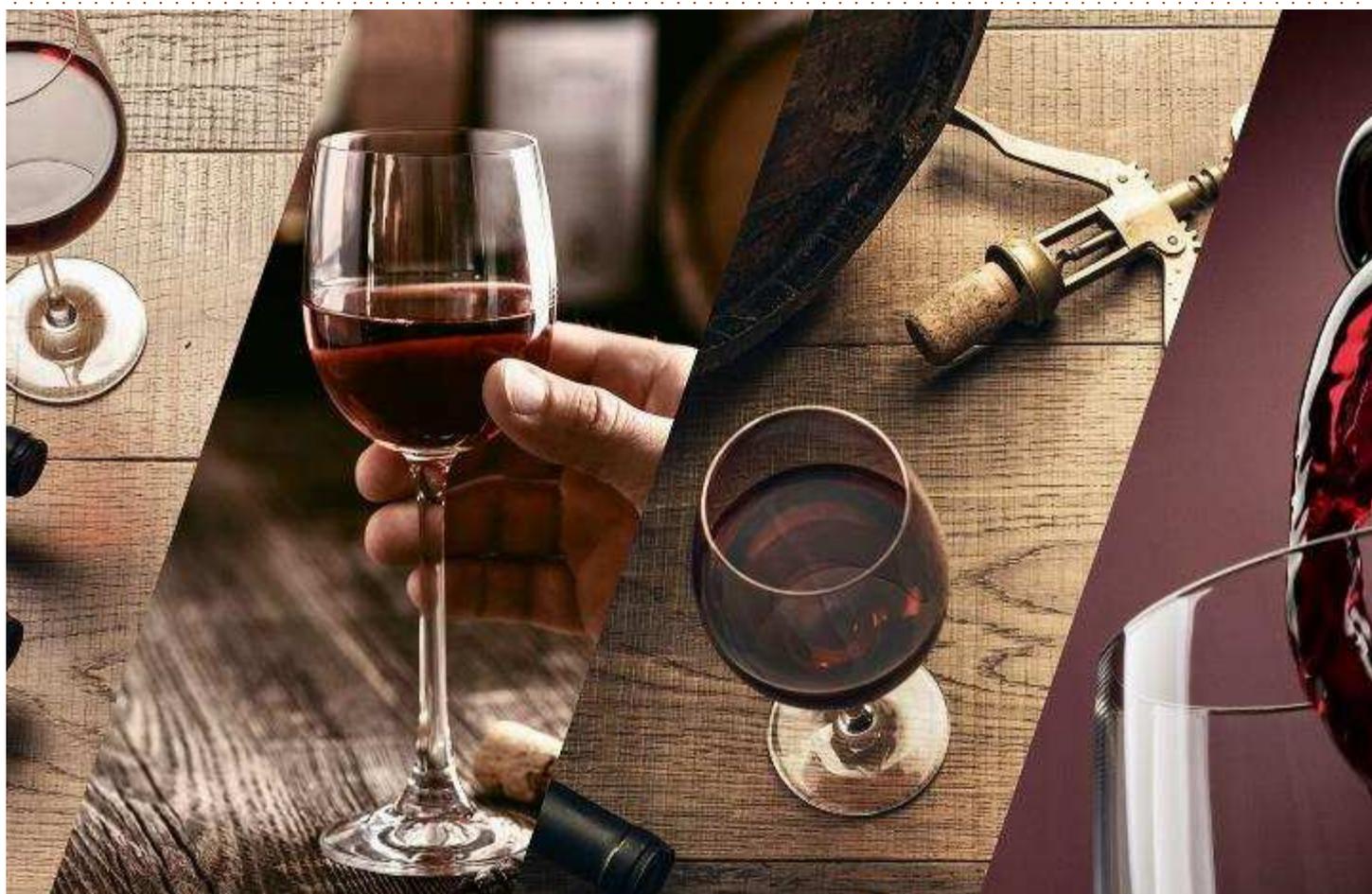


DALLA CANTINA



 Trevigel

MALIZIOSO

**Prosecco Treviso
DOC Extra Dry**



Leggermente zuccherino è un vino ideale come aperitivo. La sua leggerezza lo rende un vino versatile e piacevole in ogni momento della giornata.

Si presenta giallo paglierino scarico, aromatico con evidenti sentori di mela, amabile ed equilibrato.

Alcol: 11% vol.

Temperatura di servizio: si consiglia di servire ben fresco ad una temperatura di 6-8 °C. Abbinamenti: si abbina perfettamente a piatti leggeri della tradizione marinara, al pesce crudo, ma anche alle carni bianche.

**Prosecco Conegliano Valdobbiadene
DOCG Extra Dry**



Leggermente amabile, equilibrato, morbido e armonico, ideale come aperitivo, perlage finissimo e da tutto pasto.

