

PERLE DI GIADA BRUT


Vigna Lisa.

TIPO
vino spumante

VITIGNO
Glera, Chardonnay



ALCOOL
11.5%vol.

ZUCCHERI RESIDUI
11 g/l



ACIDITA'
6 g/l

FORMATI
0,75 L



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli dal perlage fine e persistente.



PROFUMO

Intenso elegante e fine, ricorda il glicine, la pera, la mela e anche i fiori d'acacia



SAPORE

Brioso, vivace e fresco, di buona acidità, con le note di mela e di miele.



ABBINAMENTI

Vino molto piacevole come aperitivo. Per la sua freschezza e la sua struttura si presta bene anche a tavola per accompagnare antipasti molto vari, dal tagliere misto, tra affettati e formaggi freschi, ad antipasti a base di pesce anche crudo, alle frittiture di verdure pastellate. Se la cava bene anche con primi piatti a base di crostacei.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8° C



PERLE DI GIADA EXTRA DRY


Vigna Lisa.

TIPO
vino spumante

VITIGNO
Chardonnay, Glera,



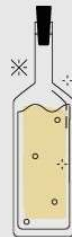
ALCOOL
11.5%vol.

ZUCCHERI RESIDUI
15 g/l



ACIDITA'
6 g/l

FORMATI
0,75 L



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli dal perlage fine e persistente.

PROFUMO

Intenso elegante e fine, ricorda il glicine, la pera, la mela e anche i fiori d'acacia.

SAPORE

Brioso, vivace e fresco, di buona acidità, con le note di mela e di miele.

ABBINAMENTI

IVino molto piacevole come aperitivo. Per la sua freschezza e la sua struttura si presta bene anche a tavola per accompagnare antipasti molto vari, dal tagliere misto, tra affettati e formaggi freschi, ad antipasti a base di pesce anche crudo, alle frittate di verdure pastellate. Se la cava bene anche con primi piatti a base di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8° C



PERLE D'ASIA EXTRA DRY


Vigna Lisa.

TIPO
vino spumante

VITIGNO
Merlot



ALCOOL
11.5%vol.

ZUCCHERI RESIDUI
15 g/l



ACIDITA'
6 g/l

FORMATI
0,75 L



COLORE

Rosa intenso con perlage persistente e fragrante spuma rosata.



PROFUMO

Profumo di rose, ribes e fragoline di bosco.



SAPORE

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.



ABBINAMENTI

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°-6° C



PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT



TIPO
vino spumante

VITIGNO
Glera



ALCOOL
11.5%vol.

ZUCCHERI RESIDUI
11 g/l



ACIDITA'
6 g/l



FORMATI
0,75 L



COLORE

Giallo paglierino con riflesso verdognoli. Perlage persistente.



PROFUMO

Fruttato e floreale.



SAPORE

Brioso, vivace e fresco, di buona acidità con le note di mela e di miele.



ABBINAMENTI

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8° C



PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY



Corte del Tiglio

TIPO
vino spumante

VITIGNO
Glera



ALCOOL
11.5%vol.

ZUCCHERI RESIDUI
15 g/l



ACIDITA'
6 g/l

FORMATI
0,75 L



COLORE

Giallo paglierino con perlage morbido, fine e persistente.



PROFUMO

Molto elegante e delicato, fruttato di mela e pera.



SAPORE

Brioso, vivace e fresco, di buona acidità con le note di mela e di miele.



ABBINAMENTI

Ideale con il pesce, in particolare crostacei, oltre che con antipasti di pesce e frittura miste.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8° C



PROSECCO DOC ROSE' MILLESIMATO BRUT



Corte del Tiglio

TIPO
vino spumante

VITIGNO
Glera e Pinot Nero



ALCOOL
11.5%vol.

ZUCCHERI RESIDUI
10 g/l



ACIDITA'
6 g/l

FORMATI
0,75 L



COLORE

Rosa antico e delicato



PROFUMO

fresco e fruttato, con sentori di
mela e pesca



SAPORE

sintonia tra acidità e residuo
zuccherino, sapidità giusta, perlage
fine e persistente



ABBINAMENTI

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8° C

