

**PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE D.O.C.**
cod. PGDV02 (75 cl)



Vino dal colore giallo paglierino, profumo intenso e ampio con note floreali di rosa e fiori d'acacia, con un leggero profumo di frutta tipo pera e albicocca. Sapore pieno, persistente, giustamente acidulo con corpo amarognolo e buona finezza. Si sposa bene con la cucina delle erbe, uova, antipasti di mare, risotti marinari, pesce al forno e alla griglia.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C
13% Vol

Straw yellow wine, strong and wide bouquet with floral notes of rose and acacia blossoms, with a light aroma of fruits like pear and apricot. Full-bodied, persistent, properly acid taste with light noble bitterness and great delicacy. It is well paired to herbs, eggs, seafood appetizers, rice with fish, baked or grilled fish. Serving temperature: 10 - 12° C

13% Vol



75 cl

**CHARDONNAY
VENEZIA D.O.C.**
cod. CHL02 (75 cl)



Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato ed elegante che ricorda la mela golden, la frutta tropicale, la crosta di pane e i fiori diiglio. Sapore persistente che ricorda i fiori e la mela. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, con antipasti di verdure, risotti e piatti delicati a base di pesce. Temperatura di servizio: 10 - 12° C
13% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, delicate and elegant aroma with hints of golden delicious apple, tropical fruits, bread and linden blossoms. Persistent taste of flowers and apple. Good as aperitif and between meals, with vegetable appetizers, rice and delicate fish plates.

Serving temperature: 10- 12° C

13% Vol



75 cl