Si presenta giallo paglierino scarico, dal profumo fruttato di mela e pera, con sentori aromatici tipici.

Alcol: 11% vol.

Temperatura di servizio: si consiglia di servire ben fresco ad una temperatura di 6-8 °C. Abbinamenti: ideale come aperitivo, esalta piatti leggeri a base di pesce. La sua leggerezza lo rende piacevole in ogni momento della giornata.

**Gran Couvèè
Spumante Extra Dry**

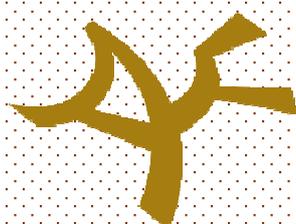


Delicato, morbido, è un vino piacevolmente acidulo e intensamente fruttato. Si presenta giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Alcol: 11% vol.

Temperatura di servizio: si consiglia di servire ben fresco ad una temperatura di 4-6 °C. Abbinamenti: ottimo come aperitivo questo spumante può essere servito in ogni occasione.

CASA
BACCICHETTO
AZIENDA AGRICOLA



ANIMA FRANCA



CAMPO CRÈ

LINEA CAMPO CRÈ



Pinot Bianco

Elegante e gustoso, morbido e profumato.

Vino bianco da tutto pasto, si accosta benissimo a piatti di pesce di ogni tipo.

Leggera macerazione pellicolare. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo 18°C.

Gradazione alcolica 12%

cod T 920

Pinot Grigio

Colore giallo paglierino tendente al ramato. Profumo elegante, intenso, caratteristico. Sapore asciutto, corposo ed armonico.

Si sposa bene con piatti a base di pesce, antipasti magri e primi piatti ma anche a formaggi di mezza stagionatura, prosciutto, salumi e bolliti.

Leggera macerazione pellicolare. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo 18°C.

gradazione alcolica 12,5%

cod T 921



Merlot

Colore rosso rubino. Frutta rossa e delicate note speziate al naso. Delicato e gradevolmente tannico al palato.

Può accompagnare tutto il pasto dato il suo rispetto per le pietanze. ottimo con i salumi della tradizione e i secondi di carne.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C.

Fermentazione a freddo sui 22 ° C

per 7 giorni. Selezione delle pressature.

gradazione alcolica 12%

cod T 922

Raboso

Vino color rosso rubino con sfumature violacee. Profumo vinoso-fruttato, con sentore di marasca tipico. Asciutto, fresco di acidità, snello di corpo, molto invitante da bersi.

Ottimo vino da spuntino, ideale con porchetta o cicchetti vari.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C.

Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 7 giorni.

Selezione delle pressature.

cod T 924





Raboso Frizzante

Vino color rosso rubino con sfumature violacee. Profumo vinoso-fruttato, con sentore di marasca tipico. Leggermente amabile, fresco di acidità, snello di corpo, molto invitante da bersi.

Ottimo vino da spuntino, ideale con porchetta o cicchettiaria varia.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 °C.

Fermentazione a freddo sui 22 °C per 5 giorni.

Selezione delle pressature.

gradazione alcolica 12,5%

cod T 923

Cabernet Franc

Vino caratteristico della zona per i suoi sentori erbacei e di bacche mature. Asciutto e maschio con un finale tendenzialmente tannico.

Vino da secondi piatti, ottimo con la carne alla griglia.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 °C.

Fermentazione a freddo sui 22 °C per 7 giorni.

Selezione delle pressature.

gradazione alcolica 12,5%

cod T 925



Refosco dal P. R.

Amabile, morbido, vellutato, rotondo. Nobile. Ottimo corpo, finale piacevole ed elegante, persistente. Profumi di frutta rossa e spezie.

Anche se corposo è un vino che si abbina molto bene a quasi tutto il pasto. Ottimo con carni bianche e affettati per la sua gentilezza, presenta un tannino morbido da affiancare anche a piatti particolari.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 °C.

Fermentazione a freddo sui 22 °C per 7 giorni.

Selezione delle pressature

gradazione alcolica 12,5%

cod T 926

Malbec

Vino di spiccata personalità dal colore rosso rubino vivo. Profumo fruttato e speziato. Di gusto gradevolmente tannico e giustamente amabile

Da accostare a salumi in genere, carni bianche di cortile e maiale della tradizione veneta! Bene dunque per accompagnare tutto il pasto.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 °C.

Fermentazione a freddo sui 22 °C per 7 giorni. Selezione delle pressature.

gradazione alcolica 12,5%

cod T 930



LINEA ANIMA FRANCA

Manzoni Bianco



Deve esprimere il terroir e l'annata! Bouquet ricco ed ampio dalle note floreali passando per sentori tropicali fino a ricordi speziati e rimandi tipici del riesling. In bocca pieno, asciutto con finale persistente e fruttato.

Impeccabile in abbinamento con piatti a base di asparagi. Ottimo con i primi piatti ed il pesce.

