



  
*Italy's Wine*

CATALOGO  
**ITALY'S WINE**

*Paraguay*



Italy & Wine



## CORTE VIOLA MOSCATO MALVASIA "ESPUMOSO"

**Tipo:** Vino espumoso aromático de calidad del tipo dulce Malvasia Moscato

**Uvas:** Malvasia y Moscato

**Lugar de producción:** Uvas procedentes en particular de zonas adecuadas del centro - norte de Italia (Lombardia - Emilia Romagna)

**Color:** Amarillo pajizo brillante. Perlaje fino y persistente

**Aroma:** En nariz, intensa y rica, relevando los aromas típicos de las cepas Malvasia y Moscato, caracterizado por notas frutales frescas de melón, piña y melocotón, notas maduras y floreales de jazmín y litchi

**Sabor:** En boca el dulzor es predominante, aunque equilibrado por una buena nota de acidez. Inconfundibles notas de fruta dulce y madura con una agradable persistencia

**Maridaje:** A algunos le encanta servirlo frío y como aperitivo, pero el maridaje ideal para este vino son los postres: tartas, cremas, tartas a base de chocolate, la vivacidad y el dulzor de un vino espumante. En la tradición italiana se suele combinar con postres navideños.

**Temperatura de servicio:** 5/6° de temperatura

**Contenido alcohólico:** 7%

SKU: 75



## DEDICATO SPUMANTE EXTRADRY MILLESIMATO "ESPUMOSO"

**Tipo:** Vino espumoso blanco millesimato Extra Dry

**Uvas:** Contiene uvas blancas aptas para la producción de vino espumante de la Región del Veneto y de Lombardia, seleccionadas exclusivamente del año de cosecha. Principalmente (Trebiano y Garganega).

**Lugar de producción:** sobre todo focalizada en el Centro-norte de Italia (Veneto y Lombardia)

**Color:** Amarillo pajizo brillante con ligeros reflejos verdosos. Perlaje: fino y delicado

**Aroma:** intensos y finos, con agradables notas frutales, y levaduras y una sensación de complejidad armoniosa.

**Sabor:** sabor seco, redondeado por una ligera nota dulce y caracterizado por un sabor fresco suave y afrutado. Toques de vainilla y corteza de pa y un agradable nota amarga de almendra tostada en el retrogusto.

**Maridaje:** Apto para buffets y aperitivos, se adapta muy bien a carnes blancas y platos con una tendencia dulce como mariscos, verduras salteadas, pure de zapallos, remolachas o espinacas y quesos frescos o de media maduración.

**Temperatura de servicio:** 5/6 °C

**Contenido alcohólico:** 11,5%

SKU: 78



## DEDICATO SPUMANTE DOLCE GRAND CREMÉE "ESPUMOSO"

**Tipo:** Vino espumoso blanco dulce

**Uvas:** Contiene uvas blancas aptas para la producción de vino espumante de la Región del Veneto y de Lombardia. Principalmente (Trebiano y Garganega).

**Lugar de producción:** sobre todo focalizada en el Centro-norte de Italia (Veneto y Lombardia)

**Color:** amarillo pajizo brillante. Perlaje fino y persistente.

**Aroma:** intenso y marcadamente dulce, con toque frutales de melón, melocotón amarillo y agradables notas de frutas exóticas y miel.

**Sabor:** Gusto en boca el dulzor es predominante, aunque equilibrado por una buena nota de acidez. Deja un regusto dulce reconocible a fruta amarilla madura y miel

**Maridaje:** Los vinos dulces son ideales para hacer un buen maridaje con el postre, pasteles, las tartas, postre de cuchara y a bases de chocolate que necesitan acidez de la vivacidad y dulzura de un vino espumante.

