIONE: 11,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Marzemino

ZONA: zona dei Colli Trevigiani

VENDEMMIA: prima decade di

Settembre

SERVIZIO: temperatura di 12-14° C

Colore rosso rubino intenso e brillante. Vino dal profumo fruttato con sentori di piccoli frutti di bosco e viole. Gusto morbido, fruttato di fragole e ribes nero. Ottimo con dolci confezionate come crostate di pastafrolla con frutta dolce.

Ottimo anche fuori pasto

APOLLO







VINO
BIANCO



Pinot Grigio

FERMO

GRADAZIONE: 12 % vol.

VITIGNO: 100 % Pinot Grigio

ZONA: D.O.C.G. Friuli Colli Orientali

VENDEMMIA: ultima decade di ottobre

SERVIZIO: temperatura di 8-10° C

Colore giallo paglierino. Si denota un profumo particolare di fiori campestri e acacia. Ha un sapore secco, sapido, e che permane a lungo in bocca. E' ottimo come aperitivo, ideale con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con carni bianche e con i soufflé.



Pinot Grigio

FRIZZANTE

GRADAZIONE: 11% vol.

VITIGNO: Pinot grigio 100%

ZONA: Regione Veneto provincia di
Treviso e Venezia

VENDEMMIA: a partire dal 20 agosto

SERVIZIO: temperatura di 8-10° C

Colore giallo paglierino. E' un vino bianco fresco e fruttato che dona una piacevole sensazione di frutta fresca sia nell'odore che nel sapore. Ideale per accompagnare piatti leggeri, in particolare affettati, pesce e carni bianche, può essere servito anche come aperitivo.

ESPERIDE





Pinot Bianco

FERMO

GRADAZIONE: 12 % vol.

VITIGNO: 100 % Pinot Bianco

ZONA: D.O.C. Friuli Colli Orientali

VENDEMMIA: ultima decade di ottobre

SERVIZIO: temperatura di 8-10° C

Colore giallo paglierino chiaro. Profumo fine e gradevole di fiori e di erbe. Ha un sapore armonico, elegante e rotondo. Consigliato da abbinare ad antipasti, piatti di pesce, formaggi delicati e uova.

ARTEMIDE



Chardonnay

GRADAZIONE: 12,00 % vol.

VITIGNO: 100 % Chardonnay

ZONA: Veneto

VENDEMMIA: prima decade di
settembre

SERVIZIO: temperatura di 10-12° C

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumo elegante e delicato, con lievi note di frutta fresca. Sapore ricco, armonico e persistente. Ottimo come aperitivo fermo. Ideale con antipasti raffinati, piatti di pesce e con le uova.

ERMES

Sauvignon



GRADAZIONE: 13,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Sauvignon Blue

ZONA: Dolegna del Collio

VENDEMMIA: seconda decade di
settembre

SERVIZIO: temperatura di 11-12° C

Colore giallo paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con lievi riflessi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo. Gusto asciutto, di buona struttura e generoso. Abbinabile con risotti alle verdure, primi piatti elaborati, frutti di mare e crostacei

NEMESI



Moscato

FRIZZANTE

GRADAZIONE: 5,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Moscato d'Asti

ZONA: S. Stefano Belbo-Valdivilla

VENDEMMIA: seconda decade di
settembre

SERVIZIO: temperatura di 8-10° C

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è fine, vivace e persistente. Delicato, con aroma fruttato che ricorda pesca gialla e albicocca matura. Il sapore è dolce e armonico, con un buon equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri. Tipico vino da dessert, molto versatile, si serve con dolci, frutta, gelati e pasticceria secca.

CARITI



Ribolla Gialla

GRADAZIONE: 12,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Ribolla Gialla

ZONA: Friuli Venezia Giulia

VENDEMMIA: Settembre

SERVIZIO: temperatura di 12-14° C

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi Profumo intenso, fresco e raffinato. La delicatezza dei fiori bianchi primaverili si sposa perfettamente con le note fruttate di ciliegia bianca, polpa di fragola e mela Renetta. Gusto vivace, dinamico e piacevolmente minerale. Note agrumate di cedro e lime, delicato ma avvolgente con retrogusto leggermente balsamico. Abbinabile con verdure pastellate, sfornati, formaggi saporiti e pesce

IPNO





Verduzzo

FRIZZANTE

GRADAZIONE: 11 % vol.

VITIGNO: 100 % Verduzzo

ZONA: Marca Trevigiana

VENDEMMIA: prima decade di Ottobre

SERVIZIO: temperatura di 6-8° C

Colore verde-oro con spuma briosa, persistente e brillante.

