

Tenuta di Cavallara

Vitigno: Sagrantino

Zona di produzione: Territorio D.O.C.G. Montefalco

Colore: rosso rubino intenso

Caratteristiche: vino raffinato, che si impone per eleganza, caratteristiche organolettiche, struttura e vocazione all'invecchiamento

Abbinamenti: ideale per grandi appuntamenti gastronomici

Temp. di servizio: Far decantare qualche tempo prima di servire alla temperatura di 16°C - 18°C

Denominazione: Sagrantino Montefalco

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl



Trebbiano Spoletino

Vitigno: Trebbiano Spoletino

Zona di produzione: Comune di Spoleto

Colore: tipico

Caratteristiche: profumo elegante, minerale

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche e pesce

Temp. di servizio: 8°C - 10°C

Denominazione: I.G.T. Umbria Bianco

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl



Tenuta di Cavallara

Vitigno: Sagrantino, Sangiovese

Zona di produzione: Territorio D.O.C. Montefalco

Colore: rosso rubino intenso

Caratteristiche: profumo elegante, intenso

Abbinamenti: primi piatti con salse a base di carni, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione

Denominazione: D.O.C. Montefalco Rosso

Temp. di servizio: 16°C - 18°C

Gradazione alcolica: 13% vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl





In Mente

Vitigno: Sangiovese, Merlot ed altri vitigni a bacca rossa
Zona di produzione: colline Umbre
Colore: rosso rubino
Caratteristiche: profumi eleganti, gusto intenso
Abbinamenti: primi piatti con salse a base di carni, arrostiti di carni bianche e rosse
Temp. di servizio: 14°C - 16°C
Denominazione: I.G.T. Umbria Rosso
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Contenuto: bottiglia da 75 cl



Con Te

Vitigno: Grechetto ed altri a bacca bianca
Zona di produzione: colline Umbre
Colore: giallo paglierino
Caratteristiche: profumo avvolto nell'alcool, gusto sapido
Abbinamenti: primi piatti, pesce e carni bianche
Temp. di servizio: 8°C - 10°C
Denominazione: I.G.T. Umbria Bianco
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Contenuto: bottiglia da 75 cl

