

Corte del Tiglio®



DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



PINOT GRIGIO

IGT
VENETO ORIENTALE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli a volte ramati.
PROFUMO: fragrante, armonioso, floreale, ricorda il fieno e la noce moscata.

SAPORE: morbido, fresco, elegante e di buona struttura.

ACCIAMPAMENTI: piacevole con risotto agli asparagi o con erbe di campo, piatti marinari in particolare con i piccoli molluschi, orate o dentice al forno.

SERVIZIO: 12° C

SAUVIGNON

IGT
VENETO ORIENTALE

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO: tipiche ed intense le fragranze di peperone, melone, frutti tropicali, menta e salvia.

SAPORE: molto elegante, aromatico che ricorda esattamente i profumi sopra citati. Di ottima struttura.

ACCIAMPAMENTI: piacevole con antipasti affumicati sia pesce che salumi, con primi piatti sia risotti che pasta con peperoni o con asparagi, con quiche lorraine ai profumi di campo, ottimo anche con asparagi e uova.

SERVIZIO: 12° C

TAI

IGT
VENETO ORIENTALE

COLORE: giallo paglierino intenso.

PROFUMO: intenso e floreale, fruttato in particolare di mela gialla e pesca.

SAPORE: sapido, leggermente morbido, fresco con tipico finale di mandorla.

ACCIAMPAMENTI: si sposa perfettamente ad antipasti, minestre e gnocchi di zucca con burro e salvia, secondi di carni bianche come il pollo, tacchino ed anche il coniglio.

Autentico bicchiere dell'amicizia.

SERVIZIO: 12° 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.