

CHARDONNAY ALTO ADIGE

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : CHARDONNAY
 Colore : PAGLIERINO CON DELICATE SFUMATURE VERDI
 Profumo : FRESCHISSIMO, INTENSO E PERSISTENTE DI FRUTTA ESOTICA
 Sapore : SENTORI DI MELA MATURA, BANANA E ANANAS. FRIZZANTE, ARMONIOSO ED ELEGANTE
 Abbinamento : APERITIVI, ANTIPASTI LEGGERI, FRUTTI DI MARE, PIATTI DI PESCE E CARNE BIANCA

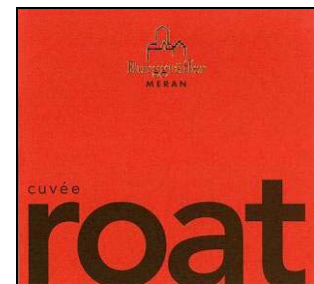
Temper. servizio : 10/12° C.



CUVÉE ROAT

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : SCHIAVA MERANESE, PINOT NERO, MERLOT
 Colore : ROSSO CILIEGIA CON SFUMATURE VIOLACEE.
 Profumo : INTENSO E DI BUONA PERSISTENZA, SENTORI DI FRUTTI ROSSI.
 Sapore : FRUTTO INTENSO, TANNINI MORBIDI E DELICATI. GRANDE BEVA E PIACEVOLEZZA.
 Abbinamento : ZUPPE E MINESTRE, SPECK E SALUMI IN GENERE. CARNI ALLA GRIGLIA.

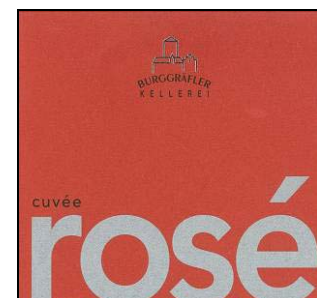
Temper. servizio : 16° C.



CUVÉE ROSÉ

Tipologia : VINO ROSATO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : LAGREIN, PINOT NERO, MERLOT
 Colore : PETALI DI ROSA.
 Profumo : BOUQUET FRUTTATO ED ELEGANTE CON NOTE DI LAMPONE FRAGOLA E CILIEGIA.
 Sapore : FRESCO E PIACEVOLE, NEL FINALE RIVELA NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI MATURI.
 Abbinamento : CARNI BIANCHE, PESCI BOLLITI E SPAGHETTI ALLA MARINARA.

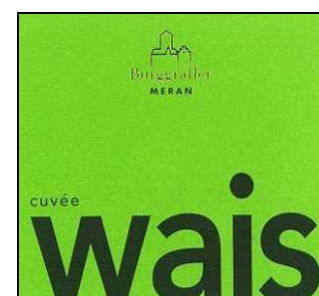
Temper. servizio : 10/12° C.



CUVÉE WAIS

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, SAUVIGNON
 Colore : PAGLIERINO CON BRILLANTI RIFLESSI VERDI.
 Profumo : INTENSO CON SENTORI DI SALVIA E FRUTTI GIALLI: MELA E NETTARINA.
 Sapore : PIENO CON FRUTTO ELEGANTE E NOTE MINERALI NEL FINALE
 Abbinamento : PESCE AL FORNO, PASTA E RISO CON VERDURA

Temper. servizio : 10/12° C.



GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE PRIVAT

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : GEWURZTRAMINER
 Colore : GIALLO DORATO CARATTERISTICO
 Profumo : AROMATICO INTENSO DI MANGO, ANANAS
 E BANANE MATURE
 Sapore : BEN BILANCIATO, PIENO, CON PIACEVOLE ACIDITÀ
 AL PALATO
 Abbinamento : OTTIMO COME APERITIVO.
 PESCE, CROSTACEI E ARAGOSTE

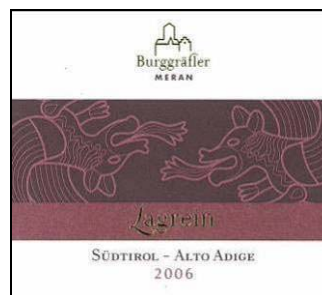
Temper. servizio : 12/14° C.



