

CABERNET FRANC

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : CABERNET FRANC
 Colore : ROSSO RUBINO CON LIEVI RIFLESSI GRANATI
 Profumo : PERSISTENTE ED INTENSO
 Sapore : ELEGANTE E PIACEVOLMENTE FRESCO
 Abbinamento : CARNI BIANCHE E ROSSE, ARROSTI, POLLAME
 Temper. servizio : 16/18° C.



CABERNET SAUVIGNON

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : CABERNET SAUVIGNON
 Colore : ROSSO RUBINO MEDIAMENTE INTENSO
 Profumo : VINOSO CON BOUQUET ELEGANTE
 Sapore : ASCIUTTO, ELEGANTE SUL GRADEVOLTE GUSTO ERBACEO
 Abbinamento : CARNI BIANCHE E ROSSE, POLLAME E CACCIAGIONE
 Temper. servizio : 16/18° C.



CHARDONNAY

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : CHARDONNAY
 Colore : GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE
 Profumo : CLASSICO DI MELA GOLDEN E CROSTA DI PANE
 Sapore : VIVACE, SECCO, GRADEVOLMENTE FRUTTATO E PERSISTENTE
 Abbinamento : FRUTTI DI MARE, PIATTI DI PESCE
 Temper. servizio : 8/10 ° C.



FATATO TRAMINER AROMATICO

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : 100% TRAMINER AROMATICO
 Colore : GIALLO ORO
 Profumo : ECCEZIONALMENTE ELEGANTE E FLOREALE
 Sapore : FRESCO E VIVIDO; L'ACIDITÀ È VIVACE. NOTE DI MIELE UNITE AD AROMI DI FIORI SELVATICI
 Abbinamento : SPECK, SALMONE AFFUMICATO, PESCE CRUDO E CROSTACEI
 Temper. servizio : 12/14° C.



FRIULANO

Tipologia	: BIANCO SECCO	
Regione	: FRIULI	sottozona: MANZANO
Vitigno	: TOCAI FRIULANO	
Colore	: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI	
Profumo	: BOUQUET COMPOSTO: FIORI DI MANDORLO E PESCO	
Sapore	: SECCO, PIENO E MORBIDO, FONDO AMAROGRNOLO DI MANDORLA	
Abbinamento	: ANTIPASTI (PARTICOLARMENTE PROSCIUTTO CRUDO), CARNI BIANCHE	
Temper. servizio	: 10/12° C.	



LE ZUCCULE

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: FRIULI	sottozona: MANZANO
Vitigno	: MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	
Colore	: ROSSO RUBINO GRANATO	
Profumo	: AMPIO ED ARMONICO	
Sapore	: ELEGANTE CON BOUQUET DI NOTEVOLE FINEZZA	
Abbinamento	: RISOTTO CON SELVAGGINA, CARNI BIANCHE E ROSSE	
Temper. servizio	: 16/18° C.	



MERLOT

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: FRIULI	sottozona: MANZANO
Vitigno	: MERLOT	
Colore	: ROSSO RUBINO EQUILIBRATO E BRILLANTE	
Profumo	: INTENSO E FRAGRANTE	
Sapore	: ASCIUTTO, CON LIEVE SENTORE ERBACEO	
Abbinamento	: CARNI BIANCHE, ARROSTI E BOLLITI	
Temper. servizio	: 16/18° C.	



MERLOT RONC DI SUBULE

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: FRIULI	sottozona: MANZANO
Vitigno	: MERLOT	
Colore	: ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI	
Profumo	: AMPIO E COMPOSITO DI FRUTTI DI BOSCO	
Sapore	: ASCIUTTO, CON FONDO AMAROGRNOLO E BOUQUET DI NOTEVOLE FINEZZA	
Abbinamento	: SELVAGGINA, CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI	
Temper. servizio	: 16/18° C.	



PICOLIT PASSITO RONC DI ROSAZZO

Tipologia : BIANCO DOLCE
 Regione : FRIULI sottozona: COLLINA DI ROSAZZO
 Vitigno : PICOLIT; UVE RACCOLTE A MANO CON VENDEMMIA TARDIVA, QUINDI STESE SU GRATICCI AD APPASSIRE E VINIFICATE A FINE DICEMBRE; FERMENTAZIONE IN BARRIQUE DI ROVERE PER UN PERIODO DAI 6 AI 12 MESI
 Colore : GIALLO PAGLIERINO PIUTTOSTO CARICO
 Profumo : BOUQUET DI ECCEZIONALE ELEGANZA (SENTORE DI FIORI D'ACACIA)
 Sapore : MORBIDO, DELICATO, MOLTO INTENSO, DOLCE NON DOLCE
 Abbinamento : ECCEZIONALE DA DESSERT E MEDITAZIONE
 Temper. servizio : 14/16° C.



