



### *Friulano*

*Vino bianco autoctono del Friuli, storicamente presente in tutti i "nobili conotti", ha un sapore pieno con retrogusto che ricorda la mandorla, ottimo sia con risotti che da disimbeano.*

### *Sauvignon*

*Vino bianco con un tipico aroma d'acacia, peperoncino e frutta esotica, ottimo come aperitivo e abbinato a risotti delicati.*

### *Pinot Grigio*

*Vino bianco dal profumo elegante che ricorda l'albicocca e i fiori d'acacia, è un vino aristocratico ideale per pranzi importanti, ottimo con antipasti e piatti a base di pesce.*

### *Chardonnay*

*Vino bianco d'alto prestigio, al palato inoitante, discreto, finissimo; dai profumi intensi di mela e crosta di pane, ottimo con antipasti magri e piatti a base di pesce.*

### *Verduzzo Friulano*

*Vino bianco autoctono da dessert, amabile, di colore dorato, elegante, di corpo. La sua particolarità è ottenuta dall'appassimento del grappolo sulla pianta.*