LAGREIN SCURO ALTO ADIGE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : LAGREIN
 Colore : TRA IL RUBINO SCURO E IL PORPORA
 Profumo : BOUQUET MOLTO DELICATO CHE VA DALLA FRUTTA
 SECCA E DI BOSCO AL CIOCCOLATO
 Sapore : MORBIDO, MOLTO PIENO, CON TANNINI BEN
 EQUILIBRATI SENZA ASPREZZA O ACIDITÀ ESTREME

Abbinamento : SELVAGGINA, FORMAGGI AROMATICI
 Temper. servizio : 16/18° C.



MERANESE ALTO ADIGE SCHICKENBURG

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : SCHIAVA
 Colore : ROSSO RUBINO INTENSO
 Profumo : FRESCO E PIACEVOLE
 Sapore : LEGGERO SAPORE TIPICO DI MANDORLE E
 ACIDITÀ PIACEVOLE IN USCITA. GRADEVOLMENTE
 ARMONIOSO E MORBIDO NEL SUO GENERE

Abbinamento : ANTIPASTI, SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA E CARNI BIANCHE
 Temper. servizio : 13/15° C.



MERLOT-LAGREIN ALTO ADIGE PRIVAT

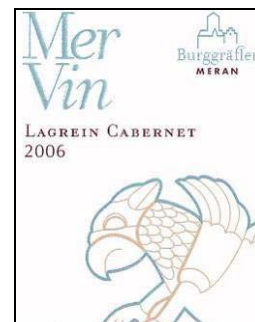
Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
 Vitigno : MERLOT, LAGREIN
 Colore : ROSSO GRANATA MOLTO PIENO, CON RIFLESSI VIOLACEI
 Profumo : FRUTTI DI BOSCO E CARMELLO
 Sapore : BUONA ENTRATA MORBIDA E ARMONIOSA, DI
 INTENSITÀ AVVOLGENTE SUL PALATO, CON UNA
 PERSISTENZA LUNGA. TANNINI BEN INCORPORATI
 NELLA STRUTTURA CON DENSITÀ PIACEVOLE
 Abbinamento : SELVAGGINA E CARNI ROSSE

Temper. servizio : 18/19° C.



MERVIN LAGREIN-CABERNET ALTO ADIGE

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
Vitigno	: LAGREIN e CABERNET
Colore	: VIOLA RUBINO CARICO, IMPENETRABILE
Profumo	: DECISO, CON UN'EVIDENTE COMPONENTE DI CASSIS, CUI SI ACCOMPAGNA UNA NOTA LEGGERMENTE FUMOSA E L'AROMA DI PREGIATA CIOCCOLATA SCURA
Sapore	: CORPO PIENO CHE SI SVILUPPA CON VIGORE, ACCOMPAGNATO DA TANNINI VELLUTATI
Abbinamento	: CARNI ROSSE, SELVAGGINA, VOLATILI, FORMAGGI PICCANTI E SAPORITI
Temper. servizio	: 18/19° C.



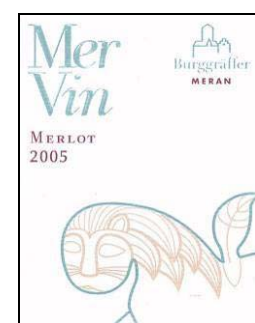
MERVIN GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE

Tipologia	: BIANCO SECCO
Regione	: ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
Vitigno	: TRAMINER AROMATICO
Colore	: GIALLO DORATO CARICO
Profumo	: ESUBERANTE CON NOTE SPEZIATE DI CHIODI DI GAROFANO, PETALI DI ROSA E FRUTTI ESOTICI
Sapore	: PIENO E POTENTE; IL FINALE È VELLUTATO E MOLTO LUNGO
Abbinamento	: APERITIVO, IN ACCOMPAGNAMENTO A GAMBERETTI E PESCE DAL SAPORE DECISO, PIATTI DELLA CUCINA ASIATICA, RISOTTI E OVVIAMENTE CON PATÉ DI FEGATO D'OCA.
Temper. servizio	: 10/12° C.



