



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



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



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



Zona Di Produzione:

le colline circostanti il lago di Garda.

Vitigno:

Merlot, Cabernet e Corvina Veronese.

Colore:

rosso con riflessi violacei.

Odore:

di frutta rossa e sentori di prugna.

Gusto:

armonico con chiare note di ciliegie e lamponi.

Servizio:

16-18 gradi.

Accostamenti:

carni grigliate, arrosti e formaggi stagionati.



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



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



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



Zona Di Produzione:

le colline circostanti il Lago di Garda.

Vitigno:

Pinot Grigio, Chardonnay and Sauvignon blanc.

Colore:

bianco con riflessi verdognoli.

Odore:

floreale e aromatico.

Gusto:

gusto di frutti bianchi ben bilanciato da note di equilibrata aromaticità.

Servizio:

servilo sempre ben fresco.

Accostamenti:

si abbina ottimamente ad insalate, paste dal gusto mediterraneo e pesce.



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