



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.

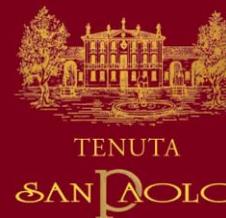
È indicato per salumi e formaggi stagionati, verdure in pinzimonio e piatti a base di pesce (arrosto e al cartoccio).

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.

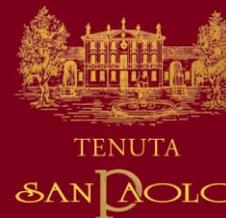
È indicato per i crostacei, specialmente se cotti alla griglia, ma anche crudi o bolliti e per salumi e formaggi.

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

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

