



VINO
BIANCO



Pinot Grigio

FERMO

GRADAZIONE: 12 % vol.

VITIGNO: 100 % Pinot Grigio

ZONA: D.O.C. 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.

EOS



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

FERMO

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

