

## ACININOBILI

Tipologia : BIANCO DOLCE NATURALE  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : VESPAIOLA 85%, GARGANEGA 5%, TOCAI 10%  
 Colore : ORO ANTICO LUCIDO E BRILLANTE  
 Profumo : GRANDE BOUQUET, INTENSO E SPEZIATO; SENTORE DI MIELE D'ACACIA, FRUTTA SECCA, UVA PASSA, PIETRA FOCAIA  
 Sapore : DOLCE-NON DOLCE, PIENO, ELEGANTE E SONTUOSO; OTTIMO IL CORPO E MASSICIA LA STRUTTURA; STOFFA E NERBO PROFONDI IN UNA LUNGHISSIMA PERSISTENZA; UN'ESPERIENZA EMOZIONANTE  
 Abbinamento : VINO DA DESSERT E DA MEDITAZIONE  
 Temper. servizio : 10° C.



## BIDIBI

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : TOCAI 85% - PINOT BIANCO 15%  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI, LIMPIDO  
 Profumo : INTENSO DI FRUTTA MATURA, SENTORI DI LIEVITO, CROSTA DI PANE TOSTATO  
 Sapore : SECCO MA PIENO, BUONA LA MORBIDEZZA IN EQUILIBRIO CON L'ACIDITÀ; VINO DI RAZZA CON PERSISTENZA AROMATICA GRADEVOLE E LUNGA  
 Abbinamento : MINESTRE, PRIMI PIATTI, PIATTI DI PESCE DELICATI, BACCALÀ ALLA VICENTINA  
 Temper. servizio : 10° C.



## BRENTINO

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : CABERNET SAUVIGNON 45% - MERLOT 55%  
 Colore : RUBINO INTENSO CON TONI LEGGERMENTE GRANATI  
 Profumo : AMPIO ED ERBACEO, SENTORI DI LEGNO E Fieno MATURO  
 Sapore : ASCIUTTO E DI BUON CORPO, EQUILIBRATO CON STOFFA LUNGA, NERBO SENTITO E DI CARATTERE; LUNGA PERSISTENZA DELL'AROMA IN BOCCA  
 Abbinamento : SECONDI PIATTI DI CARNE ROSSA GRIGLIATA O AL FORNO  
 Temper. servizio : 18° C.



## CABERNET DI BREGANZE

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : CABERNET FRANC 40% - CABERNET SAUVIGNON 60%  
 Colore : ROSSO RUBINO PROFONDO  
 Profumo : INTENSO ED ERBACEO, TIPICO DELLA VARIETÀ; SENTORE DI LIQUIRIZIA  
 Sapore : ASCIUTTO E CORPOSO, AUSTERO E DI INCONFONDIBILE RAZZA, TANNINI EQUILIBRATI, GIUSTA LA SENSAZIONE CALDA, BUONA LA PERSISTENZA  
 Abbinamento : CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI  
 Temper. servizio : 16/18° C.



## COSTADOLIO

Tipologia : ROSATO SECCO  
 Regione : VENETO                      sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : MERLOT 100%  
 Colore : PETALO DI FIORE DI PESCO  
 Profumo : INTENSO DI FRUTTA GIALLA MATURA,  
 PESCA E ALBICOCCA  
 Sapore : SAPIDO, FRESCO, IN EQUILIBRIO CON L'ACIDITÀ,  
 SI RITROVANO LE NOTE DI FRUTTA GIALLA  
 Abbinamento : PESCE, PASTA, UNA SERATA TRA GLI AMICI IN GIARDINO  
 Temper. servizio : 10/12° C.



## CROSARA

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO                      sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : MERLOT 100%  
 Colore : PURPUREO ESTREMAMENTE RICCO E PROFONDO  
 Profumo : MOLTO INTENSO DI SPEZIE, CAFFÈ, CIOCCOLATO,  
 FRUTTA NERA E ROSSA MATURA  
 Sapore : NOTEVOLI I SENTORI DI FRUTTI DI SOTTOBOSCO MATURI  
 ACCOMPAGNATI IN BOCCA DA UNA NOTEVOLISSIMA  
 STRUTTURA DI TANNINI DOLCI ED EQUILIBRATI CHE  
 DONANO AUSTERITÀ ED ELEGANZA  
 OTTIMA LA PERSISTENZA ED IL FINALE CHE LASCIA  
 LA BOCCA DOLCE E PIENAMENTE SODDISFATTA  
 Abbinamento : PIATTI DI CARNE IMPORTANTI  
 Temper. servizio : 18° C.



