

Reno Pignoletto D.o.c.

Uve: Pignoletto 85%, altre uve a bacca bianca non aromatiche 15%.
Colore: paglierino, limpido e brillante, con tenue riflesso verdognolo.
Aroma: delicato, caratteristico.
Sapore: abboccato, equilibrato, di giusto corpo, piacevolmente frizzante.
Fermentazione: naturale in bottiglia.
Sedimento: possibile in tracce.
Gradi alcolici: 11
Età ottimale: dal 2° anno.
Abbinamenti gastronomici: Aperitivi, antipasti, carni bianche e formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 8°C. circa.

----- *Bottiglia:* € 2.80

Reno Montuni D.O.C.

Uve: Montù 85%, altre uve a bacca bianca non aromatiche 15%.
Colore: giallo paglierino
Aroma: delicato, gradevole, e persistente.
Sapore: sapido, secco, piacevolmente amarognolo, leggermente abboccato.
Fermentazione: naturale in bottiglia.
Sedimento: possibile.
Gradi alcolici: 12
Età ottimale: dal 2° anno.
Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, ben si presta ad accompagnare salumi, primi piatti, carni bianche, pesce.
Temperatura di servizio: 10°C. circa.

----- *Bottiglia:* € 2.80

----- *Sfuso:* € 1,30 lt

Reno Bianco D.o.c.

Uve: Albana 60%, Trebbiano e pignoletto 40%.
Colore: giallo paglierino, più o meno carico a seconda degli anni.
Aroma: delicato, leggermente fruttato.
Sapore: suggestivo, gradevole con netto sentore delle uve d'origine, intensamente frizzante.
Fermentazione: naturale in bottiglia.
Sedimento: possibile in tracce.
Gradi alcolici: 11
Età ottimale: dal 2° anno.
Abbinamenti gastronomici: antipasti delicati, minestre in brodo, pesce.
Temperatura di servizio: 8°C. circa.

----- *Bottiglia:* € 2.80



NOAH Vino Rosso

Merlot I.g.t. barricato 8 mesi in botti di rovere.

Uve: ottenuto da uve Merlot 85% e altre uve a bacca rossa 15%.
Colore: rosso intenso, compatto e vivace.
Aroma: delicato, con sentori di frutta rossa matura, ribes e lampone.
Sapore: al palato è di corpo rotondo, di giusta eleganza e tannicità.
Fermentazione: naturale in bottiglia.
Sedimento: quasi sempre presente.
Gradi alcolici: 12,5
Età ottimale: dal 2° anno.
Abbinamenti gastronomici: ben s'accompagna a piatti impegnativi di carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16°C. circa.

----- *Bottiglia* € 4,50

Merlot dell'Emilia I.g.t

Uve: Merlot I.g.t. 85%, altre uve rosse non aromatiche fino a un massimo del 15%.
Colore: Rosso rubino intenso con sfumature di color porpora.
Aroma: Profumo caratteristico, leggermente erbaceo.
Sapore: Inteso, tannico e vinoso.
Gradi alcolici: 11,5
Età ottimale: dal secondo al quarto anno.
Fermentazione: naturale in bottiglia.
Sedimento: quasi sempre presente, specialmente dal 2° anno
Abbinamenti gastronomici: predilige pietanze saporite, carni rosse, grigliate, cacciagione e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: sui 16°C.

----- *Bottiglia:* € 2.80

----- *Sfuso:* € 1,90 lt

Lambrusco dell'Emilia I.g.t

Uve: Lambrusco Grasparossa I.g.t. 100%
Colore: rosso rubino.
Aroma: spiccatamente vinoso, profumato con tracce fruttate di bosco, spuma alla mescita.
Sapore: secco, sapido, di buona persistenza.
Gradi alcolici: 11,5
Età ottimale: dal 2° anno.
Fermentazione: naturale in bottiglia.
Sedimento: presente.
Abbinamenti gastronomici: assai indicato per accompagnare i classici piatti della cucina emiliana. Da tutto pasto.
Temperatura di servizio: 14°C.

----- *Bottiglia:* € 2.80

----- *Sfuso:* € 1,30 lt