



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT

Varietà: Glera 100%
Vigneti di origine: Collalbrigo
Età dei vigneti: dai 15 ai 30 anni
Forma di allevamento: Sylvoz e doppio capovolto
Metodo: spumantizzazione Martinotti
Bouquet: profumo di mela verde, pera, e note floreali
Gusto: fresco, vellutato con una sensibile nota acida
Abbinamenti: ideale per aperitivi, antipasti caldi e freschi, primi piatti e dolci. Servire a temperatura di 8°



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG - EXTRA DRY

Varietà: Glera 100%
Vigneti di origine: Collalbrigo
Età dei vigneti: dai 15 ai 30 anni
Forma di allevamento: Sylvoz e doppio capovolto
Metodo: spumantizzazione Martinotti
Bouquet: profumo di mela verde, pera, e note floreali
Gusto: fresco, vellutato con una sensibile nota acida
Abbinamenti: ideale per aperitivi e dolci. Servire a temperatura di 8°



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG - SUR LIE

Varietà: Glera 100%
Vigneti di origine: Collalbrigo
Età dei vigneti: dai 15 ai 30 anni
Forma di allevamento: Sylvoz e doppio capovolto
Metodo: spumantizzazione con metodo classico
Bouquet: profumo di mela verde, pera, lieviti e note floreali
Gusto: fresco, vellutato, equilibrato da una spiccata nota acida
Abbinamenti: ideale per aperitivi, primi piatti e piatti di pesce. Servire a temperatura di 8°



VERDISO IGT COLLI TREVIGIANI

Varietà: verdiso 100%
Vigneti di origine: Collalbrigo
Età dei vigneti: 30 anni
Forma di allevamento: Sylvoz
Bouquet: profumo di frutta acerba, mela verde e pera
Gusto: fresco, minerale, con una spiccata acidità
Abbinamenti: antipasti di pesce, primi piatti. Servire a temperatura tra 8°- 10°



SPUMANTE DI QUALITÀ VINO BIANCO

Varietà: Glera 100%

Vigneti di origine: Collalbrigo

Età dei vigneti: dai 15 ai 30 anni

Forma di allevamento: Sylvoz e doppio capovolto

Metodo: spumantizzazione Martinotti

Bouquet: profumo di mela verde, pera, e note floreali

Gusto: fresco, vellutato con una consistente nota acida

Abbinamenti: ideale per aperitivi, antipasti caldi e freschi, primi piatti e dolci. Servire a temperatura di 8°



VINO SPUMANTE ROSATO

Varietà: manzoni moscato 13.0.25. 100%

Vigneti di origine: Collalbrigo, Carpesica

Età dei vigneti: dai 15 ai 30 anni

Forma di allevamento: Sylvoz

Metodo: spumantizzazione con metodo classico

Bouquet: profumo di frutti rossi, ciliegia

Gusto: fresco, piacevole con una rotonda nota acida

Abbinamenti: ideale per antipasti, piatti di pesce crudo e dolci. Servire a temperatura di 8°



VINO ROSSO MERLOT IGT COLLI TREVIGIANI

Varietà: Merlot 100%

Vigneti di origine: Collalbrigo, Carpesica

Età dei vigneti: oltre 30 anni

Forma di allevamento: Sylvoz

Bouquet: frutti rossi soprattutto mirtillo e ribes, erba verde

Gusto: rotondo, equilibrato

Abbinamenti: primi piatti di carne, secondi piatti di carne. Servire a temperatura tra 16°- 18°



INCROCIO MANZONI BIANCO 6.0.13 IGT COLLI TREVIGIANI

Varietà: Incrocio Manzoni 6.0.13

Vigneti di origine: Collalbrigo

Età dei vigneti: 30 anni

Forma di allevamento: Sylvoz

Bouquet: profumo di frutta secca, vaniglia

Gusto: pieno, minerale

Abbinamenti: ideale per risotti e primi piatti di pesce. Servire a temperatura tra 8°- 10°