

SCHEDE DEI VINI

PROSECCO

AZIENDA AGRICOLA VILLA CHIOPRIS



Tipologia

Spumante bianco – Metodo Charmat

Uvaggio

100% Uve prosecco

Gradazione alcolica

11,5%vol

Colore

Giallo paglierino scarico

Aroma

Tipico, armonico e fruttato

Gusto

Fruttato, vagamente aromatico e vivace

Abbinamento

Aperitivo, antipasti leggeri, pesce

Temperatura di servizio

8 / 10 °C

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

VIGNA ANGELI - MARINIG



Tipologia

Spumante bianco Brut

Uvaggio

100% Uve ribolla gialla

Gradazione alcolica

11,5%vol

Colore

giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente

Aroma

fresco e fragrante. Sentori di pesca noce, mela verde e fichi bianchi

Gusto

fresco da piacevoli sensazioni di note agrumate. Strutturato

Abbinamento

Aperitivo, con tutti gli antipasti, piatti di salumi e formaggi in genere e piatti a base di pesce e verdure

Temperatura di servizio

6 / 8 °C

RAMANDOLO

AZIENDA AGRICOLA ZACCOMER MAURIZIO



Tipologia

Bianco Fermo – Dolce

Uvaggio

Verduzzo Friulano

Gradazione alcolica

13%vol

Colore

Giallo dorato intenso

Aroma

Profumo fruttato con sentori di mandorla e frutta esotica secca

Gusto

Al palato dolce, leggermente tannico che lo contraddistingue e robusto nel corpo

Abbinamento

È un vino ideale da "meditazione", da dessert con la pasticceria secca.

Si ottiene un ottimo abbinamento con formaggi molli (es. brie) e stagionati

Temperatura di servizio

12 / 14 °C

TITUT BLANC - 2007

AZIENDA AGRICOLA RONC DI VICO



Tipologia

Bianco fermo - Secco

Uvaggio

Friulano

Gradazione alcolica

13%vol

Colore

Giallo paglierino

Aroma

Personale, con delicato aroma e sentore di mandorla

Gusto

Pieno, di corpo, asciutto ed armonico

Abbinamento

Aperitivi, pesce e carni bianche

Temperatura di servizio

8 / 10 °C

FRIULANO

AZIENDA AGRICOLA ALESSIO DORIGO



Tipologia

Bianco fermo - Secco

Uvaggio

Tocai Friulano – Vitigno Autoctono

Gradazione alcolica

13,5%vol

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati

Aroma

Frutta stramatura e note di mandorla amara, fiori bianchi, camomilla e delicate note minerali di sottofondo

Gusto

Grande equilibrio tra sapidità ed acidità, tannino appena percettibile sul palato, sensazioni di frutta matura con retrogusto minerale

Abbinamento

Vino robusto e versatile, sposa salumi e formaggi della tradizione friulana, ma anche primi invernali e secondi estivi

Temperatura di servizio

12 °C

SAUVIGNON

PAOLO RODARO WINERY

Tipologia

Bianco fermo - Secco

Uvaggio

100% Uve sauvignon

Gradazione alcolica

12,5%vol

Colore

Giallo paglierino

Aroma

Intenso, aromatico. Pesca matura. Peperone verde. Salvia e sambuco

Gusto

Secco, persistente. Molto varietale

Abbinamento

Antipasti speziati, vellutate e risotti. Asparagi. Piatti di pesce e formaggi a media stagionatura ed erborinati



Temperatura di servizio

10 / 12 °C

CHARDONNAY

SOCIETÀ AGRICOLA CASTELLO DI BUTTRIO



Tipologia

Bianco fermo

Uvaggio

Chardonnay

Gradazione alcolica

12,5%vol

Colore

Giallo paglierino

Aroma

Invitante ed elegante che ricorda la frutta come il melone e l'ananas, piacevoli sentori di biancospino

Gusto

Armonico, con una equilibrata acidità e lunghezza nel finale

Abbinamento

Vino tra i più duttili, si accosta a vellutate, minestre di verdure ed anche alle zuppe di pesce in bianco, antipasti di pesce al vapore o al forno, nonché piatti a base di uova

Temperatura di servizio

8 / 10 °C

PINOT GRIGIO

SOCIETA' AGRICOLA JERMANN

Tipologia

Bianco fermo

Uvaggio

100% Uve pinot grigio

Gradazione alcolica

12,5%vol

Colore

Paglierino intenso con leggera nuance rosa antico

Aroma

Intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza

Gusto

Asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno

Abbinamento

Si abbina con zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini. Eccezionale un matrimonio con delle lasagnette impastate con il nero di seppia e condite con salsa di gamberi.