**Temperatura de servicio:** 5/6 °C

**Contenido alcohólico:** 10%

SKU: 77



## DEDICATO PROSECCO EXTRADRY DOC "ESPUMOSO"

**Tipo:** Espumoso de calidad.

**Uvas:** 100% Glera.

**Denominación de origen:** Prosecco DOC Extra Dry VSAQ

**Lugar de Producción:** Zona montañosa en la provincia de Treviso.

**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos brillantes. Perlaje numeroso, fino y persistente.

**Aroma:** Floral con agradables notas de manzana verde y frutas confitadas.

**Sabor:** Equilibrado y fresco con un buen aroma.

**Maridaje:** Vino para toda ocasión, perfecto como aperitivo y para acompañar canapés de mariscos o quesos. Debido a su estructura única, también para carnes blancas. Es excelente para el brindis y el postre, si se prefieren los vinos secos, más que los dulces.

**Temperatura de Servicio:** 5-6 °C.

**Contenido alcohólico:** 11,5%

SKU: 31



## LA COLOMBARA LAMBRUSCO ROSSO IGT "ESPUMOSO"

**Tipo de Vino:** Rojo espumoso semi-dulce.

**Uvas:** Lambrusco di Sorbara - Lambrusco Salamino.

**Clasificación:** Emilia I.G.T

**Lugar de producción:** Emilia Romagna.

**Color:** Es un color rojo rubí brillante de intensidad media con espuma de color rosado.

**Aroma:** Su aroma es afrutado, fresco, agradable y persistente.

**Sabor:** Dulce y agradablemente afrutado.

**Maridaje:** Es especialmente adecuado para acompañar, queso y postre. Excelente como extra-comida.

**Temperatura de Servicio:** 8 -10 °C.  
**Contenido alcohólico:** 8%

SKU: 65



## LA COLOMBARA LAMBRUSCO BIANCO IGT "ESPUMOSO"

**Tipo de Vino:** Blanco espumoso semi-dulce.

**Uvas:** Lambrusco Salamino - Lambrusco Grasparossa.

**Clasificación:** Emilia I.G.T

**Lugar de producción:** Emilia Romagna.

**Grado de alcohol:** 8%vol.

**Color:** amarillo pajizo pálido.

**Aroma:** Su aroma es afrutado, agradable y fresco.

**Sabor:** Amabile, luz, limpio y armonioso.

**Maridaje:** Es especialmente adecuado para cualquier evento en cualquier situación que requiera el vino "blanco espumoso."

**Temperatura de Servicio:** 8 -10 °C.  
**Contenido alcohólico:** 8%

SKU: 63



## LA COLOMBARA LAMBRUSCO ROSÉ IGT "ESPUMOSO"

**Tipo de Vino:** Espumante rosado semi-dulce.

**Uvas:** Lambrusco Salamino - Lambrusco Grasparossa.

**Clasificación:** I.G.T

**Lugar de producción:** Emilia Romagna.

**Grado de alcohol:** 8%vol.

**Color:** Rosa pálido con espuma de color rosa.

**Aroma:** Es fresco, delicado y ligeramente dulce, su aroma afrutado muestra intensas notas de violeta.

**Sabor:** Amabile, ligero, afrutado.

**Maridaje:** Este vino se puede servir con todas las comidas. Acompaña muy bien los aperitivos y los alimentos delicados.

**Temperatura de Servicio:** 8 -10 °C.  
**Contenido alcohólico:** 8%

SKU: 64





## CORTE VIOLA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC "BLANCO"

**Tipo de Vino:** blanco  
**Clasificación:** DOC  
**Uvas:** 100% Pinot Grigio  
**Lugar de Producción:** Veneto, Trentino y Friuli-Venezia Giulia  
**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**Aroma:** Aromas delicados de flores blancas y acacia.  
**Sabor:** Fácil de beber y fresco, con aromas de frutas de pulpa amarilla. Limpio y seco el final.  
**Maridaje:** El vino Pinot Grigio va muy bien para maridar carne blanca, especialmente pollo y pescados como el salmón, el pargo con tomate y el pescado encurtido. Así mismo, si buscas un vino para acompañar carnes con salsas cremosas, o bien para maridar comida india, como un sabroso curry. Excelente con aperitivos y quesos frescos.  
**Temperatura de Servicio:** 8-10 °C.  
**Contenido alcohólico:** 12%

