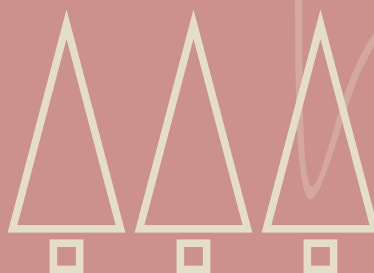


i vini



TRE PINI



bianchi

MANZONI BIANCO

Le Rive

Trevenezie I.G.T.

Calice 3€
Bottiglia 18€

E' un vino dalle caratteristiche aromatiche e gustative finissime: Morbido, intenso, persistente, di grande spessore. Colore giallo paglierino, profumo delicatamente aromatico e floreale.

Vino da accompagnare a primi piatti a base di verdure, risotti.
12-12,5% vol.

PINOT GRIGIO

Tenuta Santomè

Calice 3€
Bottiglia 18€

Colore giallo paglierino, profumo delicato con note di frutta esotica matura e fiori bianchi. Al gusto risulta fresco, morbido e armonico, con finale asciutto e persistente.
Vino adatto ad antipasti magri, zuppe, risotti.
13% vol.

bollicine

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Tenuta Santomè

Calice 3€
Bottiglia 18€

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.
11% vol.

PROSECCO ROSÈ DOC TREVISO BRUT

Tenuta Santomè

Calice 3,5€
Bottiglia 18€

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.
11% vol.



MERLOT

Le Rive

Trevenezie I.G.T.

Calice 3€
Bottiglia 16€

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo fruttato con note di piccoli frutti rossi. Al gusto asciutto e secco, fresco, armonico e gradevole.
Vino ottimo con arrostiti di carni bianche e con formaggi e salumi.
11,2-11,8% vol.

CABERNET SAUVIGNON

Tenuta Santomè

Trevenezie I.G.T.

Calice 3€
Bottiglia 18€

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.
13,5% vol.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Le Rive

Trevenezie I.G.T.

Calice 3€
Bottiglia 18€

Colore rosso rubino con riflessi rosacei, profumo fruttato con note floreali di viola. Al palato asciutto, morbido e corposo, con piacevoli sentori erbacei.
Vino adatto a carni alla griglia e formaggi semi-stagionati.
12-12,5% vol.

ARONNE

Le Rive

Trevenezie I.G.T.

Bottiglia 25€
Colore rosso rubino, intenso e profondo, profumo complesso ed avvolgente con sentori di frutta matura e spezie. Blend di uve Merlot e Raboso. Sapore ricco, strutturato, morbido ed armonico con finale persistente.

Vino ottimo con salumi, selvaggina, arrostiti e carni alla griglia.
14% vol.

MALANOTTE PIAVE D.O.C.G.

Le Rive

Bottiglia 46€

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.
15,5% vol.



www.hoteltrepini.it

