

BORGO MOLINO



open heaven



	16	18	20	22	24	26	30			32	34	37	38	40	42	44	46	
--	----	----	----	----	----	----	----	--	--	----	----	----	----	----	----	----	----	--



	50	50	52	54	54	56	56	58			60	62	62	64	64	66	66	
--	----	----	----	----	----	----	----	----	--	--	----	----	----	----	----	----	----	--

Souvenir di Valdobbiadene
SOUVENIR OF VALDOBBIADENE





Solo il tempo ci darà ragione.

ONLY TIME WILL PROVE US RIGHT.

9



L'AZIENDA

THE COMPANY

VEDERE OLTRE!

IMMAGINARE, COME SARÀ IL DOMANI. E SCEGLIERE LA STRADA, PRIMA DEL TEMPO.

LA CAPACITÀ DI SOGNARE, DI VEDERE IN ANTICIPO COME SARÀ LA PROPRIA AZIENDA FA LA DIFFERENZA.

PASSIONE, PERSONALITÀ, PROGETTI, PAROLE COSÌ LEGATE TRA LORO CONTINUANO AD ESSERE FORMULA DI UN SUCCESSO.

NEL 1922 LA DIFFERENZA FU DEDICARE LA VITA ALLA TERRA. UN'INTUIZIONE, NON SOLO UN LAVORO.

CAPIRE LA NATURA, COSA CHIEDE E COSA PUÒ DARE UN TERRITORIO COME LE TERRE DI BORGO MOLINO, È DA POCHI.

IL SEGRETO È SENTIRE LA TERRA. CURARE LA PIANTA COME IL FRUTTO. NUTRIRE LE ZOLLE, DISSETARLE CON DEDIZIONE.

CAPIRE IL SUOLO. IL SOTTOSUOLO. PER QUESTA AZIENDA FONDATA NOVANT'ANNI FA DALLA FAMIGLIA NARDIN,

IL SOTTOSUOLO HA PRODOTTO VINI PREGIATI. L'ARMONIA FRA TERRENO E CLIMA LOCALE HA DATO VINI BIANCHI E VINI ROSSI

DI UNA QUALITÀ ENDEMICA RICHIESTA OVUNQUE. FRIZZANTI E SPUMANTI DI PARTICOLARE ELEGANZA E FINEZZA

HANNO RESO COMPLETA, UNA VITICOLTURA CHE BEN HA ESPRESSO LA VISIONE D'ORIGINE.

LOOK BEYOND!

IMAGINE WHAT TOMORROW WILL BE LIKE AND CHOOSE THE ROAD BEFORE ITS TIME.

THE ABILITY TO DREAM, TO SEE WHAT YOUR COMPANY CAN BECOME MAKES ALL THE DIFFERENCE.

PASSION, PERSONALITY, PROJECTS, WORDS SO CLOSELY CONNECTED CONTINUE TO BE THE FORMULA OF SUCCESS.

IN 1922, THE DECISION WAS MADE TO DEDICATE OUR LIVES TO WORKING THE LAND. AN INTUITION, AND MUCH MORE THAN A JOB.

TO UNDERSTAND NATURE, WHAT DOES IT ASK AND WHAT CAN ONE GIVE TO AN AREA SUCH AS BORGO MOLINO.

THE SECRET IS TO LISTEN TO THE LAND, LOOK AFTER THE PLANTS, NURTURE THE FRUIT. NOURISH THE CLOUDS,

WATER THE SOIL AND UNDERSTAND IT. OUR ESTATE WAS FOUNDED 90 YEARS AGO BY THE NARDINI FAMILY

AND THE SOIL HAS PRODUCED FINE WINES. THE HARMONY BETWEEN THE LAND AND THE LOCAL CLIMATE HAS PRODUCED

BOTH WHITE AND RED WINES OF GREAT QUALITY. SPARKLING WINES OF ELEGANCE AND FINESSE COMPLETE THE PICTURE,

AND EXPRESS OUR ORIGINAL VISION.

AZIENDA ASSOCIATA AI CONSORZI DI TUTELA
COMPANY ASSOCIATED WITH PROTECTION CONSORTIA
"PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE"
"PROSECCO D.O.C."
"VINI D.O.C. VENEZIA"
"ASOLO D.O.C.G."



B
BORGO MOLINO
Vigne & Vini



A man in a dark suit, white shirt, and grey tie stands in a wine cellar. He is holding a glass of red wine in his left hand and resting his right hand on a wooden barrel. The cellar is filled with rows of wooden barrels stacked on wooden racks. The lighting is warm, highlighting the man and the barrels.

CORAGGIO OSTINAZIONE FORZA E STRUTTURA, L'EREDITÀ DEI PADRI.

COURAGE, PERSISTENCE,
STRENGTH, STRUCTURE,
A FATHER'S INHERITANCE

PAPÀ SERGIO NARDIN, CAPOSTIPITE DELLA SECONDA GENERAZIONE VIGNAIOLA NEL CUORE DELLA MARCA TREVIGIANA.
SERGIO NARDIN, FOREFATHER, IS THE SECOND GENERATION OF WINE GROWERS IN THE HEART OF TREVISO.

COSE DI FAMIGLIA

FAMILY AFFAIRS

DOVE C'È QUALITÀ C'È AFFIATAMENTO.

PIETRO, RESPONSABILE COMMERCIALE DELL'AZIENDA E PAOLO NARDIN, RESPONSABILE TECNICO, LO DIMOSTRANO. SANNO LAVORARE IN SINERGIA, SANNO DELEGARE LA RESPONSABILITÀ, E ASSUMERSELA.

È UNO STILE TIPICAMENTE VENETO MA PARTICOLARMENTE VIVO NELLA TRADIZIONE AGRICOLA TREVIGIANA.

DARE IL MASSIMO AL PROPRIO LAVORO E DARE LAVORO A CHI DÀ IL MASSIMO.

I RISULTATI SONO UN TREND IN CRESCITA ANNO DOPO ANNO, UN CLIMA PROFESSIONALE STIMOLANTE E COINVOLGENTE, LA MAGIA DI UN CONSENSO INTERNAZIONALE E UN'AGENDA PIENA DI PROGETTI.

WHERE THERE IS QUALITY THERE IS TEAM WORK.

PIETRO, IS RESPONSIBLE FOR THE BUSINESS SIDE OF THE COMPANY AND PAOLO NARDIN LOOKS AFTER THE TECHNICAL ASPECT, THEY WORK TOGETHER, BEING ABLE TO DELEGATE RESPONSIBILITY BUT ALSO ABLE TO ASSUME IT.

THIS STYLE OF MANAGEMENT IS TYPICAL OF THE VENETO, BUT IS PARTICULARLY ALIVE IN THE AGRICULTURAL WORLD OF TREVIGNIANA. TO GIVE THE MAXIMUM TO YOUR WORK AND TO GIVE WORK TO THOSE WHO WILL GIVE OF THEIR BEST.

