

# Corte del Tiglio®



DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



## **MERLOT** VENETO ORIENTALE IGP

**COLORE:** rubino molto intenso e profondo con sfumature violacee.

**PROFUMO:** intenso, talvolta etereo con note di ciliegia e frutta di sottobosco, a volte si sentono delle leggere sfumature erbacee.

**SAPORE:** la buona struttura ed il sapore della frutta ne danno una piacevole sensazione, anche al palato la sfumatura di erbaceo ne arricchisce il sapore.

**ACCOSTAMENTI:** si abbina a primi piatti saporiti ed a secondi di pollame e di carni rosse.

**SERVIZIO:** 18° C

## **MALBECH** VENETO ORIENTALE IGP

**COLORE:** rosso rubino brillante.

**PROFUMO:** molto particolare con i sentori di ribes, lampone e mora.

**SAPORE:** originale nel suo insieme di frutta, la sua tannicità è sempre elegante e piacevole.

**ACCOSTAMENTI:** accompagna primi piatti sostanziosi, arrosti e formaggi stagionati.

**SERVIZIO:** 18 ° C

## **RABOSO** VENETO ORIENTALE IGP

VINO FRIZZANTE

**COLORE:** rosso rubino carico con riflessi viola.

**PROFUMO:** molto intenso di viola, di rosa e di frutta rossa in particolare di lampone e di marasca.

**SAPORE:** vino vivace, fruttato con buona freschezza e morbidezza, di ottima struttura.

**ACCOSTAMENTO:** ideale con i piatti della tradizione veneta che spaziano dai salumi, al cotechino, agli arrosti di carne rossa ed anche a formaggi di media stagionatura.

**SERVIZIO:** 8-10° 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.

# Corte del Tiglio®



DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



## **MALBECH** VENETO ORIENTALE IGP VINO FRIZZANTE

COLORE: rosso rubino carico con riflessi viola.

PROFUMO: molto particolare con i sentori di ribes, lampone e mora.

SAPORE: originale nel suo insieme di frutta, vino vivace, fruttato con buona freschezza e morbidezza, di ottima struttura.

ACCOSTAMENTI: ideale con i piatti della tradizione veneta che spaziano dai salumi, al cotechino, agli arrostiti di carne rossa ed anche a grigliate di carne.

SERVIZIO: 10° C

## **CABERNET FRANC** VENETO ORIENTALE IGP

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

## **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO** VENETO ORIENTALE IGP

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.

# Corte del Tiglio®



DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



## CABERNET SAUVIGNON VENETO ORIENTALE IGP

**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

## PINOT GRIGIO VENETO ORIENTALE IGP

**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.  
**ACCOSTAMENTI:** 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 VENETO ORIENTALE IGP

**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.  
**ACCOSTAMENTI:** 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



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.

# Corte del Tiglio®



DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



## TAI

VENETO ORIENTALE  
IGP

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.

ACCOSTAMENTI: 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

## CHARDONNAY

VENETO ORIENTALE  
IGP  
VINO FRIZZANTE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: molto delicato con piacevoli profumi di fiori di campo e di mela verde.

SAPORE: armonico ed elegante, fresco, sapido e di buon corpo.

ACCOSTAMENTI: ottimo come aperitivo, in abbinamento ad affettati in particolare al prosciutto crudo, si abbina bene anche con piatti a base di pesce .

SERVIZIO: 8-10° C

## MALVASIA

VENETO ORIENTALE  
IGP  
VINO FRIZZANTE

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: aromatico, molto intenso e ricorda i fiori bianchi, glicine bianco in particolare , ricorda la frutta gialla quali pesca, mela ed ananas.

SAPORE: intenso, delicato, brioso e molto elegante, fine lascia la bocca pulita.

ACCOSTAMENTI: vino piacevole come aperitivo ma può essere abbinato a primi piatti con passate di verdura o minestre ed anche a piatti a base di pesce.

SERVIZIO: 8-10° 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.

# Corte del Tiglio®



DAL 1950, COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ



## VERDUZZO DORATO VENETO ORIENTALE IGP VINO FRIZZANTE

**COLORE:** giallo paglierino carico con riflessi giallo dorato.  
**PROFUMO:** intenso, fine e molto gradevole che ricorda i fiori d'acacia e la mela cotogna.  
**SAPORE:** molto intenso, amabile ed elegante, di buona struttura, lascia la bocca piacevolmente pulita.  
**ACCOSTAMENTI:** per la sua morbidezza è piacevole in abbinamento con formaggi in particolare con formaggi molli ed erborinati. Piacevole anche con la pasticceria secca ed ha un ottimo feeling con la cassata siciliana.  
**SERVIZIO:** 8-10° C

## ROSATO VENETO ORIENTALE IGP VINO FRIZZANTE

**COLORE:** rosso rubino chiaro.  
**PROFUMO:** intenso e fruttato che ricorda la ciliegia e i frutti di bosco.  
**SAPORE:** di grande piacevolezza, fruttato, che lascia la bocca pulita.  
**ACCOSTAMENTI:** vino da tutto pasto, si abbina con molti tipi di pesce e anche carni bianche. Ideale anche con primi piatti al pomodoro.  
**SERVIZIO:** 8-10° C

## VERDUZZO DORATO VENETO ORIENTALE IGP ( VINO DA DESSERT )

Questo vino, frutto di un'ottima vendemmia e dopo un'attenta vinificazione è stato messo a dimora su botti di rovere per qualche mese. Questo trattamento ha fatto esaltare note di fiori bianchi come l'acacia e la rosa bianca sia aromi fruttati quali la mela cotogna, i fichi caramellati e anche i datteri .  
Questi profumi si esaltano anche alla degustazione impreziosita dal sentore di mandorla, caffè e miele.  
**ACCOSTAMENTI:** ottimo vino da dessert in generale, si abbina molto bene con la pasticceria secca e con formaggi sia erborinati che a media stagionatura.  
**SERVIZIO:** 10-12° 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.