



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, arrostiti 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 arrostiti 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