THE RESULTS ARE A GROWING TREND, YEAR ON YEAR; A PROFESSIONAL, STIMULATING ENGAGING CLIMATE.

THE MAGIC OF AN INTERNATIONAL CONSENSUS AND A DIARY FULL OF PROJECTS.





CARTIZZE
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
DRY

VITIGNO: GLERA **ZONA:** CARTIZZE

CARATTERISTICHE: SPUMANTE DI RARA ELEGANZA OTTENUTO DA UVE GLERA PROVENIENTI DALLA CELEBRE COLLINA SITUATA NEL COMUNE DI VALDOBBIADENE. SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON UN PERLAGE FINE E PERSISTENTE. OLFATTO FRUTTATO ELEGANTEMENTE INTENSO, CHE RICORDA I FIORI E LA FRUTTA MATURA.

GASTRONOMIA: OTTIMO FUORI PASTO, SI ACCOMPAGNA FELICEMENTE CON PASTICCERIA SECCA E DESSERT RAFFINATI.

SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 01

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** CARTIZZE

DESCRIPTION: ELEGANT SPARKLING WINE OBTAINED FROM GLERA GRAPES FROM FAMOUS HILL SITUATED IN THE MUNICIPALITY OF VALDOBBIADENE. A BRILLIANT STRAW YELLOW COLOR WITH A FINE, PERSISTENT "PERLAGE". ELEGANTLY INTENSE FRUITY BOUQUET, REMINISCENT OF FLOWERS AND RIPE FRUIT.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT ON ITS OWN, THIS WINE HAPPILY ACCOMPANIES DRY PASTRIES, BISCUITS AND REFINED DESSERTS.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 01

0,75
1,5
3

MILLESIMATO BRUT VALDOBBIADENE D.O.C.G.

VITIGNO: GLERA **ZONA:** VALDOBBIADENE

CARATTERISTICHE: LA SPREMITURA DI UVE SELEZIONATE DI GLERA COLTIVATE SULLE COLLINE CRU DI VALDOBBIADENE, ABBINATA ALLA LENTA PRESA DI SPUMA, DÀ UNO SPUMANTE BRUT DI COLORE PAGLIERINO BRILLANTE CON AMPI RIFLESSI VERDOGNOLI. OLFATTO FRUTTATO FINE E DELICATO, CHE RICORDA I FIORI DI PRATO CON SENTORI DI MELA E PERA.

GASTRONOMIA: OTTIMO APERITIVO, SI ACCOMPAGNA FELICEMENTE CON ANTIPASTI DI PESCE E PIATTI LEGGERI.

SERVIRE A 6-8 °C **ALC. 11,5% VOL** **ML. 750 COD. 02** **ML. 1500 COD. 35** **ML. 3000 COD. 31**

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** VALDOBBIADENE

DESCRIPTION: SELECTED GLERA GRAPES GROWN ON THE CRU HILLS OF VALDOBBIADENE, COMBINED WITH THE SLOW BUBBLE-FORMING PROCESS ("PRESA DI SPUMA") CREATES A BRUT SPARKLING WINE WITH A BRILLIANT STRAW YELLOW COLOR WITH SOFT GREEN HEWS. FINE AND DELICATE FRUITY BOUQUET, REMINISCENT OF MEADOW FLOWERS AND A HINT OF APPLE AND PEAR.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT AS AN APERITIF. IT IS A PERFECT PARTNER FOR FISH STARTERS AND LIGHT MEALS.

SERVE AT: 6-8 °C **ALC. 11,5% VOL** **ML. 750 COD. 02** **ML. 1500 COD. 35** **ML. 3000 COD. 31**



MILLESIMATO DRY
VALDOBBIADENE D.O.C.G.

VITIGNO: GLERA **ZONA:** VALDOBBIADENE

CARATTERISTICHE: LA SPREMITURA DI UVE SELEZIONATE DI GLERA COLTIVATE SULLE COLLINE CRU DI VALDOBBIADENE, ABBINATA ALLA LENTA PRESA DI SPUMA, DÀ UNO SPUMANTE DRY DI COLORE PAGLIERINO BRILLANTE CON AMPI RIFLESSI VERDOGNOLI. OLFATTO GRADEVOLMENTE FRUTTATO, NOTE FLOREALI DI MELA E PESCA IN ARMONIA CON SENTORI DI FRUTTA TROPICALE.

GASTRONOMIA: OTTIMO FUORI PASTO, CON PASTICCERIA SECCA E DESSERT A BASE DI FRUTTA.

SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 03

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** VALDOBBIADENE

DESCRIPTION: SELECTED GLERA GRAPES GROWN ON THE CRU HILLS OF VALDOBBIADENE, COMBINED WITH THE SLOW BUBBLE-FORMING PROCESS ("PRESA DI SPUMA") CREATES A DRY SPARKLING WINE WITH A BRILLIANT STRAW YELLOW COLOR WITH SOFT GREEN HEWS. PLEASANTLY FRUITY BOUQUET, WITH FLOWERY TONES OF APPLE AND PEACH AND HARMONIOUS SHADES OF TROPICAL FRUIT.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT ON ITS OWN, WITH DRY PASTRIES AND FRUIT DESSERTS.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 03



0,375
0,75
1,5
3



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA

ZONA: VALDOBBIADENE

CARATTERISTICHE: VINO SPUMANTE EXTRA DRY OTTENUTO DALLE MIGLIORI UVE DI GLERA PRODOTTE SULLE COLLINE DI VALDOBBIADENE. PRESENTA COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE, PROFUMO E SAPORE FRUTTATO, ELEGANTE E CARATTERISTICO.
GASTRONOMIA: È OTTIMO APERITIVO O VINO DA FINE PASTO, MA ANCHE FUORI PASTO RIVELA TUTT'INTERA LA SUA PRESTIGIOSA ED INCONFONDIBILE PERSONALITÀ.
SERVIRÉ A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 375 COD. 48 ML. 750 COD. 04 ML. 1500 COD. 38 ML. 3000 COD. 32

GRAPE VARIETY: GLERA

PRODUCTION AREA: VALDOBBIADENE

DESCRIPTION: EXTRA DRY SPARKLING MADE FROM THE BEST GLERA GRAPES PRODUCED IN THE VALDOBBIADENE HILLS. PALE STRAW-YELLOW COLOR, FINE, PERSISTENT PERLAGE, FRUITY, ELEGANT AND CHARACTERISTIC BOUQUET AND TASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT AS AN APERITIF OR AT THE END OF A MEAL; WHEN ENJOYED ON ITS FULL PRESTIGE AND UNMISTAKABLE PERSONALITY.
SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 375 COD. 48 ML. 750 COD. 04 ML. 1500 COD. 38 ML. 3000 COD. 32