## DINDARELLO

Tipologia : BIANCO DOLCE  
 Regione : VENETO                      sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : MOSCATO FIOR D'ARANCIO 100%  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CON NETTISSIMI RIFLESSI VERDI  
 Profumo : STRAORDINARIAMENTE INTENSO CON SENTORI DI UVA  
 MOSCATO, MIELE E FIORI  
 Sapore : DOLCE E ACIDULO, EQUILIBRATO, PIENO; LA PERSISTENZA  
 DELL'AROMA È MOLTO LUNGA E GRADEVOLE, BUON  
 CORPO, NERBO SENTITO E PIENO DI CARATTERE  
 Abbinamento : DOLCI DA FORNO, QUALI PANETTONI E FOCACCE  
 Temper. servizio : 8/10° C.



## FERRATA

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : VENETO                      sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : SAUVIGNON 55% ; CHARDONNAY 45%  
 Colore : PAGLIERINO DECISO CON RIFLESSI VERDOLINI  
 Profumo : RICCO E INTENSO DI UVA MATURA; SENTORI DI FRUTTA  
 TROPICALE E ZAFFERANO, PESCA E MIELE D'ACACIA,  
 VANIGLIA E DELICATO LEGNO TOSTATO APPAIONO  
 SOLO DI SUPPORTO  
 Sapore : RICCO E SECCO, DI BUON EQUILIBRIO CON SENSAZIONI  
 DI FRUTTA TROPICALE, AGRUMI E MENTA, CON  
 NOTEVOLE PERSISTENZA IN BOCCA  
 Abbinamento : OTTIMO SUI PRIMI E SUL PESCE, MA ANCHE CARNI BIANCHE  
 Temper. servizio : 8/10° C.





## FERRATA CHARDONNAY

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : CHARDONNAY 100%  
 Colore : PAGLIERINO DECISO CON RIFLESSI VERDOLINI  
 Profumo : RICCO ED INTENSO DI FRUTTA MATURA, SENTORI DI BURRO, MANDORLA, VANIGLIA E DELICATO LEGNO TOSTATO  
 Sapore : RICCO E SECCO DI BUON EQUILIBRIO CON SENSAZIONI MATURE E FRUTTATE CON NOTEVOLE PERSISTENZA IN BOCCA  
 Abbinamento : OTTIMO SUI PRIMI E SUL PESCE MA ANCHE CON CARNI BIANCHE  
 Temper. servizio : 8/10 ° C.



## FRATTA

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : CABERNET SAUV. 60% - CABERNET FR. 40% - IN BARRIQUE PER 16 MESI  
 Colore : ROSSO RUBINO PROFONDO E RICCO  
 Profumo : INTENSO CON BOUQUET COMPOSITO, SENTORE D'ERBA, FIORI APPASSITI, LEGNO, VANIGLIA, SPEZIE E LIQUIRIZIA  
 Sapore : ASCIUTTO CON GIUSTO VIGORE, EQUILIBRIO OTTIMALE, STOFFA NOTEVOLE, PERSISTENZA MOLTO LUNGA, CORPO ROBUSTO E GRANDE RAZZA  
 Abbinamento : É BENE RISERVARGLI IL PIATTO PRINCIPALE DEL PRANZO, IL PIU' SAPORITO. TRIONFA SU FORMAGGI STAGIONATI  
 Temper. servizio : 18° C.



## MADORO

Tipologia : ROSSO DOLCE  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : CABERNET SAUVIGNON 80% ; MARZEMINA 20%  
 Colore : RUBINO IMPENETRABILE  
 Profumo : BOUQUET INTENSO DI FRUTTI ROSSI E SPEZIE, CON NOTE BALSAMICHE ED ETEREE  
 Sapore : DOLCE E PIENO, DI NOTEVOLE STRAUTTURA MA EQUILIBRATO, LUNGHISSIMO SUL FINALE  
 Abbinamento : FINE PASTO  
 Temper. servizio : 10/12° C.



