



Vini Fermi e Frizzanti





Cabernet Franc IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Cabernet Franc



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso



ABBINAMENTI: piacevole con affettati, pollame nobile, la sua massima esaltazione è con la carne alla brace e non disdegna i formaggi di media stagionatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista si presenta rosso porpora da giovane, col maturare diventa rubino sempre più intenso. All'olfatto è ampia la gamma di frutta rossa esaltata dalla nota tipica erbacea molto decisa. Al palato la nota erbacea fa da padrone, ma si sente sempre la frutta in sottofondo. La sua struttura è decisa, con tannini morbidi ed eleganti per una sensazione di palato pulito.


Vigna Lisa.

FRANC
CABERNET



Merlot IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: merlot



ALCOL: 12,00%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso



ABBINAMENTI: Si abbina a primi piatti saporiti e a secondi di pollame e di carni rosse.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista è di un rubino molto intenso e profondo con sfumature violacee. Il profumo è intenso, talvolta etereo con note di ciliegia e frutta di sottobosco. A volte si sentono delle leggere sfumature erbacee. La buona struttura e il sapore della frutta ne danno una piacevole sensazione, anche al palato la sfumatura di erbaceo ne arricchisce il sapore.


Vigna Lisa.

Cabernet Sauvignon IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Cabernet Sauvignon



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso



ABBINAMENTI: ideale con arrosti di carni rosse, si presta molto bene con la selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati pecorini e caprini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista è di un rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei. Il profumo è gradevole e intenso, con sentori di marasca e lampone. Al palato è asciutto, di ottima struttura, anche qui si sentono la marasca e i tannini, che con il passare del tempo diventano più morbidi ed eleganti.

SAUVIGNON
CABERNET


Vigna Lisa.



Refosco dal Peduncolo Rosso IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: refosco



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso



ABBINAMENTI: Ottimo con le carni alla griglia, il pollame nobile, la selvaggina e i formaggi piccanti, in particolare quelli caprini e pecorini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

alla vista è di un rosso rubino molto intenso, talvolta porpora, con riflessi viola scuro. Il profumo è molto intenso, etereo con mora e lampone che dominano sulla frutta rossa in genere. È un vino di carattere, corposo, da giovane anche irruento, ma col maturare diventa delicato.


Vigna Lisa.



Malbec IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: malbec



ALCOL: 12,00%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso



ABBINAMENTI: Accompagna primi piatti
sostanziosi, arrosti e
formaggi stagionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista è di un rosso rubino brillante. Il profumo è molto particolare con i sentori di ribes, lampone e mora. Il sapore è originale nel suo insieme di frutta, la sua tannicità è sempre elegante e piacevole.


Vigna Lisa.



Raboso frizzante IGT Veneto Orientale

-  DISPONIBILITÀ: prontaconsegna
-  DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale
-  VITIGNO: Raboso
-  ALCOL: 12,00 %
-  FORMATO: 0.75ml
-  ALLERGENI: solfiti
-  TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C
-  TIPOLOGIA: vino rosso frizzante
-  ABBINAMENTI: Ideale con i piatti della tradizione veneta che spaziano dai salumi, al cotechino, agli arrostiti di carne rossa e anche a formaggi di media stagionatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un rosso rubino carico con riflessi viola. Il profumo è molto intenso di viola, di rosa e di frutta rossa, in particolare di lampone e di marasca. Al palato è un vino vivace, fruttato con buona freschezza e morbidezza, di ottima struttura.


Vigna Lisa.



Malbech frizzante IGT

Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: prontaconsegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Malbech



ALCOL: 12,00 %



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TIPOLOGIA: vino rosso frizzante



ABBINAMENTI: Ideale con i piatti della tradizione veneta che spaziano dai salumi, al cotechino, agli arrostiti di carne rossa e anche a grigliate di carne.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un rosso rubino carico con riflessi viola.

All'olfatto è molto particolare con i sentori di ribes, lampone e mora.

Al palato originale nel suo insieme di frutta, vino vivace, fruttato con buona freschezza e morbidezza, di ottima struttura.


Vigna Lisa.



Ancellotta IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Ancellotta



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso



ABBINAMENTI: piacevole con spezzatino al pomodoro, con arrosti di carne rossa elaborati con frutta, cacciagione oppure a fine pasto con formaggi a lunga stagionatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un rosso porpora intenso. Profumo intenso, con sentori di rosa e di viola. Sentori floreali ma anche fruttati: si sentono la marasca, la mora e la prugna. Al palato è molto deciso, vinoso, imponente il gusto della frutta rossa. La sua tannicità si presenta aggressiva in un vino giovane, mentre con il maturare diventa elegante.

