

TAI
VENEZIA D.O.C.
cod. TAI01 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo sottile e fresco che ricorda la pesca, la mela gialla matura e la mandorla fresca.

Sapore molto avvolgente, morbido e raffinato: lascia una leggera persistenza con note minerali. Eccellente con il prosciutto crudo e salumi in genere, si accosta inoltre con antipasti, baccalà mantecato, frutti di mare e formaggi teneri.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C - 12,5% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, fine and fresh aroma with hints of peach, ripe yellow apple and green almond. Captivating, soft and fine taste: it leaves a light persistence with mineral notes. Excellent with raw ham and salumi in general, perfect match for appetizers, cream salt cod, seafood and soft cheese.

Serving temperature: 10 - 12° C - 12,5% Vol



75 cl



TRAMINER AROMATICO
TRE VENEZIE I.G.T.
cod. TRM02 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo intenso e decisamente aromatico che ricorda la buccia di cedro e i petali di rosa. Sapore gradevolmente persistente, aromatico con finale morbido. Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C - 12,5% Vol

Straw yellow wine with golden reflections, intense and definitely aromatic bouquet with hints of citron peels and rose petals. Persistent, aromatic taste with soft aftertaste.

Good as aperitif and with appetizers, fishplates and semi hard cheese.

Serving temperature: 10 - 12° C - 12,5% Vol



75 cl

LINEA ORO