PIGNOLO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : PIGNOLO
 Colore : ROSSO RUBINO MOLTO INTENSO E FITTO
 Profumo : DI FRUTTI QUASI MACERATI, ORNATI DA UN LEGGERO VEZZO FLOREALE E DA VAGHI RICORDI MINERALI, PERSINO BALSAMICI
 Sapore : AL PALATO SPICCANO LA FUSIONE E L'ARMONIA DI OGNI ELEMENTO
 Abbinamento : PIATTI DI CARNE DAL SAPORE DECISO COME SELVAGGINA ED ARROSTI
 Temper. servizio : 18° C.



PINOT GRIGIO

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : PINOT GRIGIO
 Colore : LUCIDO CON RIFLESSI DI RAME
 Profumo : INTENSO E FRUTTATO
 Sapore : SECCO, FRESCO E MORBIDO
 Abbinamento : MINESTRE, PESCE E CARNI BIANCHE
 Temper. servizio : 8/10° C.



REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
 Colore : ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI
 Profumo : MOLTO VINOSO, APPENA AMAROENOLO
 Sapore : ASCIUTTO, LIEVEMENTE TANNICO
 Abbinamento : PIATTI FORTI, CARNI GRASSE, SALUMI
 Temper. servizio : 18° C.



ROSAZZO BIANCO ELLEGRI

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: COLLINA DI ROSAZZO
 Vitigno : ASSEMBLAGGIO (CHARDONNAY, SAUVIGNON, TOCAI, PICOLIT)
 Colore : GIALLO PAGLIERINO
 Profumo : MOLTO VINOSO, APPENA AMAROGNOLO

Sapore : IN BOCCA È AMPIO, MORBIDO E PERSISTENTE, CON SENTORI FRUTTATI MISTI A LIEVITI E FIORI

Abbinamento : ANTIPASTI DI PESCE E CARNE BIANCA

Temper. servizio : 10/12° C.



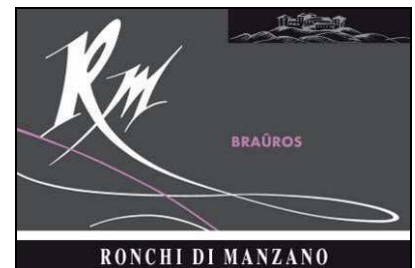
ROSAZZO ROSSO BRAUROS

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: COLLINA DI ROSAZZO
 Vitigno : ASSEMBLAGGIO (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, REFOSCO)
 Colore : ROSSO RUBINO EQUILIBRATO E BRILLANTE
 Profumo : VINOSO E GRADEVOLMENTE ERBACEO, INTENSO, PERSISTENTE

Sapore : AL GUSTO È CORRISPONDENTE, BEN STRUTTURATO, TANNICO, RICCO, FRUTTATO. RETROGUSTO LUNGO E PIACEVOLE

Abbinamento : SECONDI PIATTI IMPORTANTI, CARNI SAPORITE, CACCIAGIONE

Temper. servizio : 16/18° C.



SAUVIGNON

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : SAUVIGNON
 Colore : GIALLO PAGLIERINO
 Profumo : INTENSO E COMPOSITO, RICORDA LA SALVIA E IL SAMBUCCO

Sapore : MOLTO PERSISTENTE E FRANCO

Abbinamento : PIATTI A BASE DI PESCE O RISOTTI

Temper. servizio : 10/12° C.



VERDUZZO PASSITO

Tipologia : BIANCO DOLCE
 Regione : FRIULI sottozona: MANZANO
 Vitigno : VERDUZZO FRIULANO
 Colore : GIALLO ORO CON RIFLESSI DORATI
 Profumo : FRUTTATO E DI MIELE DI MONTAGNA

Sapore : CORPO BEN STRUTTURATO E DELICATAMENTE TANNICO

Abbinamento : FOIE GRAS, DESSERT, MA ANCHE GORGONZOLA E FORMAGGI DECISI

Temper. servizio : 14/16° C.