ASOLO
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT

VITIGNO: GLERA **ZONA:** ASOLO
CARATTERISTICHE: OTTENUTO DA UVE GLERA DEI COLLI ASOLANI, QUESTO SPUMANTE BRUT DI COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE A GRANA FINISSIMA, BOUQUET DELICATO CON GRADEVOLI NOTE DI FRUTTA ESOTICA, MELA E PERA. IL GUSTO È EQUILIBRATO SAPIDO, INTENSO E PERSISTENTE.
GASTRONOMIA: SPLENDIDO COME APERITIVO SI ABBINA BENE CON ANTIPASTI E PIETANZE DI PESCE IN GENERE.
SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 18

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** ASOLO
DESCRIPTION: OBTAINED FROM GLERA GRAPES PRODUCED IN THE ASOLO HILLS, BRUT SPARKLING OF PALE STRAW-YELLOW COLOR, VERY FINE PERLAGE, DELICATE BOUQUET WITH PLEASING TOUCH OF EXOTIC FRUITS, APPLE AND PEAR. SAPID, INTENSE AND PERSISTENT BALANCED TASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT AS APERITIF, MATCH WELL WITH APPETIZERS AND SEAFOOD MEALS.
SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 18



ASOLO
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT BIOLOGICO / ORGANIC

VITIGNO: GLERA **ZONA:** ASOLO
CARATTERISTICHE: OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE GLERA DEI COLLI ASOLANI, QUESTO SPUMANTE BRUT DI COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE A GRANA MOLTO FINE, BOUQUET INTENSO CON NOTE AGRUMATE, PESCA E ALBICOCCA. IL GUSTO È ELEGANTE, LEGGERMENTE MINERALE, EQUILIBRATO E PERSISTENTE.
GASTRONOMIA: SPENDIDO COME APERITIVO SI ABBINA BENE CON ANTIPASTI E PIETANZE DI PESCE IN GENERE E CARNI BIANCHE.
SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 20

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** ASOLO
DESCRIPTION: OBTAINED FROM BIOLOGICAL GLERA GRAPES PRODUCED IN THE ASOLO HILLS, BRUT SPARKLING OF PALE STRAW-YELLOW COLOR, VERY FINE GRAIN PERLAGE, INTENSE BOUQUET WITH CITRUS NOTES, PEACH AND APRICOT. THE TASTE IS ELEGANT, SLIGHTLY MINERAL, BALANCED AND PERSISTENT.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: SPENDID AS APERITIF IT COMBINES WITH APPETIZERS AND GENERAL WITH FISH PODS AND WHITE MEAT.
SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 20



0,75
1,5



MOTIVO
PROSECCO D.O.C.
BRUT

VITIGNO: GLERA **ZONA:** PROSECCO

CARATTERISTICHE: VINO SPUMANTE OTTENUTO DALLA SELEZIONE DI UVE GLERA DEI COLLI TREVIGIANI, PRESENTA COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, PERLAGE FINE E PERSISTENTE; PROFUMO PULITO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO, CHE RICORDA LA MELA RENETTA E I FIORI DI PESCO. SAPORE PIACEVOLMENTE SECCO ED ARMONICO.

GASTRONOMIA: OTTIMO COME APERITIVO, SI ABBINA AD ANTIPASTI E STUZZICHINI DI PESCE.

SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 13 ML. 1500 COD. 30

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** PROSECCO

DESCRIPTION: SPARKLING MADE FROM THE SELECTION OF GLERA GRAPES, BRIGHT STRAW-YELLOW IN COLOUR WITH FINE, PERSISTENT PERLAGE; CLEAN AND PLEASANTLY FRUITY BOUQUET, REMINISCENT OF RENNET APPLE AND PEACH BLOSSOMS. PLEASANTLY DRY AND HARMONIOUS FLAVOR.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT AS AN APERITIF, MATCH WELL WITH APPETIZERS AND SEAFOOD ENTREES.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 13 ML. 1500 COD. 30



0,75
1,5



MOTIVO
MILLESIMATO
GLERA EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA **ZONA:** COLLI TREVIGIANI

CARATTERISTICHE: VINO SPUMANTE OTTENUTO DALL'ESCLUSIVA SELEZIONE DI UVE GLERA DEI COLLI TREVIGIANI. PRESENTA COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE, PROFUMO E SAPORE DELICATI DI FRUTTA E FIORI, GIUSTAMENTE ARMONICI NELLA STRUTTURA LEGGERMENTE AMABILE.

GASTRONOMIA: È OTTIMO APERITIVO O VINO DA FINE PASTO, MA ANCHE FUORI PASTO RIVELA TUTT'INTERA LA SUA PRESTIGIOSA ED INCONFONDIBILE PERSONALITÀ.

SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 05 ML. 1500 COD. 39

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** HILLS OF THE MARCA TREVIGIANA

DESCRIPTION: SPARKLING MADE FROM THE EXCLUSIVE SELECTION OF GLERA GRAPES. PALE STRAW-YELLOW COLOR, FINE PERLAGE, DELICATE FRUITY, FLORAL BOUQUET, WELL-STRUCTURED AND SLIGHTLY SWEET.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT AS AN APERITIF OR AT THE END OF A MEAL; WHEN ENJOYED ON ITS FULL PRESTIGE AND UNMISTAKABLE PERSONALITY.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 05 ML. 1500 COD. 39

0,200
0,75
1,5



MOTIVO
ROSÉ
EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA, PINOT NERO E RABOSO ZONA: TRE VENEZIE

CARATTERISTICHE: SPUMANTE DI RAFFINATA ELEGANZA, DAL COLORE BRILLANTE ROSA TENUE, CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. PROFUMO DELICATO E FRAGRANTE, FRUTTATO CON SENTORI DI FRAGOLA, LAMPONE E ROSA. SAPORE FRESCO, SAPIDO, DELICATAMENTE AROMATICO.

GASTRONOMIA: ESTREMAMENTE PIACEVOLE AL GUSTO È IDEALE COME APERITIVO E FUORI PASTO.

