



### *Merlot Sbaiz*

Vino rosso rubino ottenuto dalla maturazione prolungata dell'uva sulla pianta ed affinamento in botti di rovere. Profumo elegante di amarena, mirtillo, mora e vaniglia. Da seruire con brasati, stufati, carni arrosto e formaggi stagionati.



### *Verduzzo Friulano*

Vino autoctono dal colore ambrato, ottenuto dall'appassimento del grappolo sulla pianta ed affinato in botti di rovere per 12 mesi. Profumo di frutta secca, albicocca, pesca, fico, miele. Da abbinare a formaggio Gorgonzola e dolci come crostate, cantucci e biscotti.



### *Prosecco*

Vino dal perlage fine e persistente. Profumo floreale, con sentori di mela e pesca. Piacevole per la sua moderata alcolicità e modernità. Indicato per aperitivi, piatti a base di pesce e formaggi.



### *Morbin*

Vino spumante ottenuto da Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%) con Metodo Charmat e tenuto in autoclave per 12 mesi. Gusto brioso per l'ottimo perlage a grana fine e persistente. Fragrante e con note di frutta fresca. Ottimo con antipasti e piatti di pesce.



### *Grappa*

Distillato di monovitigno ottenuto da uve Cabernet. Grappa limpida e trasparente, all'olfatto rievoca profumi fini ed intensi. Gusto secco e piacevole.