



# TENUTA SAN PAOLO

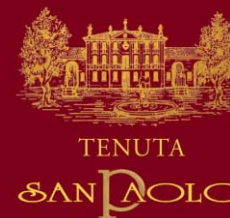
Vino ottenuto da selezionate uve Cabernet. Il suo vigore e la sua eleganza riconducono ai Gredi, i nostri migliori terreni ricchi di argilla e calcare. L'invecchiamento in botti di rovere esalta l'armonia e l'unicità del suo bouquet.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 13%  
Zuccheri: secco

BRAIDA RUBRUM  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino caratterizzato da vigore e complessità, generosamente elargiti dai nostri terreni e dal felice microclima. L'invecchiamento in botte ne ha esaltato la naturale armonia.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Da servire ad una temperatura di  
18-20° C.

Alcool: 13%

Zuccheri: secco

CABERNET SAUVIGNON  
PIAVE D.O.C.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino deciso nel carattere e nel suo profumo erbaceo. Sapientemente affinato in botti di rovere, ha gran corpo e personalità, generoso come le nostre Terre del Piave.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 13%

Zuccheri: secco

CABERNET PIAVE D.O.C.  
"Rosso di Alessandra"



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino molto diffuso nel nostro territorio ed apprezzato per il colore rubino, la notevole struttura e l'intenso profumo.

L'affinamento in botte esalta piacevolmente le caratteristiche del suo bouquet.

È indicato per arrosti, fritti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame).

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

MERLOT PIAVE D.O.C.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino deciso nel carattere e nel suo profumo erbaceo. L'austerità e la morbidezza si accordano in una sintesi felice.

È indicato per arrosti di carni bianche e rosse e carni alla griglia.

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

CABERNET PIAVE D.O.C.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino possente e raffinato nel colore,  
nell'aroma e nel sapore. Variegato,  
complesso, marcatamente fruttato. Offre  
il meglio di sé dopo un prolungato  
affinamento in botte.

È indicato per tutti i piatti, anche forti,  
escluso il pesce.

Da servire ad una temperatura di  
18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

REFOSCO dal Peduncolo Rosso  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino elegante, dal colore rosso rubino vellutato con riflessi granato. Bouquet complesso, caratterizzato per il sapore sapido, gradevole ed armonico.  
È indicato per arrosti, brasati e stufati di carne con funghi, ma anche per formaggi stagionati.

Da servire ad una temperatura di  
18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco





# TENUTA SAN PAOLO

Vino molto corposo, aspro, tannico,  
gradito soprattutto a palati forti.  
Affinato in botti di rovere, esprime il  
massimo della sua tipicità ed assume  
profumi speziati.

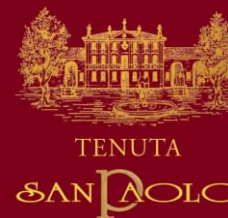
È indicato per piatti di carni bianche e  
rosse, selvaggina, cinghiale e formaggi  
stagionati.

Da servire ad una temperatura di  
18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

RABOSO  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO







# TENUTA SAN PAOLO

Vino ottenuto da un uvaggio delle migliori uve rosse, raccolte a mano. La totale macerazione carbonica regala un vino dagli aromi intensi e dal gusto prelibato.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, verdure in pinzimonio e piatti a base di pesce (arrosto e al cartoccio).

Da servire ad una temperatura di  
12-14° C.

Alcool: 11%

Zuccheri: secco

NOVELLO  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

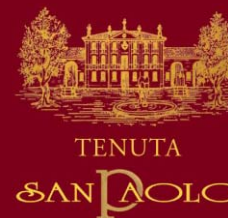
Vino dall'aroma intenso, dalla freschezza esaltante, dall'aspetto leggiadro. È equilibrato e completo nel suo sapore. È indicato per aperitivi, antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

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.

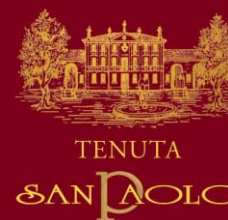
È indicato per antipasti magri, minestre asciutte e in brodo e piatti a base di pesce.

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.

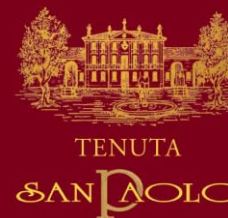
È indicato per risotti e primi piatti in genere.