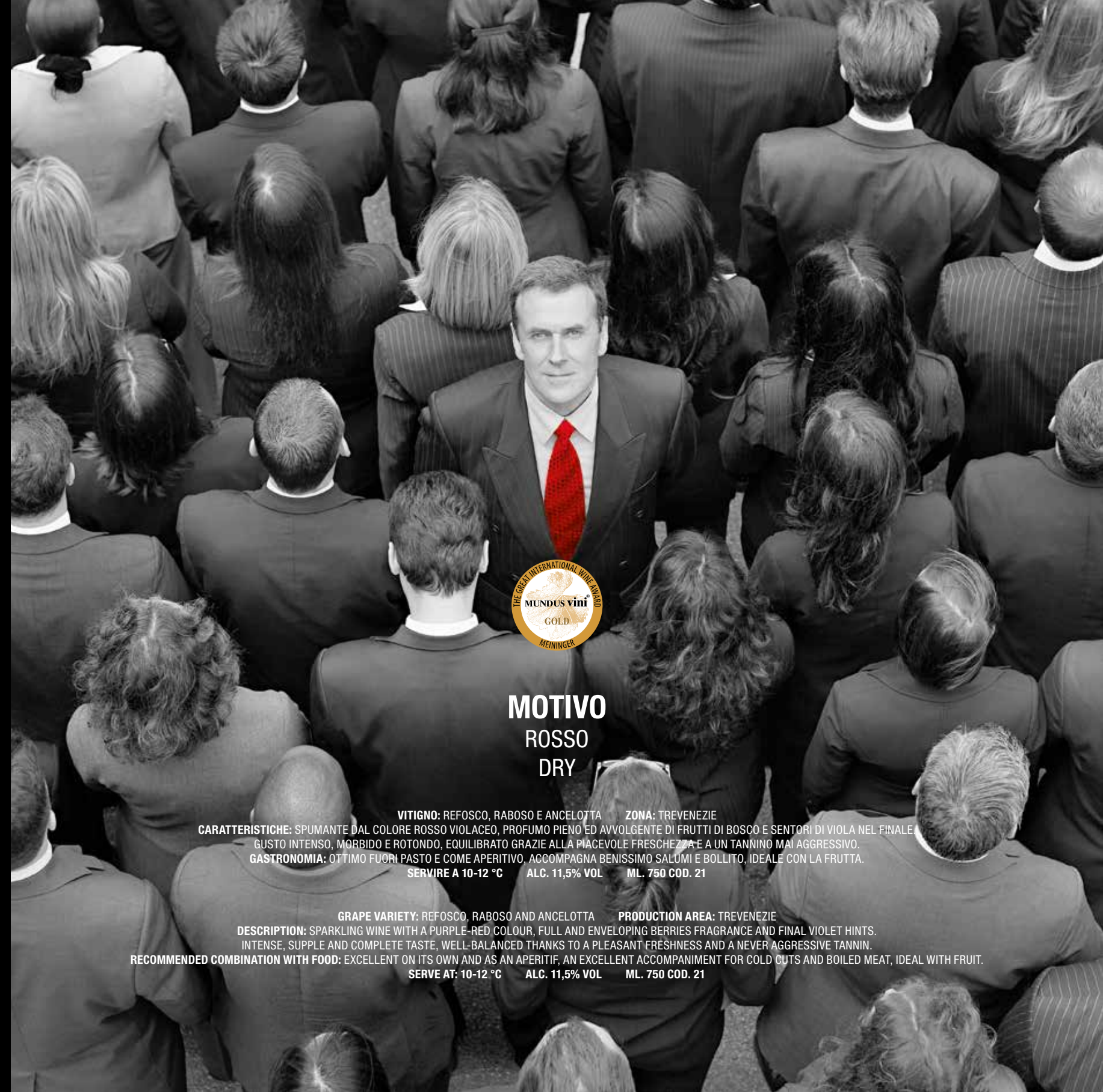
SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 200 COD. 47 ML. 750 COD. 06 ML. 1500 COD. 40

GRAPE VARIETY: GLERA, PINOT NERO AND RABOSO PRODUCTION AREA: TRE VENEZIE

DESCRIPTION: AN EXQUISITELY ELEGANT SPARKLING WINE, WITH A BRILLIANT PALE PINK COLOUR AND A FINE, PERSISTENT PERLAGE. DELICATE FRUITY FRAGRANCE, WITH A BOUQUET OF STRAWBERRY, RASPBERRY AND ROSE. SAVOURY, FRESH FLAVOUR, WITH A DELICATE AROMATIC TOUCH.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: A HIGHLY AGREEABLE WINE TO ENJOY AS AN APERITIF OR BETWEEN MEALS.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 200 COD. 47 ML. 750 COD. 06 ML. 1500 COD. 40



MOTIVO ROSSO DRY

VITIGNO: REFOSCO, RABOSO E ANCELOTTA

ZONA: TREVENEZIE

CARATTERISTICHE: SPUMANTE DAL COLORE ROSSO VIOLACEO, PROFUMO PIENO ED AVVOLGENTE DI FRUTTI DI BOSCO E SENTORI DI VIOLA NEL FINALE. GUSTO INTENSO, MORBIDO E ROTONDO, EQUILIBRATO GRAZIE ALLA PIACEVOLE FRESCHEZZA E A UN TANNINO MAI AGGRESSIVO.

GASTRONOMIA: OTTIMO FUORI PASTO E COME APERITIVO, ACCOMPAGNA BENISSIMO SALUMI E BOLLITO, IDEALE CON LA FRUTTA.

SERVIRE A 10-12 °C

ALC. 11,5% VOL

ML. 750 COD. 21

GRAPE VARIETY: REFOSCO, RABOSO AND ANCELOTTA

PRODUCTION AREA: TREVENEZIE

DESCRIPTION: SPARKLING WINE WITH A PURPLE-RED COLOUR, FULL AND ENVELOPING BERRIES FRAGRANCE AND FINAL VIOLET HINTS. INTENSE, SUPPLE AND COMPLETE TASTE, WELL-BALANCED THANKS TO A PLEASANT FRESHNESS AND A NEVER AGGRESSIVE TANNIN.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT ON ITS OWN AND AS AN APERITIF. AN EXCELLENT ACCOMPANIMENT FOR COLD CUTS AND BOILED MEAT, IDEAL WITH FRUIT.

SERVE AT: 10-12 °C

ALC. 11,5% VOL

ML. 750 COD. 21



MOTIVO
MOSCATO
DOLCE

VITIGNO: MOSCATO ZONA: VENETO

CARATTERISTICHE: ARISTOCRATICO SPUMANTE, ESPRESSIONE DI ELEGANZA, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, PROFUMO FRUTTATO CON NOTE DI FIORI BIANCHI E ROSA BULGARA, SAPORE DELICATAMENTE DOLCE, FRESCO, AROMATICO E FRIZZANTE.

GASTRONOMIA: OTTIMO A FINE PASTO, SI ACCOMPAGNA A FRUTTA E DESSERT, SPECIE BISCOTTI E DOLCI DA FORNO.

SERVIRE A 6-8 °C . ALC. 8% VOL ML. 750 COD. 11

GRAPE VARIETY: MOSCATO PRODUCTION AREA: VENETO

DESCRIPTION: ARISTOCRATIC SPARKLING WINE, EXPRESSING ELEGANCE, LIGHT-COLORED WITH STRAW HUE, FRUIT SCENTED WITH A TOUCH OF WHITE FLOWERS AND BULGARINA ROSE, A DELICATE AND SWEET FLAVOUR, FRESH AROMATIC AND SPARKLING.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT TO END A MEAL, ACCOMPANIED BY WITH FRUIT AND DESSERTS, ESPECIALLY BISCUITS AND BAKED DESSERTS.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 8% VOL ML. 750 COD. 11





0,75
1,5



THIS
CUVÉE PRESTIGE
BRUT

VITIGNO: GLERA E RIESLING **ZONA:** TREVENEZIE
CARATTERISTICHE: VINO DI RAFFINATA ELEGANZA, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE, PROFUMO DELICATO E GRADEVOLE, SAPORE FRAGRANTE, PIACEVOLMENTE STRUTTURATO, EQUILIBRATO E FRESCO, CON BUONA PERSISTENZA AROMATICA.
GASTRONOMIA: SPLENDIDO APERITIVO, ACCOMPAGNA FELICEMENTE GLI ANTIPASTI, I CROSTACEI, I PIATTI DI PESCE.
SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 12 ML. 1500 COD. 37