MERVIN MERLOT ALTO ADIGE

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
Vitigno	: MERLOT
Colore	: ROSSO RUBINO PIUTTOSTO CARICO E BRILLANTE
Profumo	: INTENSO, CON AROMI DI PICCOLI FRUTTI NERI DI BOSCO BEN MATURI, DI SPEZIE BALSAMICHE E DI CIOCCOLATO FONDENTE
Sapore	: MOLTO POTENTE E CORPOSO, SI SVILUPPA SU TANNINI FITTI E LEVIGATI, CON UNA GRANDE PERISTENZA
Abbinamento	: CARNI ROSSE E CACCIAGIONE
Temper. servizio	: 18/19° C.

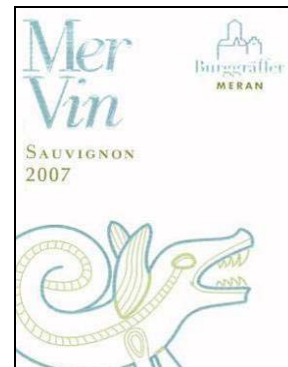


MERVIN PINOT BIANCO ALTO ADIGE vendemmia tardiva

Tipologia	: BIANCO DOLCE
Regione	: ALTO ADIGE Sottozona: MERANESE
Vitigno	: PINOT BIANCO
Colore	: GIALLO ORO
Profumo	: INTENSO DI PERE MATURE E MELE COTOGNE
Sapore	: PIENO, CON NOTE DI NETTARE E MIELE
Abbinamento	: DOLCE, GRADEVOLE ED EQUILIBRATO, UN PIACERE DA GUSTARE CON FORMAGGI GRASSI, APERITIVI E DESSERT
Temper. servizio	: 12/14° C.

MERVIN SAUVIGNON ALTO ADIGE

Tipologia	: BIANCO SECCO	
Regione	: ALTO ADIGE	Sottozona: MERANESE
Vitigno	: SAUVIGNON	
Colore	: GIALLO PAGLIERINO	
Profumo	: INTENSE NOTE DI FIORI DI SAMBUCO, FOGLIA DI POMODORO E UVA SPINA.	
Sapore	: BUONA STOFFA CON UN'ACIDITÀ BEN BILANCIATA SI SVILUPPA CON MORBIDEZZA; UN VERO VINO DI RAZZA	
Abbinamento	: IDEALE ACCOMPAGNAMENTO AGLI ASPARAGI CHE ANDRÀ BENISSIMO ANCHE CON PESCI DI MARE E CROSTACEI	
Temper. servizio	: 10/12° C.	



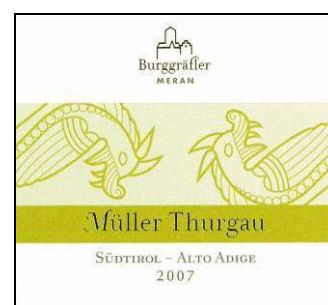
MOSCATO GIALLO SCHICKENBURG

Tipologia	: BIANCO SECCO	
Regione	: ALTO ADIGE	Sottozona: MERANESE
Vitigno	: MOSCATO GIALLO	
Colore	: GIALLO PAGLIERINO	
Profumo	: INTENSO DI MOSCATO	
Sapore	: PIACEVOLE FRESCHEZZA CHE DENOTA IMPULSIVITÀ	
Abbinamento	: APERITIVI, PIATTI DI PESCE. ADATTO ANCHE COME VINO DA DESSERT	
Temper. servizio	: 10/12° C.	



