Merlot Veneto IGT

Zona Di Produzione:
è ottenuto dalla vinificazione dell'omonimo vitigno coltivato nell'alto veronese

Vitigni:
Merlot ottenuto da uva blu scura

Colore:
rosso rubino brillante

Odore:
avvolgente con chiare note di frutti rossi

Gusto:
è un vino di media struttura, morbido con tannini sempre garbati

Servizio:
a temperatura ambiente

Accostamenti:
si consiglia con piatti di pasta o carne dal gusto non eccessivamente saporito

Minini
CASA VINICOLA

Cabernet Veneto IGT

Zona Di Produzione:
è ottenuto dalla vinificazione dell'omonimo vitigno coltivato nell'alto veronese

Vitigni:
Cabernet

Colore:
rosso rubino con riflessi viola

Odore:
intrigante di note vinose e speziate

Gusto:
è un vino di media struttura, asciutto, leggermente tannico con una caratteristica nota erbacea

Servizio:
a temperatura ambiente

Accostamenti:
si consiglia con piatti di pasta,
carne e formaggi anche ben stagionati

Minini
CASA VINICOLA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Zona Di Produzione:
alta collina della provincia di Chieti

Vitigni:
Montepulciano e Sangiovese
(non più del 15%)

Colore:
rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee che sfumano con l'invecchiamento

Odore:
vinoso e persistente con note speziate

Gusto:
asciutto, sapido, leggermente tannico, mai sgarbato

Servizio:
a temperatura ambiente. Si consiglia di stappare un po' prima di servirlo

Accostamenti:
si accompagna bene ad arrosti, carni rosse e formaggi stagionati

Chardonnay Veneto IGT

Zona Di Produzione:
le dolci colline che si estendono ad est del Lago di Garda fino a circondare Verona

Vitigni:
Chardonnay

Colore:
giallo paglierino con riflessi dorati

Odore:
decisamente avvolgente con cenni di frutti esotici

Gusto:
di buona struttura, ben bilanciato e suadente

Servizio:
sempre ben fresco

Accostamenti:
è ideale con pasta, piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi

Pinot Grigio delle Venezie DOC

Zona Di Produzione:
le dolci colline che si estendono ad est del Lago di Garda fino a circondare Verona

Vitigni:
Pinot Grigio

Colore:
giallo tenue e luminoso

Odore:
elegantemente fruttato con delicate note di pera

Gusto:
fresco e asciutto con una acidità ben bilanciata

Servizio:
sempre ben fresco

Accostamenti:
delizioso come aperitivo, è ideale con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi

Minini
CASA VINICOLA

Soave delle Venezie DOC

Zona Di Produzione:
zona collinare che si estende ad est di Verona, intorno all'omonima località di Soave

Vitigni:
Garganega e Trebbiano di Soave (max.30%)

Colore:
giallo paglierino tendente al verdognolo

Odore:
floreale con delicate note di sambuco

Gusto:
asciutto, fresco e gentile

Servizio:
sempre ben fresco

Accostamenti:
si accompagna gradevolmente a piatti di pesce, a carni bianche e formaggi freschi

Prosecco Spumante DOC Extra Dry

Zona Di Produzione:
la zona del Prosecco nelle province
di Vicenza e Padova

Vitigni:
100% Glera

Colore:
giallo paglierino tenue con riflessi
verdognoli, perlage fine e persistente

Odore:
fruttato con sentori di mela,
pera e fiori bianchi

Gusto:
fresco con note di agrumi e una spiccata
acidità con un retrogusto armonico
e leggermente aromatico

Servizio:
sempre ben fresco a 7° - 8° C

Accostamenti:
delizioso come aperitivo, è ideale con piatti
di pesce, carni bianche e formaggi freschi