SKU: 30



## CORTE VIOLA SOAVE DOC "BLANCO"

**Tipo de vino:** blanco  
**Uvas:** Garganega  
**Clasificación:** DOC  
**Lugar de producción:** Uvas procedentes de la zona DOC situada al noreste de la ciudad de Verona.  
**Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos  
**Aroma:** Nariz intensa, con notas de flores blancas y grosellas. Todavía se pueden sentir notas frutales de melocotón y albaricoque.  
**Sabor:** En boca buena acidez, suavizada por la acidez de la intensa sensación de grosellas y melocotón. Postgusto agradable y típico de almendra amarga tostado.  
**Maridaje:** Excelente como aperitivo y vino para toda la comida. Excelente ideal con aperitivos y primeros platos ligeros, carnes blancas, mariscos y pescados, quesos frescos y medianos sazonado.  
**Temperatura de servicio:** 10/12°  
**Contenido alcohólico:** 12%

SKU: 76



## LAGUNA DEL CONTE BIANCO SICILIA IGT "BLANCO"

**Tipo de vino:** Vino blanco tranquilo  
**Uvas:** Grillo, Grecanico e Chardonnay.  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de producción:** Uvas de la zona IGT situada en los territorios de la región de Sicilia.  
**Color:** Amarillo pajizo con delicados reflejos dorados  
**Aroma:** Intensas notas florales y afrutadas de pomelo, cítricos, limón y delicados toques de salvia y manzana verde  
**Sabor:** Fragante y mineral, seco y amplio en boca, deja una agradable sensación de limpieza y frescor y un delicado postgusto afrutado.  
**Maridaje:** Excelente como aperitivo, y como vino para toda la comida. Ideal excelente con aperitivos y primeros platos ligeros, carnes blancas, mariscos y pescados, quesos frescos y de media curación.  
**Temperatura de servicio:** 10°C  
**Contenido alcohólico:** 12,5%

SKU: 74



## SARTORI CUSTOZA DOC "BLANCO"

**Tipo de Vino:** Blanco  
**Uvas:** Garganega, Trebbiano, Tocai y Cortese  
**Clasificación:** D.O.C.  
**Lugar de Producción:** Colinas y zonas de pie de monte cerca del Lago de Garda (Véneto).  
**Color:** Tiene un color verdoso con ligeros reflexos paja.  
**Nariz:** En nariz presenta un aroma muy fresco y sensaciones olfativas buenas, de intensidad adecuada y persistente, con buena tipicidad, con notas florales de flores blancas donde pero ciertamente no faltan también notas dulces de frutas de color amarillo, melocotón y albaricoque especialmente.  
**Paladar:** En boca se caracteriza por un sabor delicado y cálido, suave y equilibrado, con una agradable sensación de frescura.  
**Maridaje:** Es ideal con aperitivos típicos italianos (jamón o embutidos con higos o melón) platos de pasta, pescado y mariscos en general, sin embargo, gracias a su frescura y facilidad de beber, acompaña perfectamente todas las comidas completas no demasiado exigentes. Es un gran aperitivo con galletas y aceitunas.  
**Temperatura de Servicio:** 12 ° C  
**Contenido alcohólico:** 12%vol.

SKU: 13



## SARTORI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet  
**Clasificación:** DOCG  
**Lugar de producción:** Verona.  
**Color:** En la copa revela un hermoso color rojo intenso con reflexos granate, muy a menudo.  
**Aroma:** Se caracteriza por un excelente aroma, donde se expresan la fuerza del alcohol y la dulzura de las uvas pasas, y también agradables toques de especias y frutas del suelo del bosque.  
**Sabor:** En boca es muy envolvente, lleno, cálido y austero, pero también agradable, con un final largo y aterciopelado y ligeramente dulce.  
**Maridaje:** Este vino precioso acompaña y, obviamente, prefiere los cursos importantes, platos de carnes rojas a la parrilla o guisos, platos de juego, pero también quesos picantes y envejecidos con un sabor fuerte.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C.  
**Contenido alcohólico:** 15%

Notas: Las uvas cuidadosamente seleccionadas en el viñedo e recogidos en cajas pequeñas se marchitan para alrededor de 3 - 4 meses en habitaciones secas y bien ventiladas. Al logro del grado ideal de marchitar se prensan y se dejan fermentar en tanques de acero termo acondicionados. Empezado la fermentación esto dura unos 30 días para permitir el desarrollo total de la alta gradación del vino. Tras una primera evolución en hormigón durante unos meses, por lo que permitir que se lleve a cabo la fermentación maloláctica - el afinamiento comienza en barricas de roble mediano y grande para unos 3 años. Después del embotellado, el vino reposa durante mínimo 6 meses en botella.

