

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 servire con brasati, stufati, carni arrosto e formaggi stagionati.



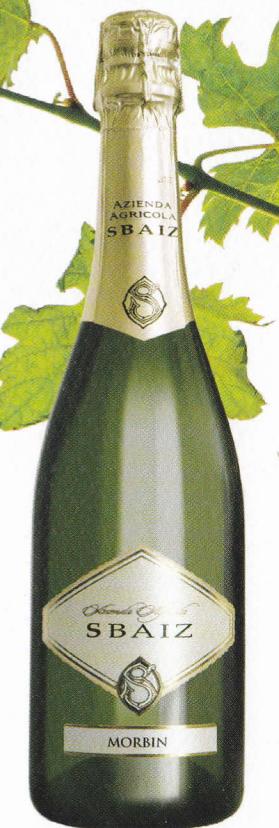
Verduzzo Friulano

Vino autoctono dal colore ambra, 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.