



**SOLIDITAS**  
TOSCANA ROSSO IGT  
VITIGNI: SANGIOVESE E MERLOT – 14%

DAL LATINO “CONSISTENZA”, SPESSORE, LA RICCHEZZA DI ESTRATTI ECCEZIONALE CHE CONTRADDISTINGUE QUESTO VINO. COLORE ROSSO VIOLACEO INTENSO CHE TRASMETTE VIVACITÀ ED ELEGANZA, GUSTO EQUILIBRATO, AVVOLGENTE E PERSISTENTE, CON NOTE DI FRUTTI ROSSI MATURI DOLCEMENTE SPEZIATI. SI ACCOMPAGNA MOLTO BENE CON PRIMI PIATTI SALSATI E CARNI ROSSE.



**VENUSTAS**  
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC  
VITIGNO: PINOT GRIGIO – 12,5%

IL PINOT GRIGIO PRESENTA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON CARATTERISTICHE NOTE DI PERA, MELA E LIMONE. MORBIDO AL PALATO, È CARATTERIZZATO DA UNA BUONA FRESCHEZZA E DA UNA PIACEVOLE PRESENZA FRUTTATA.



**INTEGRITAS**  
CUVÉE BIANCO  
VITIGNI: VIOGNIER, CHARDONNAY,  
TREBBIANO E SAUVIGNON – 13%

DAL LATINO “INTEGRITÀ”, PUREZZA, ESPRESSA IN PROFUMO DAL FRUTTO DI QUESTA CUVÉE, I CUI PROFUMI DIVENTANO SEDUCENTI PER LA LORO INTENSITÀ ESOTICA E FLOREALE. GUSTO ELEGANTE, MORBIDO E ROTONDO, E DI EQUILIBRATA ACIDITÀ. SI ACCOSTA MOLTO BENE A TUTTI I TIPI DI PIATTI A BASE DI PESCE E CON PRIMI SPEZIATI.

**FRUCTUOSITAS**  
PUGLIA PRIMITIVO IGT  
VITIGNO: PRIMITIVO – 14,5%



DAL LATINO: “FRUTTOSITÀ”. UNA POTENZA DI FRUTTO SEDUCENTE E MORBIDISSIMA NEL SUO GUSTO-AROMA VIVIDO E POLPOSO IN CUI SPICCANO NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA COME CILIEGIA E MORA. STRUTTURATO, DELIZIOSAMENTE SPEZIATO E PERFETTAMENTE BILANCIATO NELLA SUA ECCEZIONALE RICCHEZZA ORGANOLETTICA. SI ABBINA MOLTO BENE CON PIETANZE DI GRAN SAPORE, CON I FORMAGGI E CON LA CARNE ROSSA.

**FESTIVITAS**  
PROSECCO DOC EXTRA DRY  
VITIGNI: GLERA – 11%

NEL PROFUMO ARMONICO, BILANCIATO, FINE ED ELEGANTE SI DISTINGUONO NOTE FRUTTATE, RITROVATE PIACEVOLMENTE ALL'ASSAGGIO. IDEALE DA ABBINARE A PIATTI DI PESCE E CARNI BIANCHE.

