

REFOSCO
LISON PRAMAGGIORE D.O.C.
cod. REP01 (75 cl)



Vino dal colore rosso intenso, profumo caratteristico e gradevole con note di ciliegia e mora unite a sensazioni floreali di viola mammola. Sapore pieno con fondo piacevolmente armonico. Ottimo con carni grasse, pollame, piatti in umido e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16 - 18° C
13% Vol

Wine with a strong red colour, and a characteristic and pleasant aroma with notes of cherry and blackberry together with floral scents of common violet.
Full-bodied and pleasant harmonic taste.
Pairing: a good match to high fat meat, poultry, stews and aged cheese.
Serving temperature: 16 - 18° C
13% Vol



75 cl

MERLOT
VENEZIA D.O.C.
cod. MILP02 (75 cl)



Vino dal colore rosso intenso dal profumo gradevole che ricorda la ciliegia e i frutti di bosco. Sapore asciutto, rotondo e morbido. Ottimo con piatti di carne rossa, arrostiti, carni alla griglia, e con formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 16 - 18° C
12,5% Vol

Wine with a strong red colour and pleasant aroma with hints of cherry and berries. Dry, round and soft taste.
Pairing: to be paired with red meat plates, roasted and grilled meat and semi hard cheese.
Serving temperature: 16 - 18° C
12,5% Vol



75 cl

LINEA ORO