

VOSCA

FRIULANO DOC ISONZO

Un'intensa fragranza di fiori e frutta a pasta bianca accompagna armoniosamente il caratteristico aroma varietale di mandorla. L'assaggio di questo Friulano conferma le suggestioni anticipate dal profumo, chiudendo con un bellissimo finale leggermente amarognolo. Il sorso pieno e minerale rende l'abbinamento versatile, facendo di questo un vino ideale da accompagnare "a tutto pasto".

Uve: 100% Friulano

MALVASIA DOC COLLIO

Vitigno autoctono friulano da non confondersi con l'omonima varietà di Candia Aromatica, la Malvasia Istriana è naturalmente dotata di un carattere notevole, ben esaltato in questa interpretazione: al naso emergono chiari sentori di frutta esotica e spezie, come chiodi di garofano e cannella, seguiti da note che ricordano la castagna e l'alloro. In bocca è caldo, pieno ed equilibrato, lungo nel finale che sembra non chiudersi mai.

Uve: 100% Malvasia Istriana

MERLOT D.O.C. COLLIO

Il bel rosso rubino quasi impenetrabile lascia presagire l'intensità e la potenza che trovano piena conferma al naso ed in bocca, nell'assaggio di questo merlot caldo e succoso. Frutta rossa matura e una tipica nota vanigliata arricchita da nitide sfumature di spezie: questo il profilo aromatico di un vino che sa regalare grandi emozioni, soprattutto se accompagnato a carni importanti, come arrostiti, costate o selvaggina.

Uve: 100% Merlot

RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Questo vino, di un delicato colore giallo illuminato da riflessi verdolini, profuma di fiori, di agrumi e di frutta matura. In bocca si esprime con sentori di miele e di frutta dalle intriganti note esotiche, e con una buona vena fresca e minerale, che rende il sorso pieno ed avvolgente. Si presta ad accompagnare piacevolmente formaggi di media stagionatura, primi piatti e frittate.

Uve: 100% Ribolla Gialla

CHARDONNAY DOC ISONZO

Da giovane, questo Chardonnay si caratterizza per l'intenso profumo fruttato e floreale, che con l'evoluzione in bottiglia lascia spazio ad un fragrante sentore di crosta di pane; allo stesso modo il colore, dapprima giallo paglierino, assume piano piano sfumature dorate, pur mantenendo intatta la propria brillantezza. Buona mineralità, equilibrio perfetto e persistenza gusto-olfattiva notevole, fanno di questo vino l'abbinamento ideale per molte preparazioni, come risotti e carni bianche saporite.

Uve: 100% Chardonnay

CABERNET FRANC I.G.T.

Rosso rubino con belle sfumature violacee. Tipici sentori erbacei ed una bocca piena, minerale, e dai tannini levigati, fanno sì che questo Cabernet Franc si abbinasse perfettamente a formaggi stagionati ed erborinati e carni rosse.

Uve: 100% Cabernet Franc

PINOT GRIGIO DOC ISONZO

Giallo paglierino dai tipici riflessi ramati, questo pinot grigio si distingue per i suoi aromi floreali e di frutta a pasta bianca. per la freschezza ed eleganza e per il palato morbido ed avvolgente. Un vino adatto ad accompagnare piatti di pesce, ma anche zuppe e carni bianche.

Uve: 100% Pinot Grigio

SAUVIGNON DOC FRIULI ISONZO

I tipici sentori varietali di peperone e foglia di pomodoro, declinati nella loro espressione più gradevole e delicata, sono accompagnati da una fresca nota di menta e fiori di sambuco nel bouquet di questo profumato sauvignon. Il sorso conferma la ricchezza e piacevolezza dei profumi, creando così un bell'equilibrio ed un'interessante armonia gusto-olfattiva.

Uve: 100% Sauvignon

