



### *Merlot*

*Vino rosso rubino, dal sapore pieno e fragrante, con profumo di mora, mirtillo e lampone, è il vino più bevuto dai friulani. Si abbina a carni rosse e pollame rusticante.*

### *Cabernet Sauvignon*

*Vino rosso rubino con riflessi violacei, profumo erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo, eccellente con selvaggina e arrostiti di carni rosse.*

### *Cabernet Franc*

*Grandissimo vino rosso che in Friuli trova la sua massima espressione. Dal caratteristico sapore erbaceo. Invecchiato, acquista una personalità superiore, ottimo con formaggi a pasta dura.*

### *Refosco dal Peduncolo rosso*

*Vino autoctono del Friuli dal colore rosso granato con sfumature violacee, ha un profumo intenso con sentori di mora e frutti di bosco, ottimo con carni in umido e selvaggina.*

### *Rosso Nieve*

*Il Nobile dell'azienda Sbaiz, corposo, inebriante... etereo. Ottenuto dall'appassimento di uve Merlot e Cabernet Franc. Questo connubio viene affinato per almeno 12 mesi in barrique. Ottimo con arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.*