

GUIDA VINI SELEZIONE VINI VENETI



ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL FILE WORD "Modulo Pagina Guida.doc"

- 1 Nome vino
- 2 Nome Azienda
- 3a Breve descrizione del vino: colore + profumo + gusto + abbinamento.
MAX caratteri spazi inclusi 600
- 3b Traduzione del testo descrittivo del vino in lingua inglese
MAX caratteri spazi inclusi 600
- 4 Dati tecnici: alcool + temperatura di servizio
- 5 Dati contatto: indirizzo + sito web + mail

FOTO BOTTIGLIA

- 6 Foto bottiglia vino: in alta risoluzione scontornata o su fondo bianco.
Formati: jpg, png, tiff, psd
Risoluzione: 300 dpi
inviare la foto via email a: enoconegliano@damacastellana.it

FACS SIMILE pagina guida vini

NOME VINO

1

NOME DEL VINO
PRESENTATO IN CONCORSO

NOME AZIENDA

2

TUA CANTINA

DESCRIZIONE VINO

3a

- colore
- profumi
- abbinamento

Questo Manzoni Bianco si presenta color oro chiaro, di splendente luminosità. Prevengono profumi di fiori dolci e frutta a polpa bianca e gialla. All'assaggio è piuttosto potente, quasi ritmato nelle sensazioni: si inizia con avvolgente morbidezza, per passare poi a una sferzante freschezza, il caldo abbraccio dell'alcol e stimolante sapidità. Attraente, si congeda, piuttosto lentamente, con note agrumate. Perfetto per accompagnare piatti della tradizione: uova e asparagi, seppie in umido e piselli di Lumignano, broccoli fiolari di Creazzo e salsiccia sgrassata, raperonzoli con il lardo caldo. Si sposa perfettamente con il pesce, ed in particolare con la trota di torrente alla brace.

Traduzione in inglese

3b

This Manzoni Bianco presents a light gold colour, with shining brightness. The scents of sweet flowers and white and yellow flesh fruit predominate. The taste is quite powerful, almost rhythmic in the sensations: it begins with an embracing softness, then moves to a lashing freshness, the warm embrace of alcohol and stimulating savoury. Attractive, it leaves quite slowly with citrus notes. Perfect to accompany traditional dishes: eggs and asparagus, stewed cuttlefish and Lumignano peas, Broccoli fiolari di Creazzo and fat-free sausage, Raperonzoli con lardo caldo. It matches perfectly with fish, and in particular with grilled brook Trout.

Dati tecnici

4

alcool / alcohol: XX,C% vol
servizio / serving: 10°/12°

CONTATTI AZIENDA

5

- indirizzo
- indirizzo web
- e-mail

TUA CANTINA
Via XXXX, 1 - Città (Provincia)
www.tuacantina.com
info@tuacantina.com

18



VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2019
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2019

Premio Sigillo di Bronzo /ex-aequo