SKU: 16



## SARTORI VALPOLICELLA RIPASSO DOCG SUPERIORE "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** 55% Corvina 25% Corvinone 15% Rondinella 5% Croatina  
**Lugar de producción:** Verona  
**Color:** rojo granate brillante y grandes cromatismos de gran tono  
**Aroma:** la nariz se ve recompensada con toques de frutos rojos que lindan con cerezas maduras  
**Sabor:** en boca denota gran suavidad para un cuerpo particularmente lleno  
**Temperatura de servicio:** 14-16° C.  
**Maridajes:** Combina perfectamente con primeros platos salados como el risotto ai hongos porcini, carnes a la parrilla, asados y quesos medianos condimento.  
**Contenido alcohólico:** 13,5%  
Notas: Las uvas cuidadosamente seleccionadas en el viñedo son luego sometido a un delicado estrujado-despalillado. Sigue la fermentación a temperatura controlada durante 8-10 días. La característica de este producto es la posterior "revisión" del vino en el orujo (pieles derivadas del prensado) de Amarone en el mes de Febrero. Durante esta segunda fermentación se favorece la extracción de taninos, que aseguran a este vino la longevidad que lo caracteriza, y aromas típicos de Amarone. Después comienza la fermentación maloláctica el refinamiento de unos 12-18 meses que también incluye un paso en barricas medianas y grandes. Después embotellado el vino reposa al menos 6 meses en botella

SKU: 15



## SARTORI ROSSO TREVENEZIE IGT "TINTO"

**Tipo de vino:** Tinto  
**Uvas:** 50% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 20% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon  
**Lugar de producción:** Viñedos en las colinas al noreste de Verona.  
**Denominación:** IGT  
**Color:** Muestra un hermoso color rojo rubí, limpio y brillante con reflejos granate luz.  
**Aroma:** El aroma es muy atractivo, con un delicado perfume afrutado a cereza, pero también agradable y elegante, con notas especiadas de canela.  
**Sabor:** El sabor es distinto y es apreciado por su buen cuerpo y agradables toques de vainilla, así como los de cereza pronunciados en la nariz ofrecen un buen equilibrio de acidez.  
**Maridajes:** Combina bien con platos de pasta, asados, carnes a la brasa, pero también con quesos y jamón ahumado.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C.  
**Contenido alcohólico:** 13,5%vol.

SKU: 68



## CORTE VIOLA MERLOT VENETO IGT "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Merlot  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Región de Veneto, en el noreste de Italia  
**Color:** Rojo rubí.  
**Aroma:** Afrutado con notas de cereza y fruta madura  
**Sabor:** Frutas rojas.  
**Maridaje:** Es ideal para acompañar platos con legumbres, frutos secos; verduras asadas; carnes de caza (pato, vizcacha, conejo); pescado en salsa; estofados o guisos livianos; también se acompaña bien con platos típicos bandejas, churrascos, mondongo, chuletas, carnes rojas, arroces, pastas. Postres: quesos semiduro con membrillos.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 12%vol.

SKU: 70



## *CORTE VIOLA* **CABERNET VENETO IGT** *"TINTO"*

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Cabernet  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Región de Veneto, en el noreste de Italia  
**Color:** Rojo rubí.  
**Aroma:** ligeramente herbáceo con notas florales de violeta.  
**Sabor:** Agradable y bien equilibrados.  
**Maridaje:** Es perfecto con carnes rojas, por supuesto, uno de los maridajes más claros con esta uva. Para asados y a la brasa, podemos elegir alguno con más crianza (haciendo que los aromas a tabaco y cedro, combinen con el aroma a brasa) mientras que para guisos, iría mejor un Cabernet más joven. Con cordero guisado, principalmente con salsas con pimiento, o tomate. Cuando acompañamos con champiñones u otras setas de sabor fuerte.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 11,5%vol.

