Corte del Tiglio®

DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

CABERNET FRANC
IGT
VENETO ORIENTALE

COLORE: da giovane rosso porpora, viola, col maturare diventa rubino sempre più intenso.
PROFUMO: ampia la gamma di frutta rossa esaltata dalla nota tipica erbacea molto decisa.
SAPORE: anche qui la nota erbacea fa da padrone ma si sente la frutta come fondo, la sua struttura è decisa, con tannini morbidi ed eleganti per una sensazione di palato pulito.
ACCOSTAMENTI: molto piacevole con affettati, pollame nobile, ma la sua massima esaltazione è con carne alla brace, non disdegna i formaggi di media stagionatura.
SERVIZIO: 18° C

CABERNET SAUVIGNON
IGT
VENETO ORIENTALE

COLORE: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei.
PROFUMO: gradevole ed intenso con sentori di marasca e lampone.
SAPORE: asciutto, di ottima struttura, anche al palato si nota la marasca ed i tannini, che, con il passare del tempo diventano più morbidi ed eleganti.
ACCOSTAMENTO: ideale con arrosti di carni rosse, si presta bene con la selvaggina, ottimo anche con formaggi stagionati pecorini e caprini
SERVIZIO: 18° C

REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO
IGT
VENETO ORIENTALE

COLORE: rosso rubino molto intenso, talvolta porpora, con riflessi viola scuro.
PROFUMO: molto intenso, etereo con mora e lampone che dominano sulla frutta rossa in genere.
SAPORE: vino di carattere, corposo, da giovane anche irruento ma col maturare diventa delicato.
ACCOSTAMENTI: ottimo con le carni alla griglia, il pollame nobile, la selvaggina ed i formaggi piccanti in particolare quelli caprini e pecorini.
SERVIZIO: 18° C

Tutta la linea è disponibile in formato bottiglia da 750 ml, in confezioni da 6 o da 12

Informiamo i nostri clienti che le caratteristiche dei nostri prodotti possono essere soggette a variazioni legate ad annate e vendemmie.

AZIENDA AGRICOLA VIGNALISA - PRADIPOZZO DI PORTOGRUARO (Ve) - Viale Treviso, 104 - Tel. 0421 204766 - info@vignalisa.it - www.vignalisa.it

KREATTIVA .eu