

EVERYDAY WINE BOX *Signorvino*

Vini classici, da tutti i giorni! È impressionante come il vino nel corso degli anni, abbia trovato il suo posto nelle tavole da pranzo e rappresenti una costante nella vita quotidiana e ordinaria di ognuno di noi. **Il vino è nutrimento del corpo e dell'anima, ed è l'espressione della cultura e dell'arte della dolce vita.** Per pranzo o cena, questa Wine Box è l'idea perfetta per trovare il tuo vino preferito da tutti i giorni, per dare un carattere unico ai tuoi pasti.



Valpolicella “Le Pezze”

Farina - Veneto

Vino rosso che riflette i profumi e i sapori del territorio. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore.



VITIGNI:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Dindarella.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e affinamento in acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino brillante, al naso è delicato dai profumi di frutta rossa come ciliegia croccante e lampone. Il sorso è equilibrato, con ricordi di frutta in confettura e dal tannino tenue.



ABBINAMENTI:

Perfetto da bere a tutto pasto con piatti poco impegnativi e, perché no, con spuntini veloci.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Bardolino "Le Pezze"

Farina - Veneto

Vino rosso veneto, morbido e leggero. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore.



VITIGNI:

Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e affinamento in acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino, dai profumi fruttati che ricordano la ciliegia e la fragolina di bosco. Di semplice eleganza e delicatezza, si presenta con una struttura vivace.



ABBINAMENTI:

Si abbina perfettamente con la classica cucina italiana: primi piatti di pasta con condimento di carne o verdure. Ottimo anche con lasagne al forno.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Custoza "Le Pezze"

Farina - Veneto

Un blend di uve eterogenee. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore.



VITIGNI:

Garganega, Trebbiano, Bianca Fernanda, Malvasia, Riesling Italico, Chardonnay. Uve aromatiche insieme a vitigni più neutri che sono bilanciate da questo vino in un abbinamento armonico di sensazioni.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e affinamento in acciaio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino, al naso ha sentori fruttati e floreali, frutta esotica e agrumi su uno sfondo di fiori bianchi. Fresco e sapido al palato, è di immediata piacevolezza, con note di frutta.



ABBINAMENTI:

Perfetto per accompagnare antipasti di mare, ma anche affettati o salumi. Si abbina bene anche con primi piatti a base di riso e pesce o crostacei.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 10/12°C.