GRAPE VARIETY: GLERA AND RIESLING **PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE
DESCRIPTION: AN ELEGANT REFINED WINE, BRIGHT STRAW-YELLOW IN COLOUR WITH FINE, PERSISTENT PERLAGE, DELICATE AND PLEASING BOUQUET, FRAGRANT FLAVOR, PLEASANTLY STRUCTURED, WELL-BALANCED AND FRESH WITH GOOD AROMATIC AFTERTASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT APERITIF; FRESH AND FRUITY IT IS IDEAL THROUGHOUT THE MEAL.
SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11,5% VOL ML. 750 COD. 12 ML. 1500 COD. 37



0,200
0,75
1,5



PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA **ZONA:** PROSECCO TREVISO

CARATTERISTICHE: VINO SPUMANTE OTTENUTO DALL'ESCLUSIVA SELEZIONE DI UVE GLERA. PRESENTA COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE, BOUQUET RICCO E FRAGRANTE; SAPORE ASCIUTTO, CON PIACEVOLE FONDO AMAROGLIOLO.

GASTRONOMIA: OTTIMO APERITIVO, FRESCHEZZA E FRUTTATO LO SUGGERISCONO COME VINO DA TUTTO PASTO.

SERVIRE A 6-8 °C **ALC. 11% VOL** **ML. 200 COD. 46** **ML. 750 COD. 08** **ML. 1500 COD. 36**

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** PROSECCO TREVISO

DESCRIPTION: SPARKLING MADE FROM THE EXCLUSIVE SELECTION OF GLERA GRAPES. PALE STRAW-YELLOW COLOR, FINE PERLAGE, RICH AND FRAGRANT BOUQUET, DRY TO THE TASTE WITH A PLEASANTLY-BITTER UNDERTONE.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT APERITIF: FRESH AND FRUITY IT IS IDEAL THROUGHOUT THE MEAL.

SERVE AT: 6-8 °C **ALC. 11% VOL** **ML. 200 COD. 46** **ML. 750 COD. 08** **ML. 1500 COD. 36**



GLERA
EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA ZONA: TREVENEZIE
CARATTERISTICHE: VINO DI RAFFINATA ELEGANZA, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE, PROFUMO DELICATO E GRADEVOLE, SAPORE FRAGRANTE, PIACEVOLMENTE STRUTTURATO, EQUILIBRATO E FRESCO, CON BUONA PERSISTENZA AROMATICA.
GASTRONOMIA: OTTIMO FUORI PASTO E COME APERITIVO.
SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 22

GRAPE VARIETY: GLERA PRODUCTION AREA: TREVENEZIE
DESCRIPTION: AN ELEGANTLY REFINED WINE, BRIGHT STRAW-YELLOW IN COLOUR WITH FINE, PERSISTENT PERLAGE, DELICATE AND PLEASING BOUQUET, FRAGRANT FLAVOR, PLEASANTLY STRUCTURED, WELL-BALANCED AND FRESH WITH GOOD AROMATIC AFTERTASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT DRUNK ON ITS OWN, AS AN APERITIF WINE.
SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 22



PROSECCO

D.O.C. TREVISO

FRIZZANTE SPAGO

VITIGNO: GLERA **ZONA:** PROSECCO TREVISO

CARATTERISTICHE: VINO FRIZZANTE OTTENUTO DALLE MIGLIORI UVE DI GLERA PRODOTTE SUI COLLI TREVIGIANI. PRESENTA COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE FINE, DAI PROFUMI LIEVEMENTE FRUTTATI CHE RICORDANO I FIORI DI GLICINE E ACACIA. SAPORE ARMONICO E ASCIUTTO.

GASTRONOMIA: OTTIMO APERITIVO, SI ACCOMPAGNA CON ELEGANZA AD ANTIPASTI, CROSTACEI E PRIMI PIATTI DELICATI.

SERVIRE A 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 81

GRAPE VARIETY: GLERA **PRODUCTION AREA:** PROSECCO TREVISO

DESCRIPTION: SPARKLING WINE OBTAINED FROM THE BEST GLERA GRAPES GROWN ON THE HILLS OF THE MARCA TREVIGIANA. PALE STRAW YELLOW COLOR WITH A FINE “PERLAGE” WITH A SLIGHTLY FRUITY BOUQUET, REMINISCENT OF WISTERIA AND ACACIA FLOWERS. HARMONIOUS, DRY FLAVOUR.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: AN EXCELLENT APERITIF, THIS WINE IS AN ELEGANT ACCOMPANIMENT FOR STARTERS, SHELLFISH AND DELICATE FIRST COURSES.

SERVE AT: 6-8 °C ALC. 11% VOL ML. 750 COD. 81



ROSSI BIANCHI ROSÉ

REDS WHITES PINKS



MERUM
ROSSO D.O.C.

VITIGNO: MERLOT E CABERNET SAUVIGNON **ZONA:** VENEZIA
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE INTENSO CON LEGGERE SFUMATURE GRANATE. IL PROFUMO SI PRESENTA COMPLESSO E SPEZIATO DAGLI IMMEDIATI SENTORI DI VANIGLIA E PEPE.
GASTRONOMIA: IL CORPO AUSTERO È ESALTATO DA CARNI AL FORNO E FORMAGGI STAGIONATI. È CONSIGLIABILE APRIRE LA BOTTIGLIA ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLA.
SERVIRE A 18-20 °C ALC. 13,5% VOL ML. 750 COD. 76

GRAPE VARIETY: MERLOT AND CABERNET SAUVIGNON **PRODUCTION AREA:** VENEZIA
DESCRIPTION: DEEP RED COLOR WITH LIGHT GARNET HUE. ITS BOUQUET IS COMPLEX AND SPICY WITH THE CLEAR SCENT OF VANILLA AND BLACK PEPPER.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: ITS AUSTERE BODY IS ENHANCED BY ROAST MEAT AND AGED CHEESES.
WE RECOMMEND THAT THE BOTTLE BE OPENED AL LEAST AN HOUR BEFORE SERVING.
SERVE AT: 18-20 °C ALC. 13,5% VOL ML. 750 COD. 76

SERNA
ROSSO I.G.T.