Temperatura di servizio

10 / 12 °C



RAGGIO DI SOLE - MALVASIA ISTRIANO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE RONCO SCAGNET



Tipologia

Bianco fermo

Uvaggio

100 % uve Malvasia istriana

Gradazione alcolica

12,5%vol

Colore

Paglierino con riflessi verdognoli

Aroma

Profumo caratteristico, che ricorda chiaramente la noce moscata ed il pepe molto minerale e fruttato

Gusto

Asciutto, corposo e leggermente morbido

Abbinamento

Ottimo in qualunque occasione; si accosta bene con piatti a base di pesce e risotti alle verdure

RIBOLLA GIALLA

AZIENDA AGRICOLA ALESSIO DORIGO



Tipologia

Bianco fermo

Uvaggio

Ribolla gialla

Gradazione alcolica

12,5%vol

Colore

Giallo paglierino chiaro

Aroma

Sensazioni predominanti di fiori bianchi freschi e note minerali, fresco ed accattivante

Gusto

Molto sapido e di acidità accentuata ma ben bilanciata, sensazioni floreali con retrogusto fresco e minerale

Abbinamento

Versatile negli abbinamenti: antipasti e primi leggeri, a base di carni bianche o pesce

Temperatura di servizio

12 °C

CORBEAU - CABERNET SAUVIGNON

LURETTA SRL

Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

Uve cabernet sauvignon

Gradazione alcolica

14%vol

Colore

Rosso rubino intenso

Aroma

profumi balsamici di menta e spezie uniti a primari di bacca rossa

Gusto

Netto e morbido con sapori di mora e mirtillo

Abbinamento

Carni rosse e cacciagione

Temperatura di servizio

16 °C



CABERNET FRANC

RODARO PAOLO WINERY



Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

100% Uve cabernet franc

Gradazione alcolica

12%vol

Colore

Rosso violaceo

Aroma

Caratteristica nota erbacea, elegantemente sposata con note di frutta matura e di spezie

Gusto

corposo, avvolgente, ma nel contempo vivace, spigliato, molto attraente

Abbinamento

Carni rosse alla griglia, allo spiedo ed al forno, arrostiti, selvaggina, coste e salsicce

Temperatura di servizio

15 / 18 °C

MERLOT

AZIENDA AGRICOLA RONCO SCAGNET



Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

100% Uve merlot

Gradazione alcolica

13%vol

Colore

Rosso rubino

Aroma

Intenso, importante, di spezie e piccoli frutti

Gusto

Pieno, strutturato, morbido e persistente

Abbinamento

Selvaggina, carni rosse e bianche, formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18 °C

MERLOT

AZIENDA AGRICOLA VIGNA DEL LAURO



Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

Uve merlot

Gradazione alcolica

12,5%vol

Colore

Rosso rubino intenso

Aroma

Fruttato, netto, intenso e persistente

Gusto

Secco, sapido, intenso e persistente

Abbinamento

Selvaggina, carni rosse e bianche, formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18 °C

REFOSCO

AZIENDA AGRICOLA ZACCOMER MAURIZIO



Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

Uve refosco dal peduncolo rosso

Gradazione alcolica

13,5 %vol

Colore

Rosso rubino tendente al violaceo

Aroma

Intenso erbaceo e vinoso con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco

Gusto

Deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo

Abbinamento

Vino da carni grasse, selvaggina e piatti rustici della cucina friulana

Temperatura di servizio

18 / 20 °C

PASCAL

AZIENDA AGRICOLA PASCOLO



Tipologia

Rosso fermo

Uvaggio

80% cabernet sauvignon
20% merlot

Gradazione alcolica

13 %vol

Colore

Rosso rubino carico

Aroma

Intenso e complesso con note di mora di rovo, ciliegia, confettura di marasca, cannella, liquirizia, tabacco biondo