Vigna Lisa.



Tai IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Tai



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



TIPOLOGIA: vino bianco



ABBINAMENTI: ottimo con antipasti, minestre e gnocchi di zucca con burro e salvia, con secondi di carni bianche come pollo, tacchino e coniglio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista giallo paglierino intenso. Il suo profumo è intenso e floreale, fruttato in particolare si sentono la mela gialla e la pesca. E' sapido, leggermente morbido, fresco, con tipico finale di mandorla.


Vigna Lisa.



Sauvignon IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Sauvignon



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



TIPOLOGIA: vino bianco



ABBINAMENTI: piacevole con antipasti
affumicati, sia pesce che
salumi, con primi piatti

come risotti e pasta con
peperoni o asparagi, con

quiche lorraine ai
profumi di campo.
Ottimo anche con
asparagi e uova.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. All'olfatto sono intense le fragranze di peperone, melone, frutti tropicali, menta e salvia. Il sapore è molto elegante, aromatico e ci rimanda ai profumi sopra citati. Vino di ottima struttura.



Vigna Lisa.



Traminer Aromatico IGT Trevenezie



DISPONIBILITA': pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Trevenezie



VITIGNO: Traminer Aromatico



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



TIPOLOGIA: vino bianco



ABBINAMENTI: Ottimo con il pesce soprattutto con i crostacei e le insalate di mare. Accompagna molto bene anche le zuppe, specie quelle di zucca.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista giallo paglierino intenso. Ha un profumo floreale e fruttato: spiccano mela, banana e albicocca. al gusto molto piacevole, fragranza e sapidità lo contraddistinguono, rendendolo equilibrato.



Vigna Lisa.



Pinot Grigio DOC Venezia

DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: DOC Venezia



VITIGNO: Pinot Grigio



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



TIPOLOGIA: vino bianco



ABBINAMENTI: vino da pasto, piacevole con risotto agli asparagi, piatti marinari in particolare con piccoli molluschi, orate o dentice al forno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista è giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ramati. Il profumo fragrante, armonioso, floreale e ricorda il fieno e la noce moscata. Sapore morbido, fresco, elegante e di buona struttura.


Vigna Lisa.



Chardonnay IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITA': pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Chardonnay



ALCOL: 12,50%



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



TIPOLOGIA: vino bianco



ABBINAMENTI: ottimo vino da pasto,
si abbina bene
con piatti
a base di pesce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino
con riflessi verdognoli.

Il profumo è delicato con note di fiori di
campo
e mela verde.

Al palato armonico ed elegante, fresco,
sapido e di buon corpo.


Vigna Lisa.



Chardonnay

frizzante IGT

Veneto Orientale



DISPONIBILITA': pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Chardonnay



ALCOL: 11,50 %



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TIPOLOGIA: vino bianco frizzante



ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, in abbinamento ad affettati, in particolare al prosciutto crudo. Si abbina bene anche con piatti a base di pesce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino con riflessi verdognoli.

All'olfatto è molto delicato con piacevoli profumi di fiori di campo e di mela verde.

Al palato armonico ed elegante, fresco, sapido e di buon corpo.


Vigna Lisa.



Malvasia frizzante IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITA': pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Malvasia



ALCOL: 11,50 %



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TIPOLOGIA: vino bianco frizzante



ABBINAMENTI: Vino piacevole come aperitivo, ma può essere abbinato a primi piatti con passate di verdura o minestre e anche a piatti a base di pesce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

All'olfatto è aromatico, molto intenso e ricorda i fiori bianchi, glicine bianco in particolare. Ricorda la frutta gialla quali pesca, mela e ananas.

Al palato intenso, delicato, brioso e molto elegante, fine, lascia la bocca pulita.


Vigna Lisa.

Verduzzo Dorato frizzante IGT Veneto Orientale



DISPONIBILITA': pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Verduzzo



ALCOL: 12,00%



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TIPOLOGIA: vino bianco dolce



ABBINAMENTI: Per la sua morbidezza è piacevole in abbinamento con formaggi, in particolare con formaggi molli ed erborinati. Piacevole anche con la pasticceria secca e ha un ottimo feeling con la cassata siciliana.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino carico con riflessi giallo dorato. Il profumo è intenso, fine e molto gradevole che ricorda i fiori d'acacia e la mela cotogna. Al palato è molto intenso, amabile ed elegante, di buona struttura, lascia la bocca piacevolmente pulita.


Vigna Lisa.



