

Nisà

INZOLIA

Prodotto con uve autoctone ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Dal profumo intenso e fruttato, con sentori di fiori bianchi e frutta gialla, ha un gusto gradevolmente intenso di albicocca e frutta matura. Servito a 8-10° c. si abbina piacevolmente con antipasti e piatti a base di pesce e crostacei.

75 cl - 12% vol.



PEDRAROSSA

di Danilo Fiocchini

Via Xiboli, 35 - 93100 Caltanissetta

Tel./Fax **0934.681857**

sapordivinoenoteca2@libero.it



PEDRAROSSA

Linea Monovitigni

SICILIA

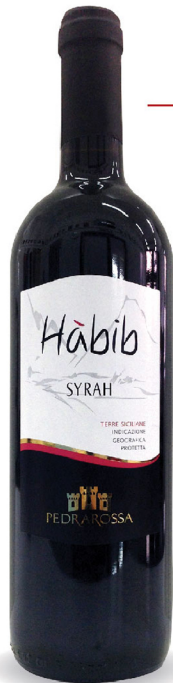
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Häbib

SYRAH

Rosso raffinato dal colore forte ed inconfondibile che fa onore alle tavole di intenditori e buongustai. Dal profumo intenso di frutta rossa matura, ha un sapore corposo e con spiccate note speziate. Servito a 16-18°C. eccelle con tutti i salumi in genere, i primi piatti molto saporiti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

75 cl - 12,5% vol.



Cribil

MERLOT

Prodotto con uve autoctone seduce per il suo colore rosso carico con venature violacee. Dal profumo intenso e persistente di frutti di bosco e spezie, ha un sapore morbido, delicato e di buon corpo. Servito a 16-18° C. è il compagno ideale per tutti i piatti importanti a base di carni bianche e rosse.

75 cl - 12,5% vol.



Qalät

NERO D'AVOLA

Rosso dal carattere forte, ha un colore rosso brillante ed un profumo ricco di note fruttate che ricordano la mora ed il ribes. Al palato risulta vellutato, con tannini finissimi e ben equilibrato con un retrogusto speziato. Servito a 16-18° C. si abbina a piatti di buona struttura molto saporiti, carni rosse alla griglia e formaggi gustosi.

75 cl - 12,5% vol.



1L



VINO ROSATO

Il fresco profumo si associa ad un gusto leggero ed armonioso. Si degusta al meglio con affettati dal sapore leggermente affumicati, piatti di pasta ripiena o gratinata, pollame e carni bianche formaggi freschi dal gusto delicato.

Servire a 10-12 °C.
Vol 12 %



Confezione da 12

Vini
Fiocchini

1L



I BLEND

- Vini sfusi ed imbottigliati
- Consegne a domicilio per attività commerciali
- Imbottigliamento con etichetta personalizzata
- Spedizioni in tutta Italia e all'estero

Via Xiboli, 58 · 93100 Caltanissetta
Tel./Fax: **0934.681857**
Cell: **320.6977846**
sapordivinoenoteca2@libero.it
f facebook.com/sapordivino.enoteca



1L

VINO ROSSO

Dal profumo gradevolmente fruttato e vinoso ha un sapore armonico ed amabile. Si assapora preferibilmente a minestre e zuppe saporite, carni bianche e pollami in umido, carni rosse alla griglia, formaggi di media stagionatura.

Servire a 14-16 °C.
Vol 12 %



Confezione da 12



1L

VINO BIANCO

Dal colore cristallino e brillante e dal profumo delicatamente floreale si accompagna perfettamente a frutti di mare crudi, pesci magri bolliti, minestre di verdura o paste e risotti con sughi di verdura delicati o sughi leggeri di pesce.

Servire a 8-10 °C.
Vol 12 %



Confezione da 12



2L

VINO ROSSO NERÒ

Il profumo persistente ed il gusto pastoso caratterizzano questo vino corposo facilmente abbinabile a carni rosse o selvaggina cotte in umido, stracotti, stufati, arrosti di selvaggina, formaggi stagionati e saporiti.

Servire a 16-18 °C.
Vol 13 %



Confezione da 6

- Vini sfusi ed imbottigliati
- Consegne a domicilio per attività commerciali
- Imbottigliamento con etichetta personalizzata
- Spedizioni in tutta Italia e all'estero

Vini
Fiocchini

Via Xiboli, 58 · 93100 Caltanissetta

Tel./Fax: **0934.681857**

Cell: **320.6977846**

sapordivinoenoteca2@libero.it

 facebook.com/sapordivino.enoteca

2L

Vini
Fiocchini



I BLEND



VINO ROSSO

Dal profumo gradevolmente fruttato e vinoso ha un sapore armonico ed amabile. Si assapora preferibilmente a minestre e zuppe saporite, carni bianche e pollami in umido, carni rosse alla griglia, formaggi di media stagionatura.

Servire a 14-16 °C.
Vol 12 %



Confezione da 6

2L



VINO BIANCO

Dal colore cristallino e brillante e dal profumo delicatamente floreale si accompagna perfettamente a frutti di mare crudi, pesci magri bolliti, minestre di verdura o paste e risotti con sughi di verdura delicati o sughi leggeri di pesce.

Servire a 8-10 °C.
Vol 12 %



Confezione da 6

2L



VINO ROSATO

Il fresco profumo si associa ad un gusto leggero ed armonioso. Si degusta al meglio con affettati dal sapore leggermente affumicati, piatti di pasta ripiena o gratinata, pollame e carni bianche formaggi freschi dal gusto delicato.

Servire a 10-12 °C.
Vol 12 %



Confezione da 6

2L