VITIGNO: REFOSCO, MERLOT E CABERNET SAUVIGNON **ZONA:** TREVENEZIE
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE INTENSO VIOLACEO CON LEGGERE SFUMATURE GRANATE.
IL PROFUMO FRUTTATO È INTENSO E COMPLESSO, CON LEGGERE NOTE DI SPEZIE MEDITERRANEE. VINO DI GRANDE MORBIDEZZA E STRUTTURA. AL GUSTO MOLTO FRUTTATO.
L'ELEVAGE IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO ESALTA LA COMPLESSITÀ AROMATICA DONANDO LEGGERE NOTE DI LIQUERIZIA E CANNELLA.
GASTRONOMIA: L'ARMONIA DEL CORPO È ESALTATA DA CARNI ALLA BRACE, AL FORNO E FORMAGGI STAGIONATI.
È CONSIGLIABILE APRIRE LA BOTTIGLIA ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLA.
SERVIRE A 18-20 °C ALC. 15% VOL ML. 750 COD. 78

GRAPE VARIETY: REFOSCO, MERLOT AND CABERNET SAUVIGNON **PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE
DESCRIPTION: WINE WITH INTENSE VIOLET COLOR WITH LIGHT GRANATE SHADES.
THE FRUITY FRAGRANCE IS INTENSE AND COMPLEX, WITH LIGHT NOTES OF MEDITERRANEAN SPICES. WINE OF GREAT SOFTNESS AND STRUCTURE. WITH VERY FRUITY TASTE.
THE ÉLEVAGE IN SMALL WOODEN BARRELS EXALTS AROMATIC COMPLEXITY BY DONATING NOTES OF LIQUORICE AND CINNAMON.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: THE HARMONY OF THE BODY IS EXALTED BY BRACES MEATS, BAKED AND CHEESES SEASONED.
WE RECOMMEND THAT THE BOTTLE BE OPENED AL LEAST AN HOUR BEFORE SERVING.
SERVE AT: 18-20 °C ALC. 15% VOL ML. 750 COD. 78



MAMAMILIA PASSITO

VITIGNO: VERDUZZO, MANZONI BIANCO E CHARDONNAY MOUSQUÈ **ZONA:** TREVENEZIE
CARATTERISTICHE: GIALLO DORATO, PROFUMO INTENSO, ELEGANTE, COMPLESSO, SI APRONO PROFUMI DI DATTERO, DI CACO MATURO, NOTE FLOREALI DI GELSOMINO E AGRUMI CANDITI, D'UVA SULTANINA, SEGUE UNA NOTA DOLCE VANIGLIATA. CHIUDE UNA SENSAZIONE MORBIDA, CALDA, ARMONICA, DELICATA, CON FINALE SAPIDO E PERSISTENTE.
GASTRONOMIA: VINO DA MEDITAZIONE E DA DESSERT.
SERVIRE A 10-12 °C ALC. 13% VOL ML. 500 COD. 50

GRAPE VARIETY: VERDUZZO, MANZONI BIANCO AND CHARDONNAY MOUSQUÈ **PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE
DESCRIPTION: INTENSE, ELEGANT, INTRICATE; YOUR SENSES WILL PERCEIVE DATES AND RIPE PERSIMMON FLAVOURS, A FLOWERY TASTE OF JASMINE AND CRYSTALLIZED CITRUS FRUITS, CURRANTS AND FINALLY A SWEET VANILLA AROMA. FLAVOUR IS A SOFT, WARM, BALANCED AND DELICATE SENSATION BEFORE CHANGING INTO A SAVOURY AND PERSISTENT TASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: THIS WINE IS BEST ENJOYED ON ITS OWN: IT IS A GREAT SIPPING WINE. THIS IS A DESSERT WINE TOO.
SERVE AT: 10-12 °C ALC. 13% VOL ML. 500 COD. 50



0,375
0,75

SAUVIGNON BLANC
I.G.T.

VITIGNO: SAUVIGNON ZONA: TRE VENEZIE
CARATTERISTICHE: INCONFONDIBILE PER I SUOI PROFUMI VERDI CHE RICORDANO IL PEPERONE GIALLO E LA MELA GOLDEN.
GASTRONOMIA: IL SUO CORPO E LA MORBIDEZZA LO RENDONO IL PRINCIPE DI PIATTI A BASE DI PESCE.
SERVIRE A 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 52

GRAPE VARIETY: SAUVIGNON PRODUCTION AREA: TRE VENEZIE
DESCRIPTION: ITS UNMISTAKABLE VERDANT BOUQUET BRINGS RECALLS YELLOW BELL PEPPERS AND GOLDEN DELICIOUS APPLES.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: WELL-BODIED AND SMOOTH, IT REIGNS SUPREME WITH FISH DISHES.
SERVE AT: 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 52

PINOT GRIGIO
D.O.C.

VITIGNO: PINOT GRIGIO ZONA: DELLE VENEZIE
CARATTERISTICHE: VINIFICATO IN BIANCO SI PRESENTA GIALLO PAGLIERINO, PROFUMO FLOREALE E GRADEVOLE CHE RICORDA I FIORI DI CAMPO; OTTIMA ARMONIA AL SAPORE.
GASTRONOMIA: ACCOMPAGNA EGREGIAMENTE PIATTI DI PESCE E MINESTRE.
SERVIRE A 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 375 COD. 42 ML. 750 COD. 51

GRAPE VARIETY: PINOT GRIGIO PRODUCTION AREA: DELLE VENEZIE
DESCRIPTION: WHEN USED TO CREATE A WHITE WINE IT IS STRAW-YELLOW WITH A PLEASING WILDFLOWER SCENT; EXCELLENT BALANCE ON THE PALATE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: A WONDERFUL ACCOMPANIMENT FOR FISH DISHES AND SOUPS.
SERVE AT: 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 375 COD. 42 ML. 750 COD. 51



CHARDONNAY D.O.C.

VITIGNO: CHARDONNAY **ZONA:** VENEZIA
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CHIARO, HA PROFUMO FINE, CARATTERISTICO, ELEGANTE E NOBILE. SAPORE ASCIUTTO, INVITANTE E FINISSIMO.
GASTRONOMIA: È INDICATO COME APERITIVO, CON ANTIPASTI E PIATTI DI PESCE.
SERVIRE A 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 53

GRAPE VARIETY: CHARDONNAY **PRODUCTION AREA:** VENEZIA
DESCRIPTION: LIGHT STRAW-YELLOW COLOR, IT HAS A CHARACTERISTIC BOUQUET THAT IS DELICATE, ELEGANT AND NOBLE. DRY TO THE TASTE BUT INVITING AND HIGHLY REFINED.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: PERFECT AS AN APERITIF, WITH HORS D'OEUVRES AND FISH DISHES.
SERVE AT: 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 53

TRAMINER I.G.T.