Vini Spumanti





Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

Corte del Tiglio



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: DOC



VITIGNO: Glera



ALCOL: 11,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C



TIPOLOGIA: vino bianco spumante



ABBINAMENTI: Ideale con il pesce, in particolare crostacei, oltre che con antipasti di pesce e frittture miste.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino con perlage morbido, fine e persistente. Il profumo è molto elegante e delicato, fruttato di mela e pera. Al palato è Briosi, vivace e fresco, di buona acidità con le note di mela e di miele.


Vigna Lisa.



Prosecco DOC Millesimato Brut

Corte del Tiglio



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: DOC



VITIGNO: Glera



ALCOL: 11,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C



TIPOLOGIA: vino bianco spumante



ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e in abbinamento con piatti salati, antipasti freddi e caldi, pesce e primi piatti in genere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage persistente. Il profumo è fruttato e floreale. Al palato è Brioso, vivace e fresco, di buona acidità con le note di mela e di miele.


Vigna Lisa.



Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut

Corte del Tiglio



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: DOC



VITIGNO: Glera, Pinot Nero



ALCOL: 11,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C



TIPOLOGIA: vino rosato spumante



ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, da abbinare al sushi, ma anche antipasti a base di pesce. ideale anche per accompagnare risotti leggeri.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un rosa antico e delicato. il profumo è fresco e fruttato, con sentori di mela e pesca. Al palato: sintonia tra acidità e residuo zuccherino, sapidità giusta, perlage fine e persistente


Vigna Lisa.

Perle di Giada Cuvèe Brut



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: -



VITIGNO: Chardonnay, Glera



ALCOL: 11,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C



TIPOLOGIA: vino bianco spumante



ABBINAMENTI: Ottimo vino da aperitivo.

Questo spumante è fresco, vivace e si presta molto bene ad accompagnare antipasti di pesce, frittiture, verdure pastellate, sushi, crostini vari. Può andare bene anche con i primi piatti a base di pesce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli dal perlage fine e persistente. Il profumo è intenso elegante e fine, ricorda il glicine, la pera, la mela e anche i fiori d'acacia.


Vigna Lisa.



Perle di Asia Cuvèe Extra Dry



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: -



VITIGNO: Merlot



ALCOL: 11,50%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C



TIPOLOGIA: vino rosato spumante



ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e abbinato ad antipasti e primi piatti con sughi a base di carne.
Ideale anche con la pizza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Alla vista è di un rosa intenso con perlage persistente e fragrante spuma rosata. Profumo di rose, ribes e fragoline di bosco. Al palato Emergono i frutti rossi, soprattutto il ribes e le fragoline di bosco. Ci lascia un gusto di frutta fresca e una piacevole sensazione di freschezza e pulizia.


Vigna Lisa.



Vini Passiti e Barricati





Giglio Reale IGT Veneto Orientale

VINO BARRICATO



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: blend di Merlot, Refosco e Cabernet Sauvignon



ALCOL: 13,00%



FORMATO: 0,75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



TIPOLOGIA: vino rosso barricato



ABBINAMENTI: Naturalmente un vino così importante e profumato apre molte possibilità di abbinamento che vanno dalla selvaggina, in particolare cervo o cinghiale, ma si sposa bene anche con molti formaggi stagionati e speziati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un rosso rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è molto intenso e persistente che ricorda i frutti di bosco, le amarene sotto spirito, il cioccolato e una leggera nota di vaniglia. Anche il sapore si esalta con le varie note che si aprono al passare del tempo. Comunque il cioccolato spicca in una sinfonia di sapori che ricordano la frutta rossa concentrata e il "mon chery", poi si sentono il tabacco, un po' il pepe nero ed in fine la vaniglia. Il tutto lascia la bocca pulita e ricca di sapori.


Vigna Lisa.



Giglio Dorè IGT Veneto Orientale

VINO PASSITO



DISPONIBILITÀ: pronta consegna



DENOMINAZIONE: IGT Veneto Orientale



VITIGNO: Verduzzo



ALCOL: 13,00%



FORMATO: 0.75ml



ALLERGENI: solfiti



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C



TIPOLOGIA: vino bianco passito



ABBINAMENTI: ottimo dopo cena,
con formaggi freschi,
erborinati o cremizzati,
delizioso con la pasticceria
secca, con i cantucci
e con la cassata siciliana.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo dorato con riflessi ambrati. Il profumo è intenso e ricorda i fiori d'Acacia passiti, la camomilla, la mandorla e la mela cotogna. Al palato è persistente, riporta anche qui ai fiori d'Acacia, alla mela cotogna, alla mandorla e si nota, infine, una piacevole sensazione di miele.


Vigna Lisa.