



PRADELLE®

Azienda Agricola
PRODUZIONE PROPRIA VINI PREGIATI DEL PIAVE
Via F.lli Mozzetti, 50 - 31028 VAZZOLA (TV) TEL. 0438.740051 FAX. 0438.443539
E-MAIL info@pradelle.it



MANZONI BIANCO



PINOT GRIGIO



SAUVIGNON



TRAMINER AROMATICO

Vino nato dall'incrocio di Riesling e Pinot Bianco. Profumo dalle sfumature aromatiche che ricordano i fiori di campo e con buon corpo. Si accosta a minestre, creme e piatti di pesce con salse bianche.
Servire fresco a 10-12 °C.

Bianco dal caratteristico profumo fruttato di notevole carattere. Trova i suoi accostamenti migliori con antipasti magri, minestre e piatti a base di pesce.
Servire fresco a 10-12 °C.

Vino di colore paglierino chiaro che ricorda il profumo del gelsomino, noce moscata ed acacia, ha sapore asciutto e vellutato. Si accosta bene ad antipasti di mare, risotti e piatti a base di pesce.
Servire a 10-12 °C.

Vino bianco morbido ed equilibrato, dal sapore dolce e spiccatamente aromatico. Profumo intenso, persistente e speziato di rosa e fiori d'arancio. Ottimo abbinamento a crostacei, carni bianche e formaggi a pasta cotta.
Servire fresco a 10-12 °C.

I BIANCHI