Gusto

Equilibrata acidità e tannino fitto e rotondo, retrogusto estremamente lungo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva

Abbinamento

Tagliata di manzo ai ferri, selvaggina, bistecca alla fiorentina, formaggi lunga stagionatura

Temperatura di servizio

18 °C

SCHIOPPETTINO

AZIENDA AGRICOLA MARINA DANIELI



Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

Uve schioppettino

Gradazione alcolica

12 %vol

Colore

Rosso rubino intenso

Aroma

Ribes nero e lampone in un'ampia vinosità persistente

Gusto

Rotondo, lievemente tannico; di buona persistenza gustativa e sapidità

Abbinamento

Ottimo con piatti a base di carne, minestre di verdura, frico. Servito un po' fresco si accosta bene anche a piatti di pesce fritto o in guazzetto

Temperatura di servizio

18 °C

SCHIOPPETTO

SOCIETA' AGRICOLA MARIO SCHIOPPETTO



Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Gradazione alcolica

14,5 %vol

Colore

Rubino dai riflessi luminosi

Aroma

Aroma molto invitante e piacevole con sentori di amarene e piccoli frutti rossi arricchiti da note territoriali di tabacco, liquirizia e pepe nero

Gusto

Sorso vellutato ed equilibrato con tannini maturi ed eleganti, dotato della giusta freschezza e acidità che rende il finale vivace e speziato

Abbinamento

Si sposa bene con secondi a base di carne bianca e selvaggina; formaggi stagionati; l'eleganza e l'acidità creano un ottimo contrasto con piatti a base di polpo

Temperatura di servizio

18 °C

PIGNOLO

PAOLO RODARO WINERY

Tipologia

Rosso secco

Uvaggio

100% Uve pignolo

Gradazione alcolica

15,5 %vol

Colore

Rosso rubino intenso

Aroma

Frutti rossi molto maturi, marasca mescolata a profumi di sottobosco e cioccolato fondente. Con l'invecchiamento si fa speziato.

Gusto

Rustico, molto tannico. Strutturato. Caldo

Abbinamento

Carni rosse, piatti friulani, formaggi stagionati, cacciagione



Temperatura di servizio

18 °C

MOSCATO D'ASTI

AZIENDA AGRICOLA GRIMALDI – CA' DU SINDIC



Tipologia

Vino spumante dolce

Uvaggio

100% Uve moscato bianco

Gradazione alcolica

5 %vol

Colore

Colore giallo paglierino

Aroma

Sentori freschi e floreali

Gusto

Dolce, equilibrato e mai stucchevole, buona acidità e persistente lunghezza gustativa

Abbinamento

Pasticceria secca e torta di nocciole classica. Ottimo aperitivo o intermezzo

Temperatura di servizio

5 – 7 °C

ROSE' BRUT METODO CLASSICO

SOCIETA' AGRICOLA VENAGOTA



Tipologia

Vino spumante brut

Uvaggio

Pinot nero

Gradazione alcolica

13 %vol

Colore

Rosato delicato e brillante. Perlage minuto e persistente

Aroma

Complesso al naso, con note di frutta, fiori di campo, lievito e crosta di pane

Gusto

Ricco, caratterizzato da ottima tensione acida, finale lungo e minerale.

Abbinamento

Eccellente come aperitivo, ma ideale anche in accompagnamento al pasto

Temperatura di servizio

6 – 8 °C

FRANCIACORTA

TENUTA VILLA CRESPIA - AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MURATORI



Tipologia

Vino bianco spumante brut

Uvaggio

Uve chardonnay

Gradazione alcolica

12,5 %vol

Colore

Paglierino con perlage persistente

Aroma

Sentori di frutta acerba armonizzati con note persistenti floreali di rosa e di tiglio e sentori vegetali e di lieviti

Gusto

Immediato e semplice pur con carattere preciso

Abbinamento

Perfetto aperitivo, si sposa felicemente con le crudità di pesce e con i piatti a base di verdure

Temperatura di servizio

6 / 8 °C