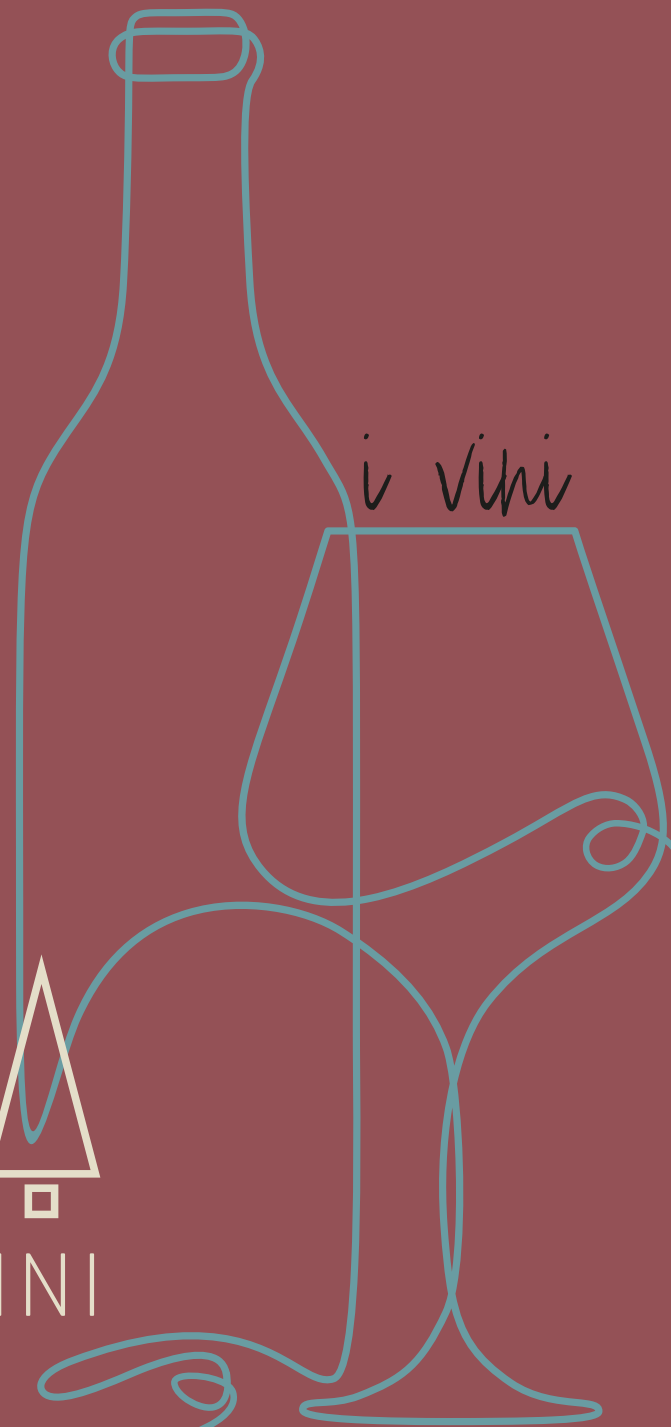


TRE PINI

*i vini*





bianchi

### **MANZONI BIANCO**

*Le Rive*

Calice € 2,50  
Bottiglia € 15,00

Colore giallo paglierino, profumo delicatamente aromatico e floreale.

Al palato morbido, intenso, sapido e persistente.

Vino da accompagnare a primi piatti a base di verdure, risotti.

### **PINOT GRIGIO**

*Tenuta Santomè*

Calice € 2,50  
Bottiglia € 16,00

Colore giallo paglierino, profumo delicato con note di frutta esotica matura.

Al gusto risulta ricco, morbido, con finale asciutto e persistente.

Vino adatto ad antipasti magri, zuppe, risotti.

bollicine

### **PROSECCO DOC TREVISO BRUT**

*Tenuta Santomè*

Calice € 2,50  
Bottiglia € 16,00

Colore giallo paglierino, profumo tenue e delicato, con note di mela, pera e fiori bianchi. Al gusto fresco, leggero, di ottima bevibilità con finale asciutto e persistente.

Vino ottimo come aperitivo, si accompagna bene con antipasti e piatti leggeri.

### **PROSECCO ROSÈ DOC TREVISO BRUT**

*Tenuta Santomè*

Calice € 2,50  
Bottiglia € 16,00

Colore rosa tenue, profumo intenso e fresco, emerge il fruttato con lampone e fragola, seguono note floreali di rosa e biancospino.

Gusto ricco ed armonico, di media struttura con buona freschezza e sapidità, persistente al finale.

Vino ideale come aperitivo, risotti e torte salate.

Grazie alla sua piacevolezza e gradevole acidità, può essere utilizzato benissimo a tutto pasto.

Rossi

## MERLOT

*Le Rive*

Calice € 2,20  
Bottiglia € 13,00

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo fruttato con note di piccoli frutti rossi.  
Al gusto fresco, armonico e gradevole.  
Vino ottimo con arrostiti di carni bianche e con formaggi e salumi.

## CABERNET SAUVIGNON

*Le Rive*

Calice € 2,50  
Bottiglia € 16,00

Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo intenso, fruttato con note di speziato orientale.  
Al palato morbido, armonico e di buon corpo.  
Vino adatto a carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

*Le Rive*

Calice € 2,50  
Bottiglia € 16,00

Colore rosso rubino con riflessi rosacei, profumo fruttato con note floreali di viola.  
Al palato morbido e corposo.  
Vino adatto a carni alla griglia e formaggi semi-stagionati.

## ARONNE

*Le Rive*

Bottiglia € 22,00

Colore rosso rubino, intenso e profondo, profumo complesso ed avvolgente con sentori di frutta matura e spezie.  
Sapore ricco, strutturato, morbido ed armonico con finale persistente.  
Vino ottimo con selvaggina, arrostiti e carni alla griglia.

## MALANOTTE PIAVE D.O.C.G.

*Le Rive*

Bottiglia € 39,00

Malanotte, il cui nome deriva da un antico borgo situato nelle vicinanze dell'azienda, è il vino che rappresenta l'elaborazione più prestigiosa delle uve Raboso, la massima espressione del territorio, custode della memoria di queste terre, ove le vigne dell'azienda, cullate sul letto del fiume Sacro alla Patria, racchiudono nei loro grappoli quel sapore austero e caratteristico che fanno del Malanotte il diamante nero del Piave.  
Di colore rosso intenso con sfumature granata e note di marasca, mora e prugna, accompagnate da un aroma speziato.  
Trova ottimi accostamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.





[www.hoteltrepini.it](http://www.hoteltrepini.it)