VITIGNO: TRAMINER **ZONA:** TREVENEZIE
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, PROFUMO INTENSO MA DELICATO CON SENTORI DI FIORI, BACCHE DI ROSA CANINA E FRUTTA ESOTICA.
GASTRONOMIA: SI ABBINA EGREGIAMENTE AD ANTIPASTI CALDI E FREDDI, A RISOTTI E CROSTACEI.
SERVIRE A 12-14 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 56

GRAPE VARIETY: TRAMINER **PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE
DESCRIPTION: WINE WITH A STRAW YELLOW COLOUR, INTENSE BUT WITH A DELICATE AROMA WITH HINTS OF FLOWERS, CANINE ROSE'S BERRIES AND ESOTIC FRUITS.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: IT PERFECTLY COMBINES HIMSELF WITH COLD AND HEAT APPETIZERS, RISOTTO AND CRUSTACEANS.
SERVE AT: 12-14 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 56



RIBOLLA GIALLA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

VITIGNO: RIBOLLA GIALLA **ZONA:** FRIULI VENEZIA GIULIA
CARATTERISTICHE: VINO BIANCO SECCO, DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PROFUMO DELICATAMENTE FLOREALE, E FRUTTATO FRESCO.
IL SAPORE È PIENO, FRESCO E DELICATAMENTE CITRINO.
GASTRONOMIA: VINO OTTIMO DA APERITIVO, ECCELLENTE CON RISOTTI E ZUPPE DI VERDURE, CON CARNI BIANCHE, PESCE E FORMAGGI SAPORITI.
SERVIRE A 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 55

GRAPE VARIETY: RIBOLLA GIALLA **PRODUCTION AREA:** FRIULI VENEZIA GIULIA
DESCRIPTION: WHITE DRY WINE OF STRAW-YELLOW COLOR WITH PALE GREEN HIGHLIGHTS, FLORAL DELICATE AND FRESH FRUITY BOUQUET. FRESH AND LIGHTLY CITRINE FULL TASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: PERFECT AS AN APERITIF, EXCELLENT WITH RISOTTO AND VEGETABLE SOUP, WHITE MEAT, FISH AND TASTY CHEESE.
SERVE AT: 10-12 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 55





ROSÉ D.O.C.

VITIGNO: RABOSO E CABERNET SAUVIGNON **ZONA:** VENEZIA

CARATTERISTICHE: È UN ROSATO DAL BOUQUET AMPIO E PIENO, PROFUMO CHE RICORDA LE VIOLETTE DI CAMPO E LA MORA SELVATICA. CORPO ELEGANTE E MORBIDO, NON AGGRESSIVO.

GASTRONOMIA: ESALTA I PIATTI DELICATI, QUALI ZUPPE DI LEGUMI E CARNI BIANCHE.

SERVIRE A 12-14 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 60

GRAPE VARIETY: RABOSO AND CABERNET SAUVIGNON **PRODUCTION AREA:** VENEZIA

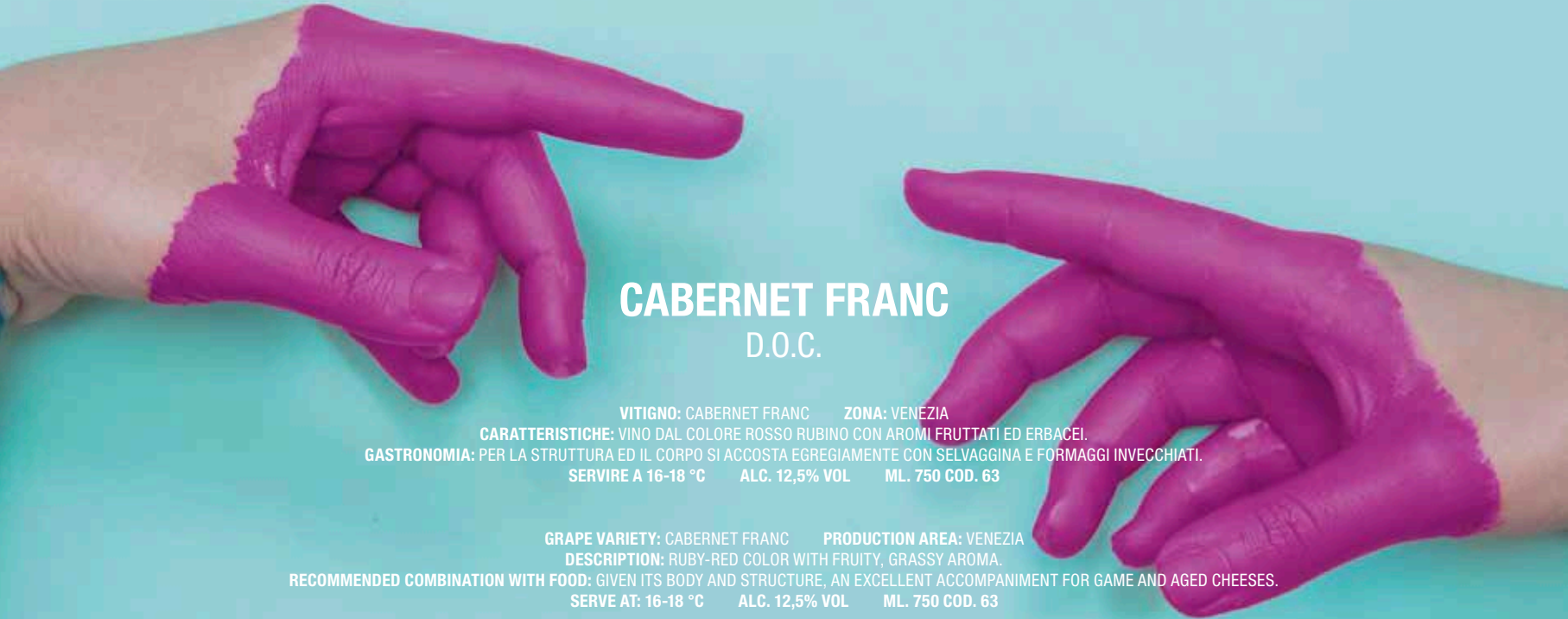
DESCRIPTION: THIS ROSÉ WINE HAS AN AMPLE, FULL BOUQUET THAT IS REMINISCENT OF WILD VIOLETS AND BLACKBERRIES. THE BODY IS ELEGANT, SUPPLE AND LACKING IN AGGRESSION.

RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: IT COMPLEMENTS DELICATE DISHES, SUCH AS PULSE SOUPS AND WHITE MEAT.

SERVE AT: 12-14 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 60



0,375
0,75



CABERNET FRANC
D.O.C.

VITIGNO: CABERNET FRANC ZONA: VENEZIA
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO CON AROMI FRUTTATI ED ERBACEI.
GASTRONOMIA: PER LA STRUTTURA ED IL CORPO SI ACCOSTA EGREGIAMENTE CON SELVAGGINA E FORMAGGI INVECCHIATI.
SERVIRE A 16-18 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 63

GRAPE VARIETY: CABERNET FRANC PRODUCTION AREA: VENEZIA
DESCRIPTION: RUBY-RED COLOR WITH FRUITY, GRASSY AROMA.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: GIVEN ITS BODY AND STRUCTURE, AN EXCELLENT ACCOMPANIMENT FOR GAME AND AGED CHEESES.
SERVE AT: 16-18 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 63

CABERNET SAUVIGNON
D.O.C.

VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON ZONA: VENEZIA
CARATTERISTICHE: VINO ROSSO RUBINO INTENSO DAL PROFUMO DELICATAMENTE ERBACEO, AMPIO, RICCO DI SFUMATURE. SAPORE ASCIUTTO, PIENO, DI LUNGA E PIACEVOLE PERSISTENZA.
GASTRONOMIA: OTTIMO CON ARROSTI DI CARNE, POLLAME, CACCIAGIONE E FORMAGGI DI PASTA DURA.
SERVIRE A 16-18 °C ALC. 13% VOL ML. 375 COD. 43 ML. 750 COD. 61

GRAPE VARIETY: CABERNET SAUVIGNON PRODUCTION AREA: VENEZIA
DESCRIPTION: DEEP RUBY-RED WINE WITH A BOUQUET THAT IS DELICATE SCENT OF FRESH CUT GRASS, AMPLE AND SUBTLY RICH. DRY AND FULL ON THE PALATE WITH A LONG-LASTING, PLEASANT AFTERTASTE.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: EXCELLENT WITH ROASTED MEATS, FOWL, GAME AND HARD CHEESES.
SERVE AT: 16-18 °C ALC. 13% VOL ML. 375 COD. 43 ML. 750 COD. 61



MERLOT D.O.C.

VITIGNO: MERLOT **ZONA:** VENEZIA
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO CON SFUMATURE VIOLACEE. I DOLCI PROFUMI FRUTTATI RICORDANO I LAMPONI E LE MORE. MORBIDO E VELLUTATO NEL CORPO.
GASTRONOMIA: VINO DA TUTTO PASTO, PARTICOLARMENTE INDICATO CON PESCE AL FORNO E GRIGLIATE DI CARNE.
SERVIRE A 14-16 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 64

GRAPE VARIETY: MERLOT **PRODUCTION AREA:** VENEZIA
DESCRIPTION: RUBY-RED WINE WITH VIOLET HUE. ITS SWEETLY FRUITY SCENT RECALLS RASPBERRIES AND BLACKBERRIES. SMOOTH, VELVETY BODY.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: SUITABLE FOR THROUGHOUT THE MEAL, PARTICULARLY RECOMMENDED FOR BAKED FISH AND GRILLED MEATS.
SERVE AT: 14-16 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 64

PINOT NERO I.G.T.

VITIGNO: PINOT NERO **ZONA:** TREVENEZIE
CARATTERISTICHE: VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO. PROFUMO FINE ED ELEGANTE CHE RICORDA IL LAMPONE, LA FRAGOLA E I PETALI DI ROSA. SAPORE ARMONICO, PERSISTENTE E ASCIUTTO IL FINALE.
GASTRONOMIA: CONSIGLIATO CON ARROSTI DI CARNI BIANCHE, PICCOLA CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI.
SERVIRE A 14-16 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 65

GRAPE VARIETY: PINOT NERO **PRODUCTION AREA:** TREVENEZIE
DESCRIPTION: A RUBY RED COLOUR, IT HAS A DELICATE, ELEGANT FRAGRANCE WITH HINTS OF RASPBERRIES, STRAWBERRIES AND ROSE PETALS. IT IS HARMONIOUS AND LINGERS ON THE PALATE, WITH DRY END NOTES.
RECOMMENDED COMBINATION WITH FOOD: RECOMMENDED WITH ROAST WHITE MEAT, SMALL GAME AND MATURE CHEESE.
SERVE AT: 14-16 °C ALC. 12,5% VOL ML. 750 COD. 65



40+43

GRAPPA
MILLESIMATA
PROSECCO CARTIZZE

ACQUAVITE OTTENUTA DALLA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE DI UVE PROSECCO CARTIZZE CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE FRAGRANZA DI GUSTO E AROMI
GRAZIE ALL'ANTICA TRADIZIONE DELL'ALAMBICCO DI RAME E ALL'ESPERIENZA DI MASTRI DISTILLATORI.
ALC. 40% VOL ML. 700 COD. 91

A SPIRIT DISTILLED FROM PROSECCO GRAPE POMACE, CHARACTERISED BY PRONOUNCED PERFUME AND FLAVOUR.
DISTILLED IN A TRADITIONAL COPPER STILL BY MASTER DISTILLERS.
ALC. 40% VOL ML. 700 COD. 91

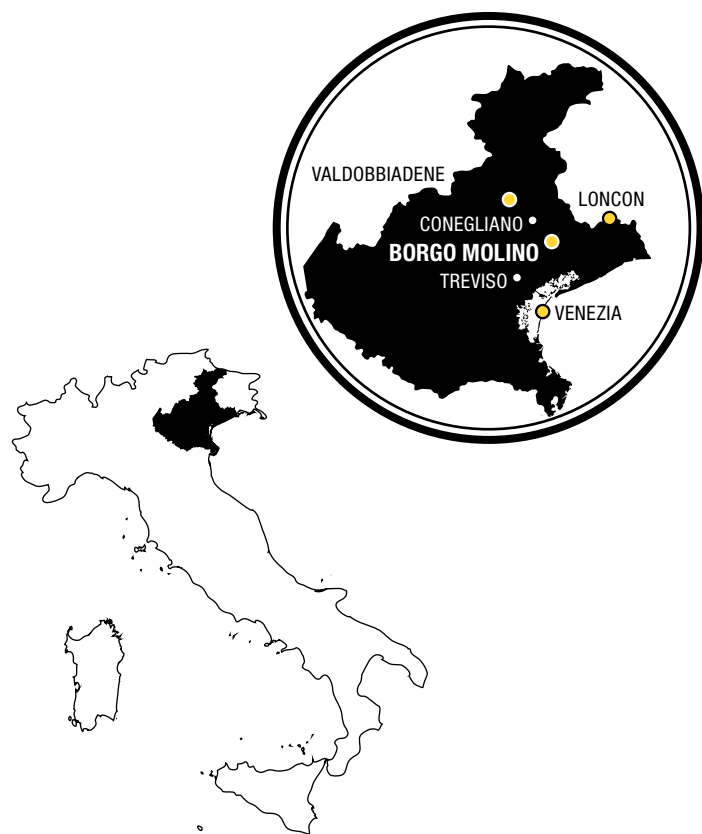
GRAPPA
BARRICATA
88 SETTIMANE

ACQUAVITE PRODOTTA DALLA TRADIZIONALE DISTILLAZIONE DELLE VINACCE DI PROSECCO MESSE A RIPOSARE PER ALMENO 88 SETTIMANE
IN PICCOLI CONTENITORI DI ROVERE, OTTENENDO UNA RARA GRAPPA ELEGANTE, FINE ED AROMATICA.
ALC. 43% VOL ML. 700 COD. 92

A SPIRIT DISTILLED FROM PROSECCO GRAPE POMACE, AGED IN SMALL OAK BARRELS FOR A MINIMUM OF 88 WEEKS.
A RARE AND ELEGANT GRAPPA, FINE AND AROMATIC.
ALC. 43% VOL ML. 700 COD. 92

VERO CUORE VENETO

TRUE VENETIAN HEART



BORGOMOLINO
Vigne & Vini

31024 Ormelle (TV) Italia - Tel. +39 0422 85 16 25
info@borgomolino.it - www.borgomolino.it