## PALAZZOTTO CABERNET

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : CABERNET SAUVIGNON 100% - IN BARRIQUE PER 12 MESI  
 Colore : ROSSO RUBINO BRILLANTE  
 Profumo : ELEGANTE ED INTENSO, SENTORE DI LIQUIRIZIA, ERBE, LEGNO NOBILE E PEPPERONE  
 Sapore : PIENO E ASCIUTTO SENZA CEDIMENTI; OTTIMO EQUILIBRIO DEI TANNINI NOBILI E NATURALI E DEL LEGNO. STOFFA LUNGA E LARGA  
 Abbinamento : AMA I PIATTI IMPORTANTI, LE CARNI SAPORITE, LE SELVAGGINE E GLI SPIEDI  
 Temper. servizio : 18° C.



## PINOT NERO

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : PINOT NERO 100% - PASSAGGIO IN BARRIQUE PER 9 MESI  
 Colore : ROSSO RUBINO LEGGERO.  
 Profumo : TIPICO CON SENTORI DI RIBES E SPEZIE  
 Sapore : ASCIUTTO, LEGGERO DI CORPO, EQUILIBRATO E CARATTERISTICO DELLA VARIETÀ.  
 BUONA PERSISTENZA DELL'AROMA IN BOCCA  
 Abbinamento : STINCO DI MAIALE E ROGNONE,  
 CONIGLIO ALLA CACCIATORA O STUFATO

Temper. servizio : 16/18° C.



## PINOT NERO ALTURA

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : PINOT NERO 100% - PASSAGGIO IN BARRIQUE PER 12 MESI  
 Colore : ROSSO RUBINO CONSISTENTE CON SFUMATURE GRANATA  
 Profumo : NOTE DI VANIGLIA E CACAO SI AGGIUNGONO A SENTORI BALSAMICI E SPEZIATI DI CUOIO E LIQUIRIZIA.  
 Sapore : OTTIMA INTENSITA' E PERSISTENZA. STRUTTURA EQUILIBRATA E FRESCHEZZA EVIDENTE  
 Abbinamento : ARROSTO DI VITELLO AL FORNO E CARRE' DI AGNELLO

Temper. servizio : 16/18° C.



## PINO & TOI

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : PINOT e TOCAI  
 Colore : PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOLINI  
 Profumo : INTENSO, FRUTTATO, MOLTO GRADEVOLE  
 Sapore : DELICATO, SECCO MA ROTONDO, ARMONICO, DI BUONA PERSISTENZA  
 Abbinamento : ANTIPASTI, MINESTRE, UOVA, PESCI IN BIANCO.  
 IDEALE DA APERITIVO

Temper. servizio : 10/12° C.



## TORCOLATO

Tipologia : BIANCO DOLCE NATURALE  
 Regione : VENETO sottozona: BREGANZE  
 Vitigno : VESPAIOLA 60% - GARGANEGA 20% - TOCAI 20%  
 Colore : GIALLO BRILLANTE DORATO.  
 Profumo : BOUQUET INTENSO DI MIELE, FIORI, VANIGLIA, UVA E LEGNI NOBILI  
 Sapore : DOLCE E PIENO, BUON CORPO, ECCELLENTE EQUILIBRIO FRA ACIDITÀ, ALCOOL E ZUCCHERI; LASCIA UNA LUNGA PERMANENZA IN UNA BOCCA PULITA  
 Abbinamento : ECCELLENTE A FINE PASTO CON DOLCI SECCHI;  
 DÀ IL MASSIMO SUI FORMAGGI ERBORINATI  
 Temper. servizio : 8/10° C.



## VESPAIOLO

Tipologia	: BIANCO SECCO
Regione	: VENETO                      sottozona: BREGANZE
Vitigno	: VESPAIOLO 100% (varietà autoctona appetita dalle vespe)
Colore	: GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDI
Profumo	: NETTO, INTENSO CON NOTE FLOREALI PIUTTOSTO SPICcate, CARATTERISTICO, DEL VITIGNO
Sapore	: SECCO E PIENO DI BUONA FRESCHEZZA DOVUTA ALL'ACIDITÀ, DI BUONA PERSISTENZA AROMATICA
Abbinamento	: ANTIPASTI, MINESTRE, UOVA
Temper. servizio	: 10/12° C.