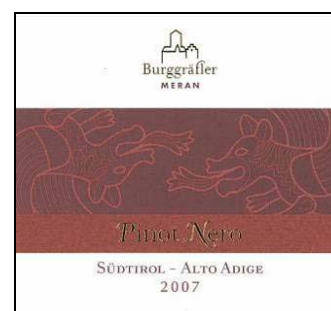
MULLER THURGAU ALTO ADIGE

Tipologia	: BIANCO SECCO	
Regione	: ALTO ADIGE	Sottozona: MERANESE
Vitigno	: MULLER THURGAU	
Colore	: GIALLO PAGLIERINO, CHIARO E LUMINOSO	
Profumo	: ELEGANTE DI FIORI, GINESTRA E UN'INTENZIONE DI NOCE MOSCATA	
Sapore	: PIENO E CORPOSO, ACIDITÀ NOBILE E VIVACE, NOTE DI AGRUMI E FINALE RAFFINATO	
Abbinamento	: OTTIMO COME APERITIVO, SI ACCOMPAGNA BENE A FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA O FRITTI	
Temper. servizio	: 8/10° C.	



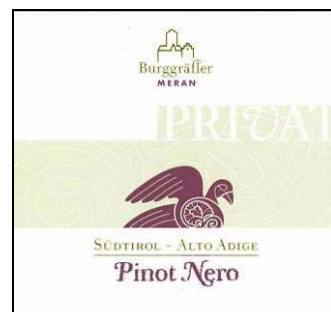
PINOT NERO ALTO ADIGE

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: ALTO ADIGE	Sottozona: MERANESE
Vitigno	: PINOT NERO	
Colore	: DA RUBINO A ROSSO PORPORA, CON RIFLESSI LEGGGERMENTE ARANCIATI	
Profumo	: SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, LAMPONI, PRUGNE E CILIEGIE	
Sapore	: CORPO PIENO E VELLUTATO, STRAORDINARIAMENTE FRUTTATO CON GRADEVOLLE ACIDITÀ	
Abbinamento	: PIATTI ALLA GRIGLIA, ARROSTI, SELVAGGINA E FORMAGGI PICCANTE	
Temper. servizio	: 16/18° C.	



PINOT NERO ALTO ADIGE PRIVAT

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: ALTO ADIGE	Sottozona: MERANESE
Vitigno	: PINOT NERO	
Colore	: DA RUBINO A ROSSO PORPORA	
Profumo	: MORBIDO, CALDO, PINO E ARMONIOSO, NOTEVOLE INTENSITÀ DI FRUTTI ROSSI E MORA, NOTEVOLE PERSISTENZA E CALORE NEL FINALE	
Sapore	: ROTONDO, ARMONICO, CON UNA TRAMA DI TANNINI SETOSI	
Abbinamento	: PIATTI ALLA GRIGLIA, ARROSTI, SELVAGGINA E FORMAGGI PICCANTE	
Temper. servizio	: 16/18° C.	



SANTA MADDALENA ALTO ADIGE

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: ALTO ADIGE	Sottozona: MERANESE
Vitigno	: ST. MAGDALENER	
Colore	: RUBINO ACCESO, INTENSO CON LEGGERE SFUMATURE ARANCIATE	
Profumo	: FRUTTATO, BOUQUET FLOREALE CON SENTORE DI CILIEGIA E LEGGERE NOTE DI MANDORLA E VIOLETTA	
Sapore	: VELLUTATO E ARMONIOSO, ROTONDO, BEN STRUTTURATO E SVILUPPATO, CARATTERIZZATO DA UN BEL FINALE LUNGO	
Abbinamento	: PRIMI, PIATTI DI CARNE, SELVAGGINA A PIUMA, CONIGLIO, AGNELLO E FORMAGGI	
Temper. servizio	: 13/15° C.	

