



# TENUTA SAN PAOLO

Vino dall'aroma intenso, dalla freschezza esaltante, dall'aspetto leggiadro. È equilibrato e completo nel suo sapore. È indicato per aperitivi, antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

Da servire ad una temperatura di  
10-12° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

CHARDONNAY PIAVE D.O.C.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino che offre all'olfatto un aroma di frutta matura; al palato è ricco, maestoso, straordinariamente fine, come la terra che lo ha prodotto.

È indicato per antipasti magri, minestre asciutte e in brodo e piatti a base di pesce.

Da servire ad una temperatura di 10-12° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

PINOT BIANCO PIAVE D.O.C.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino caratteristico dal colore giallo paglierino e dall'aroma fruttato e piacevole. Da bersi giovane per gustare la fragrante freschezza.

È indicato per risotti e primi piatti in genere.

Da servire ad una temperatura di 10-12° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

RIESLING  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino dal colore giallo dorato con un bouquet intenso e speziato. Si presenta all'olfatto con un aroma fruttato e floreale e si appropria al palato con un equilibrio tra fragranza e dolcezza.

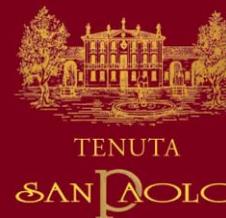
È indicato per i crostacei, specialmente se cotti alla griglia, ma anche crudi o bolliti e per salumi e formaggi.

Da servire ad una temperatura di  
10-12° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

TRAMINER  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino ottenuto dal vitigno Verduzzo Friulano e tipico anche della nostra gioiosa ed amorosa Marca Trevigiana. Si contraddistingue per la vigoria e la classe che lo caratterizzano, ma anche per il colore giallo dorato carico e il profumo intensamente fruttato.

È indicato per piatti di pesce, frittate e, in generale, per piatti a base di uova, asparagi, risotti a base di erbe.

Da servire ad una temperatura di  
10-12° C.

Alcool: 12%  
Zuccheri: secco

VERDUZZO  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino singolare per l'eleganza, distinto e variegato nell'aroma, equilibrato nella struttura e sapidità. Frutto nobile di una terra vocata alla coltura della vite.

È indicato per aperitivi, antipasti magri, minestre asciutte e in brodo e piatti a base di pesce.

Da servire ad una temperatura di  
10-12° C.

Alcool: 12,5%  
Zuccheri: secco





# TENUTA SAN PAOLO

Vino decisamente intenso nel colore,  
aroma, sapore. Il bouquet è piacere  
autentico, gioia del palato, inno a Bacco.  
È indicato per antipasti vari, primi piatti  
anche impegnativi, risotti, piatti a base di  
pesce.

Da servire ad una temperatura di  
10-12° C.

Alcool: 12,5%  
Zuccheri: secco

SAUVIGNON  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino di alta scuola viticola, grazie al Prof. Luigi Manzoni che ottenne questo mirabile vitigno tra le varietà di Pinot Bianco e Riesling Renano. Elegante l'armonia della sua struttura e del suo aroma.

È indicato per minestre, soprattutto creme e vellutate, sformati e soufflé di verdure e di pesce, piatti di pesce con salse bianche.

Da servire ad una temperatura di  
10-12° C.

Alcool: 12,5%  
Zuccheri: secco

MANZONI BIANCO  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO

