

CHARDONNAY VENETO I.G.T.

Vino Frizzante
Petillant Wine
cod. CF01 (75 cl)

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine, profumo caratteristico che ricorda la mela, la crosta di pane e i fiori di taglio. Il sapore ricorda la mela ed anche il miele. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, con antipasti di verdure e di pesce, con risotti alle erbe.

Temperatura di servizio:
8 - 10° C - 11% Vol

Wine with a light straw yellow colour with greenish hues, fine perlage, characteristic aroma with hints of apple, bread crust and linden blossoms. The taste reminds of apple and honey, too. Perfect as aperitif and between meals, with vegetable and fish appetizers, and rice with herbs.

Serving temperature: 8 - 10° C
11% Vol



75 cl

VERDUZZO VENETO I.G.T.

Vino Frizzante - Petillant Wine
cod. VFD01 (75 cl)

Vino di colore giallo dorato, perlage fine, profumo intenso di frutta matura e fiori d'acacia. Sapore intenso, elegante e leggermente amabile. La sua morbidezza lo rende piacevole in abbinamento con formaggi erborinati e cremosi. Ottimo con la pasticceria secca. È anche un valido fuori pasto.

Temperatura di servizio: 8-10° C - 11% Vol

Golden yellow wine, fine perlage, strong aroma of ripe fruits and acacia blossoms.

Intense, elegant and medium sweet taste.

Its smoothness make it a pleasant pairing to blue and soft cheese.

Very good with tea biscuits.

It is a valid option between meals.

Serving temperature: 8-10° C - 11% Vol



75 cl