

D.o.c.



Grechetto di Todi (D.O.C.)

(vino bianco 13/13.5% vol) vitigno: Grechetto di Todi.
 Abbinamento consigliato: antipasti saporiti, minestre, carni bianche, formaggi di media stagionatura e pesce. Da servire a 10°/12°C.
(white wine, alcohol 13/13.5 vol) grape: Grechetto di Todi. Serving suggestion: seafood, veal and poultry dishes. Drinking temperature: 10°/12°C

Sangiovese Colli Martani (D.O.C.)

(vino rosso 12.5/13% vol) vitigni: Sangiovese, Merlot.
 Abbinamento consigliato: primi piatti, carni rosse, formaggi a pasta morbida. Da servire a 16°/18°C dopo attenta ossigenatura.
(red wine 12.5/13 vol) grapes: Sangiovese, Merlot. Serving suggestion first course, red meat and soft cheese. Drinking temperature: 16°/18°C

Bianco Colli Martani (D.O.C.)

(vino bianco 12/12.5% vol) vitigni: Grechetto e Chardonnay.
 Abbinamento consigliato: antipasti, zuppe, pesce e frutti di mare. Da servire a 8°/10°C.
(white wine 12/12.5 vol) grapes: Grechetto e Chardonnay. Serving suggestion: appetizer, soup and seafood. Drinking temperature: 8°/10°C

Contenuto 75 cl

Superiori



Sagrantino di Montefalco (D.O.C.G.)

(vino rosso 13.5/14.5% vol) vitigno: Sagrantino.
 Abbinamento consigliato: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Da servire a 18°C in ampi calici da degustazione.
(red wine, alcohol 13.5/14.5 vol) grape: Sagrantino. Serving suggestion: red meat, wild game and ripe cheese. Drinking temperature: 18°C. Take care of oxygenate.

Colle Nobile (D.O.C.)

(vino bianco 13/13.5% vol) pressatura soffice, fermentazione in barriques.
 Vitigno: Grechetto di Todi. Abbinamento consigliato: primi piatti, carni bianche, formaggi piccanti o erborinati, pesce e crostacei. Da servire a 10°/12°C.
(white wine, alcohol 13/13.5 vol), fermentation in barrique. Grape: Grechetto di Todi. Serving suggestion: first course, poultry, strong cheese and seafood. Drinking temperature: 10°/12°C

Rojano (I.G.T.)

(vino rosso 13.5/14% vol) vitigni: Sangiovese, Merlot e Sagrantino.
 Abbinamento consigliato: primi piatti saporiti, carni rosse speziate, selvaggina, formaggi a lunga stagionatura. Da servire a 18°C in ampi calici da degustazione.
(red wine, alcohol 13.5/14 vol) grapes: Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Serving suggestion: red meat dishes especially if roasted, spicy cheese, wild game. Drinking temperature: 18°C. Take care of oxygenate.

Contenuto 75 cl

Internazionali



Cabernet Sauvignon (I.G.T.)

(vino rosso 13/13.5% vol) vitigno: Cabernet Sauvignon.
 Abbinamento consigliato: formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina. Da servire a 18°C dopo attenta ossigenatura.
(red wine 13/13.5 vol) grape: Cabernet Sauvignon. Serving suggestion: spicy cheese, red meat, wild game. Drinking temperature: 18°C. Take care of oxygenate.

Merlot (I.G.T.)

(vino rosso 13/13.5% vol) vitigno: Merlot. Abbinamento consigliato: formaggi piccanti, primi piatti importanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina. Da servire a 18°C dopo attenta ossigenatura.
(red wine 13/13.5 vol) grape: Merlot. Serving suggestion: strong cheese, red meat and wild game. Drinking temperature: 18°C. Take care of oxygenate.

Riesling (I.G.T.)

(vino bianco frizzante, 11.5% vol per fermentazione naturale).
 Vitigno: Riesling Italico. Vino da conversazione e da aperitivo.
 Abbinamento consigliato: frutta secca, biscotti e crostate. Da servire a 8°/10°C.
(white sparkling wine, 11.5 vol) grape: Riesling Italico. Serving suggestion: appetizer, dried fruits, biscuits and fruit tarts. Drinking temperature: 8°/10°C

Contenuto 75 cl

I.G.T. - Le Lucrezie



Grechetto (I.G.T.)

(vino bianco, 12.5% vol) vitigno: Grechetto.
 Abbinamento consigliato: antipasti saporiti, minestre, carni bianche, formaggi di media stagionatura e pesce. Da servire a 10°/12°C.
(white wine, alcohol 12.5 vol) grape: Grechetto. Serving suggestion: seafood, veal and poultry dishes. Drinking temperature: 10°/12°C

Bianco (I.G.T.)

(vino bianco 11.5/12% vol) vitigni: Grechetto, Trebbiano, Garganega.
 Abbinamento consigliato: aperitivi, antipasti, minestre, pesce e frutti di mare. Da servire a 8°/10°C.
(white wine 11.5/12 vol) grapes: Grechetto, Trebbiano, Garganega. Serving suggestion: appetizer, soups and seafood. Drinking temperature: 8°/10°C

Sangiovese (I.G.T.)

(vino rosso 12/12.5% vol) vitigni: Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Ciliegiolo. Abbinamento consigliato: minestre di legumi, formaggi, arrosti di carne. Da servire a 16°C.
(red wine 12/12.5 vol) grapes: Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Ciliegiolo. Serving suggestion: soups, cheese and roasted meat. Drinking temperature: 16°C

Contenuto 75 cl