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.

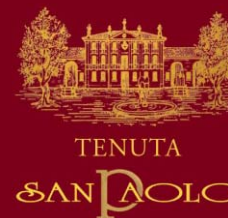
È indicato per i crostacei, specialmente se cotti alla griglia, ma anche crudi o bolliti e per salumi e formaggi.

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

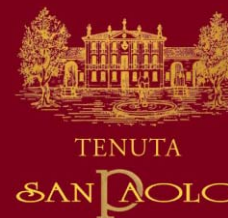
Vino ottenuto dal vitigno Verduzzo Friulano e tipico anche della nostra gioiosa ed amorosa Marca Trevigiana. Si contraddistingue per la vigoria e la classe che lo caratterizzano, ma anche per il colore giallo dorato carico e il profumo intensamente fruttato.

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

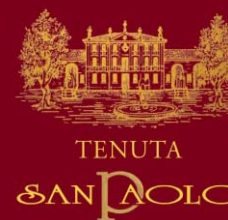
Vino singolare per l'eleganza, distinto e variegato nell'aroma, equilibrato nella struttura e sapidità. Frutto nobile di una terra vocata alla coltura della vite.

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

PINOT GRIGIO PIAVE D.O.C.



TENUTA  
SAN PAOLO





# 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

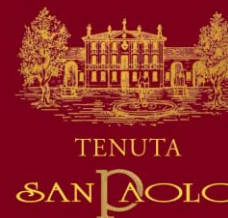
Vino di alta scuola viticola, grazie al Prof. Luigi Manzoni che ottenne questo mirabile vitigno tra le varietà di Pinot Bianco e Riesling Renano. Elegante l'armonia della sua struttura e del suo aroma.

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





# TENUTA SAN PAOLO

Vino ottenuto da apposita vinificazione di uve Cabernet e da rifermentazione naturale. Presenta un civettuolo color rosa, è fragrante nell'aroma, morbido e suadente nel sapore.

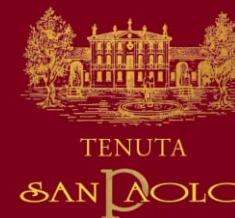
È indicato per aperitivi, formaggi, salumi, carni bianche.

Da servire ad una temperatura di  
6-8° C.

Alcool: 11,5%

Zuccheri: amabile

CABERNET ROSATO  
MARCA TREVIGIANA I.G.T.  
VINO FRIZZANTE



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

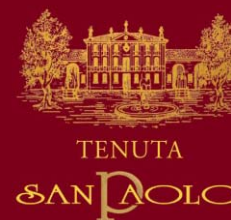
Vino che si presenta come delizia della meravigliosa Terra Trevigiana. Si nobilita nella versione frizzante grazie alla rifermentazione naturale. Floreale e gioioso, è al contempo fine e delicato. È indicato per aperitivi e antipasti in generale.

Da servire ad una temperatura di  
6-8° C.

Alcool: 11%

Zuccheri: amabile

PROSECCO D.O.C. DI TREVISO  
VINO FRIZZANTE



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino aromaticamente fruttato e floreale, con un bouquet fresco e sapido al palato. Le colline Trevigiane, illuminate dal sole, regalano pregiate uve per ottenere questo delizioso tripudio di bollicine.

È indicato per aperitivi, brindisi in compagnia, piatti a base di pesce e dolci.

Da servire ad una temperatura di 8-10° C.

Alcool: 11%

Zuccheri: extra dry

PROSECCO D.O.C. DI TREVISO  
EXTRA DRY - VINO SPUMANTE



TENUTA  
SAN PAOLO





# TENUTA SAN PAOLO

Vino dal colore giallo paglierino, dal profumo particolarmente fine e dal gusto molto secco. Presenta un bilanciamento perfetto tra struttura e sapore.

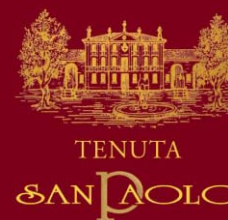
È indicato per aperitivi, piatti a base di pesce, ostriche e tartufi.

Da servire ad una temperatura di  
8-10° C.

Alcool: 12%

Zuccheri: extra brut

CHARDONNAY EXTRA BRUT  
VINO SPUMANTE



TENUTA  
SAN PAOLO