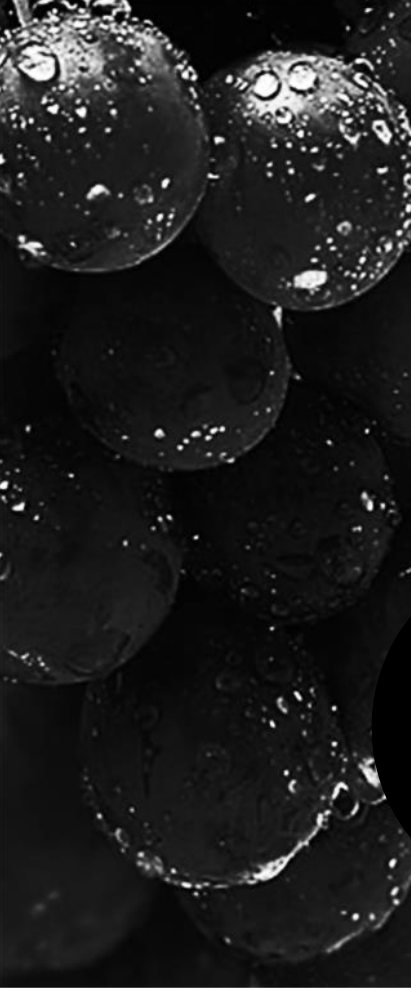
Ampio profumo di agrumi con sentori di albicocca matura.

Sapore leggero, amabile e fruttato, frizzante con fondo aromatico. Ideale per accompagnare primi piatti delicati, uova, pesce e crostacei.

I R I S







VINO
ROSATO





Rosè

FRIZZANTE

GRADAZIONE: 10,5% vol.

VITIGNO: Raboso e Glera

ZONA: Treviso

VENDEMMIA: fine Agosto

SERVIZIO: temperatura 6°-8° C

Sottile effervescenza. Colore rosa brillante. Racchiude la freschezza delle uve Glera ed i sentori di frutta rossa dati dalle uve Raboso. Gusto fresco, elegante e fruttato, con delicate note di uva spina e ribes rosso. Ottimo da abbinare con pasta, pizza, insalate estive.

ATENA





Rosè

FERMO

GRADAZIONE: 10,5% vol.