SKU: 71





## GAIERHOF VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT ROSSO "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Lagrein y Teroldego  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Trentino Alto Adige  
**Color:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**Aroma:** notas suaves de fruta roja madura, casi maceradas  
**Sabor:** Agradable afrutado con taninos ligeros, redondo y dulce.  
**Maridaje:** Es ideal para acompañar platos con legumbres, frutos secos; verduras asadas; carnes de caza (pato, vizcacha, conejo); pescado en salsa; estofados o guisos livianos; también se acompaña bien con platos típicos bandejas, churrascos, mondongo, chuletas, carnes rojas, arroces, pastas. Postres: quesos semiduro con membrillos.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 12,5%vol.

SKU: 43



## COL DI SOLE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Sangiovese  
**Clasificación:** DOCG  
**Lugar de Producción:** Montalcino  
**Color:** rojo rubí que tiende al granate  
**Aroma:** El aroma es intenso y completo, articulado, desde las notas aromáticas y dulces típicos de frutos rojos y negros, a las más picantes, amargas y leñosas.  
**Sabor:** Austero, con una vena alcohólica distintiva. Su estructura hermosa tiene importantes taninos y aromas de madera, dejando al mismo tiempo una buena sensación de redondez, frescura y sabor. Por último, aromas refinados de regaliz, vainilla y chocolate embellecen el contexto del gusto. El regusto final es importante, agradablemente amargo.  
**Maridaje:** Gastronómicamente versátil, se recomienda la combinación con los platos más exigentes como un churrasco con un buen chimichurri también combina perfectamente con carnes a la brasa y carnes estofadas. Exalta entonces el sabor de la cocina internacional con carne o salsas estructuradas.  
**Temperatura de Servicio:** 20 °C  
**Contenido alcohólico:** 14,5%vol.

SKU: 56



## CASTELLANI ARBOS SANGIOVESE TOSCANA IGT "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Sangiovese  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Toscana  
**Color:** Rojo intenso, oscuro y rojo más brillante en la uña.  
**Aroma:** Aromas a cereza, frutas oscuras y vainilla.  
**Sabor:** Taninos aterciopelados y notas de fresas secas, ciruela, violeta y rojo cereza. Robusto y equilibrado.  
**Maridaje:** Excelente con platos de pasta y carnes rojas a la parrilla.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 13,5%vol.

SKU: 48



## LIONELLO MARCHESI CHIANTI DOCG SUPERIORE "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** 85% Sangiovese, 15% Merlot y Cabernet Sauvignon.  
**Clasificación:** DOCG  
**Lugar de Producción:** Toscana  
**Color:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**Aroma:** Cálido, seco con toques de vainilla.  
**Sabor:** Intenso, persistente y armonioso.  
**Maridaje:** Combina perfectamente con una amplia variedad de platos de carne, pescado, pasta y arroz.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 14%vol.

SKU: 55



*TERRA APRICA*  
**NEGROAMARO**  
**PRIMITIVO**  
**PUGLIA IGT**  
*"TINTO"*

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Negroamaro e Primitivo  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Puglia  
**Color:** Rojo rubí oscuro con reflejos violáceos  
**Aroma:** Perfume complejo con notas de violetas y especias, frutas rojas maduras como frambuesa y cerezas  
**Sabor:** Armonioso en boca, equilibrado con taninos suaves y dulces, deja un delicado postgusto de fruta roja madura.  
**Maridaje:** Excelente con aperitivos de fiambres, sopas de verduras, carnes rojas y quesos frescos. Tiene un cuerpo sostenido que también se puede maridar con elaborados platos de carne roja.  
**Temperatura de Servicio:** 20 °C  
**Contenido alcohólico:** 13%vol.

SKU: 73



*AVELIUM*  
**PUGLIA IGT**  
**ROSSO**  
*"TINTO"*

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Nero di Troia, Cabernet Sauvignon.  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Puglia  
**Color:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**Aroma:** Ramo fresco y floral con notas de pimienta negra.  
**Sabor:** Un paladar agradable y dinámico con una bella persistencia.  
**Maridaje:** Sopas rústicas, pasta sazonada con sabrosas salsas, asados ligeros, aves, quesos semiblandos.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 13%vol.