Macerazione pellicolare sotto i 10 ° C per almeno 7 ore.

Batonage del mosto a 10 ° C per 3 giorni.

Fermentazione in acciaio a freddo 17°C.

Batonage in acciaio fino a Maggio. Una percentuale viene vinificata completamente in legno di rovere francese e assemblata prima dell'imbottigliamento.

gradazione alcolica 13,5%

cod T 927

Carmenere

Profumo intenso, la caratteristica nota erbacea avvolge piacevolmente i sentori di frutta rossa e di spezie. Al gusto si presenta morbido e corposo con un finale giustamente tannico.

Per le sue caratteristiche è vino da secondi piatti, principalmente a base di carne rossa. Trova il suo ideale accostamento durante una grigliata o uno spiedo.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C.

Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 18 giorni.

Selezione delle pressature.

Sosta in acciaio inox fino a Maggio/Giugno.

gradazione alcolica 13,5%

cod T 928



Chardonnay

Colore giallo paglierino, profumo inconfondibile di frutti tropicali, su tutti spicca la nota di ananas. Vino fine, elegante con un finale aromatico a ricordare le note olfattive.

Macerazione pellicolare sotto i 10 ° C per almeno 5 ore.

Batonage del mosto a 10 ° C per 3 giorni.

Fermentazione in acciaio a freddo 17°C.

Batonage in acciaio fino a Dicembre.

Ideale con i primi piatti e secondi delicati.

gradazione alcolica 13%

cod T 932



Nostro Raboso

Nota caratteristica della marasca. Al palato è grintoso e tipico, con retrogusto che conferma l'aspetto olfattivo. Ottima persistenza. Vino schietto, sincero.

Abbinamento ideale sono le carni grasse, ottimi in questo senso sono lo spezzatino di cinghiale, il cotechino o lselvaggina. Interessante con formaggi importanti oppure semplicemente con un buon sigaro toscano.

Fermentazione in "brente" con follature giornaliere. Macerazione di circa 30 giorni.

Fermentazione malolattica in legno.

Affinamento per almeno 12 mesi.

Vendemmia completamente manuale con selezione degli acini.

gradazione alcolica 13,5%



Ancella Nera



Uve a bacca nera,
la sua unicità è avere anche la polpa ricchissima di colore.
Vino d'un rosso pieno ed intenso. Impatto fruttato: mirtillo, mora,
frutti di sottobosco. In bocca denso, morbido, suadente.
Retrogusto piacevolmente fruttato con ricordo di cacao e
confettura.

Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C.
Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 15 giorni.
Selezione delle pressature.
Sosta in acciaio inox fino a Dicembre.
gradazione alcolica 12,5%

cod T 1043

Flamè

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Olfatto intenso e
ampio. Note floreali, passando per sentori di frutta gialla matura e
tropicale arrivando a note speziate di canditi, vaniglia e frutta secca.
Pieno, con un finale persistente e vellutato.

Vino particolare, da scoprire anche senza abbinamento.
Intrigante l'accostamento con pesce crudo
o piatti elaborati, anche a base di formaggi.

gradazione alcolica 11%

cod T 929





A
TENUTA AGOSTINETTO





Maremma Toscana DOC Vermentino

Vino fine ed equilibrato, ha aromi di frutta matura a polpa bianca e floreali, accompagnati da note di erbe aromatiche che ricordano la macchia mediterranea

Abbinamento formaggi freschi e salumi leggeri fino ai piatti di pescato, di molluschi, ai crostacei e al pesce arrosto

Gradazione alcolica 12,5%

Cod T 958

Maremma Toscana DOC Ciliegiolo POZZE ROSSE

Dal colore rubino intenso al naso esplose in note di frutta rossa matura che si ritrovano al palato accompagnate da un'elegante persistenza

Abbinamento carni rosse alla griglia e formaggi media stagionatura

Gradazione alcolica 13,5%

Cod T 958



Morellino di Scansano DOCG La Madonna

Dal colore rosso rubino al naso manifesta note di frutta rossa matura e una leggera speziatura, in bocca è avvolgente e persistente

Ottimo con carni in umido e formaggi a media e lunga stagionatura

1 anno in cemento e barrique e 1 anno in bottiglia

Gradazione alcolica 13 %

Cod T 959





Toscana IGT Rosato Elisir

Dal colore rosa salmone al naso si presenta austero e leggermente fruttato, in bocca sprigiona un'inattesa eleganza e freschezza

Primi piatti con crostacei,
ma ottimo da bere da solo in aperitivo

gradazione alcolica 12 %

cod.T.960







Distribuito da **Trevigel S.r.l.** sede operativa via Industrie, 16 Musile di Piave (VE)

LE IMMAGINI HANNO IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO

Il confezionamento dei prodotti può subire variazioni in funzione delle esigenze del fornitore