VITIGNO: Raboso veronese min. 70%

ZONA: zona di Verona

VENDEMMIA: ridosso di Ferragosto

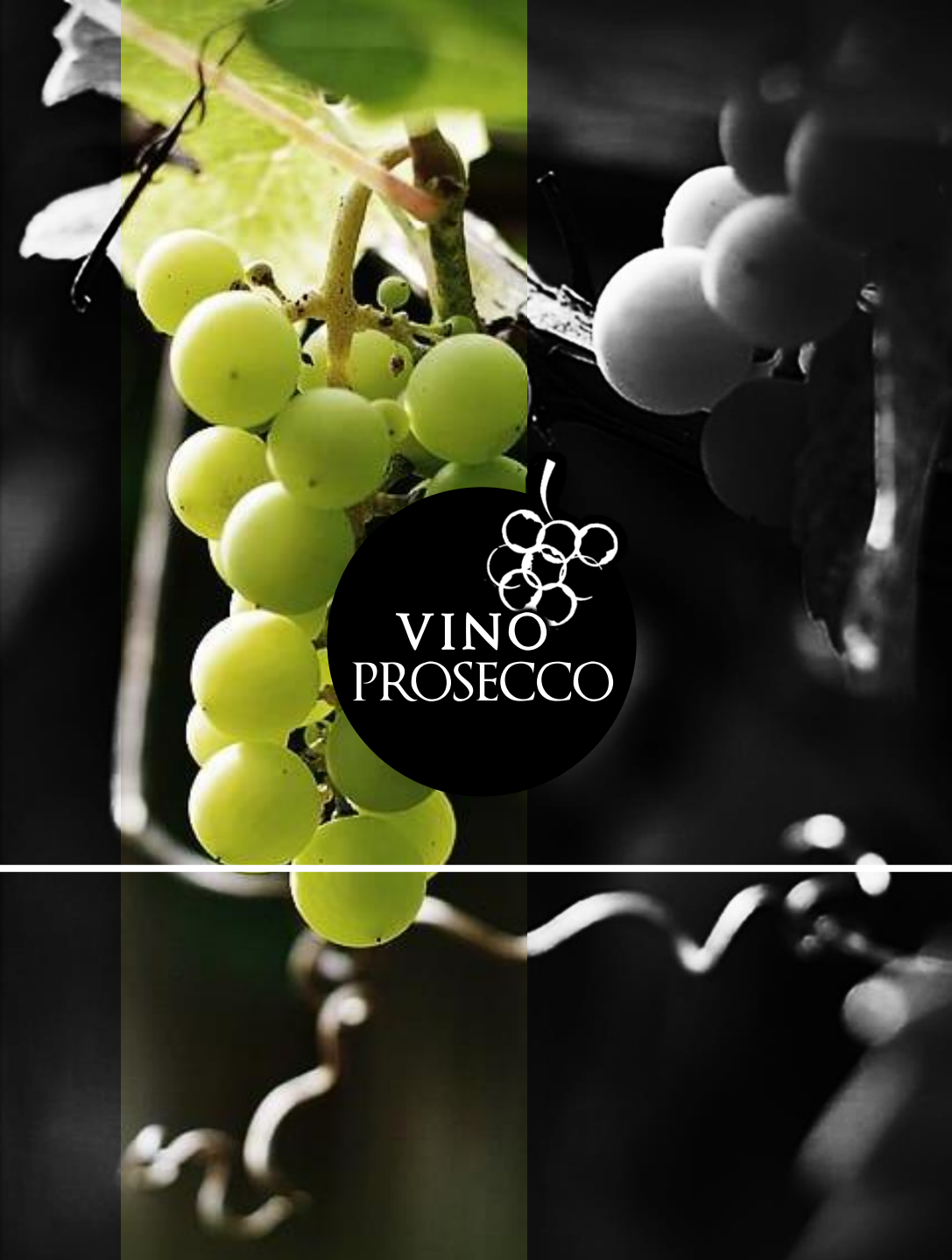
SERVIZIO: temperatura 10° -12° C

Color rosa cerasuolo, risultato di una più lunga macerazione delle bucce. All'olfatto risulta fruttato e delicato con aromi che si possono definire floreali. Al palato si presenta asciutto, armonico e rievoca note calde e fruttate date dalla bacca rossa. Ideale con piatti leggeri come insalate, antipasti, pesce, crostacei, frutti di mare, ma anche pasta con sughi delicati.

VENERE







VINO
PROSECCO



Prosecco Brut

D.O.C.G.

GRADAZIONE: 11 % vol.

VITIGNO: 100 % Glera

ZONA: D.O.C.G. Valdobbiadene

VENDEMMIA: metà settembre

SERVIZIO: temperatura di 6-7° C

Ampio il ventaglio delle fini fruttate fragranze: sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una piacevole nota di pane. Al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto. Lo splendido equilibrio di questo vino lo rende ottimo come aperitivo, particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce o, come in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

DIONISIO





Prosecco Extra Dry

D.O.C.G.

GRADAZIONE: 11,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Glera

ZONA: D.O.C.G. Valdobbiadene

VENDEMMIA: metà settembre

SERVIZIO: temperatura di 7° C

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo fruttato, con spiccati sentori di mela e frutta bianca. Sapore cremoso in bocca, con un retrogusto piacevolmente fruttato

Ottimo come aperitivo, con i primi piatti e con crostacei

REA





Prosecco Millesimato

D.O.C.G.

GRADAZIONE: 11,50 % vol.

VITIGNO: 100 % Glera

ZONA: zona Valdobbiadene

VENDEMMIA: seconda decade di
settembre

SERVIZIO: temperatura 6°-8° C

Giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Briosi e finissimo perlage. Profumo intenso bouquet di agrumi, mandorla, fiori di acacia.

Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto. Vino importante, buon aperitivo. La sua sapidità e struttura equilibrata lo rendono adatto a primi e secondi piatti leggeri, ottimo con formaggi saporiti.

VEGA



LISTINO PREZZI

vini ROSSI

PREZZO

1. Cabernet Franc - MINERVA.....11,75€
2. Merlot - FEBE.....11,50€
3. Refosco - AFRODITE..... 10,99€
4. Lambrusco - SELENE.....7,50€
5. Raboso - DEMETRA.....9,90€
6. Marzemino frizzante - APOLLO.....7,50€

vini BIANCHI

7. Pinot grigio fermo - EOS.....12,99€
8. Pinot grigio frizzante - ESPERIDE.....13,49€
9. Pinot bianco - ARTEMIDE.....12,90€
10. Chardonnay - ERMES.....12,99€

LISTINO - PREZZI

	<u>PREZZO</u>
11. Sauvignon Blanc - NEMESI.....	13,90€
12. Moscato - CARITI.....	11,90€
13. Ribolla - IPNO.....	11,99€
14. Verduzzo frizzante - IRIS.....	10,90€

vini ROSATI

15. Rosè fermo - VENERE.....	10,80€
16. Rosè frizzante - ATENA.....	13,50€

PROSECCO

17. Prosecco DDCG Extra Dry - REA.....	15,80€
18. Prosecco DDCG Brut - DIONISIO.....	12,90€
19. Prosecco DDCG Millesimato - VEGA.....	13,50€



LA VIAGGIATA
VINO



