

**SAUVIGNON
TREVENEZIE I.G.T.**
cod. SA02 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo decisamente aromatico che ricorda il peperone giallo, la pianta di pomodoro, la noce moscata, la salvia e il sambuco. Sapore intenso, asciutto, elegante con retrogusto persistente. Ottimo con tutti gli antipasti, con il pesce, gli asparagi nonché come gradevole fuori pasto.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C
13% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, definitely aromatic bouquet with hints of yellow pepper, tomato leaves, nutmeg, sage and elder. Intense, dry and elegant taste with persistent aftertaste.

Perfect match for all appetizers, fish, asparagus and perfect between meals.
Serving temperature: 10 - 12° C
13% Vol



75 cl



**RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA
I.G.T.**
cod. RIB01 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi. Profumo intenso, fresco, delicatamente fruttato e floreale. Sapore piacevolmente minerale, fresco, leggermente citrino, vivace ed armonico.

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con risotti di verdure, carni bianche e con piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 10° - 12° C.
12,5% Vol

Straw yellow wine with delicate green hues. Strong, fresh, lightly fruity and floral scent. Pleasantly mineral, fresh, lightly citrus, lively and harmonic taste. Best if served as aperitif, a perfect match to risotto with vegetables, white meats and with fish based plates.
Serving temperature: 10° - 12° C.
12,5% Vol



75 cl