SKU: 52



*CONTE DI*  
*CAMPIANO*  
**PRIMITIVO DI**  
**MANDURIA DOC**  
*"TINTO"*

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Primitivo.  
**Clasificación:** IGT  
**Lugar de Producción:** Puglia  
**Color:** Rojo rubí intenso con reflejos anaranjados  
**Aroma:** Fragancias intensas que recuerdan a mermelada de frutos rojos, grosella negra y mermelada de cereza. Notas etéreas de cacao, regaliz y vainilla.  
**Sabor:** Cálido, redondo y suave en boca, con notas afrutadas, taninos suaves y un postgusto etéreo.  
**Maridaje:** Excelente con entrantes de salami, sopas de verduras, carnes rojas y quesos. Tiene un cuerpo sostenido que también se puede maridar con elaborados platos de carne roja.  
**Temperatura de Servicio:** 18-22 °C  
**Contenido alcohólico:** 14,5%vol.  
**Notas:** La uva se vendimia y siguiendo la tradicional vinificación en tinto, se realiza la fermentación durante 2 semanas en depósitos de acero con frecuentes remontados que permiten la extracción de aromas y taninos. El vino queda a afinar en bodega durante 4-6 meses

SKU: 69



*PRINCIPE DELLE*  
*ROCCH*  
**MONTEPULCIANO**  
**D'ABRUZZO DOC**  
*"TINTO"*

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Uvas:** Montepulciano  
**Clasificación:** DOC  
**Lugar de Producción:** Abruzzo  
**Color:** Rojo rubí oscuro con reflejos violáceos  
**Aroma:** En la copa se encuentra un atractivo color rojo rubí muy intenso, mitigado por los reflejos púrpura / violeta, tendiendo a granate con la edad.  
**Sabor:** de los vinos de Abruzzo tiene un sabor suave, con una acidez equilibrada que nunca es demasiado fuerte: todo es armonioso e impredecible. Una estructura agradable y persistente.  
**Maridaje:** Especialmente indicado para acompañar platos sabrosos como quesos envejecidos y fuertes y embutidos, sopas, juego, jabalí, carne roja asada o adobada y chocolate amargo.  
**Temperatura de Servicio:** 18 °C  
**Contenido alcohólico:** 12,5%vol.

SKU: 46



## TERRE DELL'ISOLA NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT "TINTO"

**Uvas:** Nero d'Avola

**Tipo de Vino:** Tinto

**Clasificación:** IGT

**Lugar de Producción:** Sicilia

**Color:** Rojo rubí oscuro con reflejos violáceos

**Aroma:** Perfume complejo con notas de violetas y especias, frutas rojas maduras como frambuesa y cerezas

**Sabor:** Cálido y redondo, con una buena estructura, con notas de fruta y un retrogusto picante persistente

**Maridaje:** Perfecto con platos de pasta, carnes rojas y quesos curados

**Temperatura de Servicio:** 20 °C

**Contenido alcohólico:** 13%vol.

SKU: 72



## CASALE TRE MARI ROSSO TERRE SICILIANE IGT "TINTO"

**Tipo de Vino:** Tinto

**Uvas:** Nero d'Avola - Cabernet

**Clasificación:** IGT

**Lugar de Producción:** Sicilia

**Color:** Rojo rubí.

**Aroma:** Suave con notas de fruta.

**Sabor:** Entrada suave y ligeramente dulce, afrutado, con matices a ciruela madura y cereza.

**Maridaje:** Sopas rústicas, pasta sazonada con sabrosas salsas, asados ligeros, aves, quesos semiblandos.

**Temperatura de Servicio:** 18 °C

**Contenido alcohólico:** 14%vol.

SKU: 51






*Analysis*





*Italy's Wine*

CATALOGO  
**ITALY'S WINE**  
*Paraguay*

 Dirección: Fulgencio R. Moreno 177  
entre Yegros e Independencia Nacional

 Teléfono: (021) 441 - 844

 Instagram: Italyswine\_py

 [www.italyswine.com.py](http://www.italyswine.com.py)