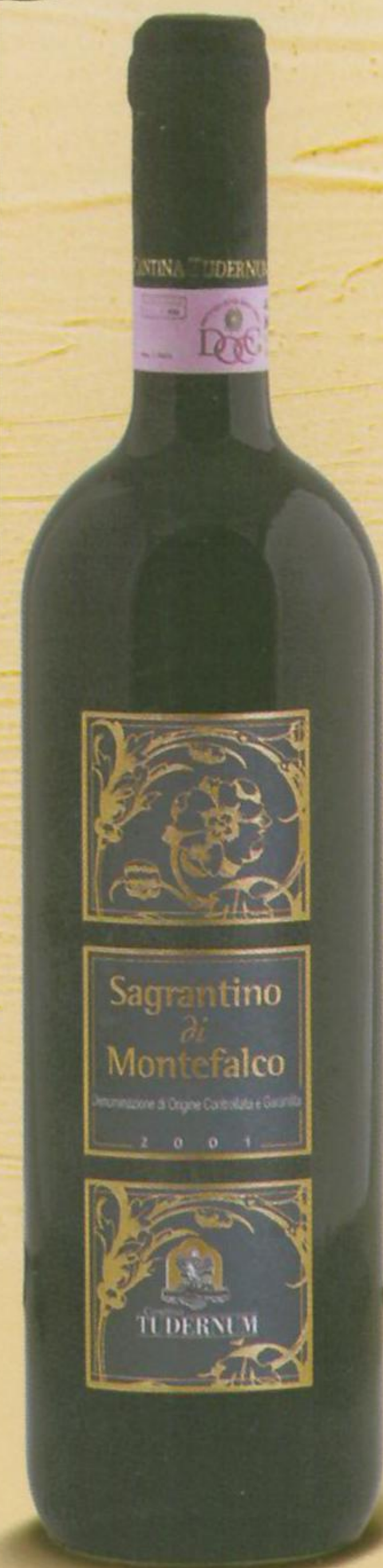


D.O.C.G.



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.

Contenuto 75 cl

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

Belforte (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 in ampi calici.
(red wine 12.5/13 vol) grapes: Sangiovese, Merlot. Serving suggestion: first course, red meat and soft cheese. Drinking temperature: 16°/18°C

Torrecandia (D.O.C.)

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

Contenuto 75 cl

I Classici



Montefalco rosso (D.O.C.)

(vino rosso 12.5/13.5% vol) vitigni: Sangiovese, Merlot e Sagrantino
Abbinamento consigliato: formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina. Temperatura di servizio: 18°C
(Red Wine, alcohol 12.5/13.5% vol) grapes: Sangiovese, Merlot, Sagrantino. Serving suggestion: spicy cheeses, red meat.
Serving temperature: 18°C

Orvieto Classico (D.O.C.)

(vino bianco 12.5/13.5 % vol) vitigni: Grechetto, Chardonnay e Trebbiano.
Abbinamento consigliato: antipasti, zuppe, pesce e frutti di mare. Temperatura di Servizio: 10°- 12°C
(White Wine, alcohol 12.5/13.5% vol) grapes: Grechetto, Chardonnay e Trebbiano. Serving suggestion: starters, soups and seafish dishes. Serving temperature: 10°-12°C

Contenuto 75 cl

Internazionali



Martino Primo (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.

Francorè (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.

Contenuto 75 cl

I.G.T. Umbria



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

Rosso (I.G.T.)

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

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

Contenuto 75 cl