











Andriano è protetta dall'imponente massiccio del Monte Macaion. I suoi vigneti godono di una forte insolazione mattutina, ma l'ombra del monte arriva già nel pomeriggio.

Questa condizione genera un clima più fresco e un significativo sbalzo termico: "l'aria di Andriano". Le uve maturano più lentamente e i vini sono più freschi, profumati e gentili

		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	I CLASSICI LAGREIN	LAGREIN	Rosso di corpo medio con note di frutti di bosco, spezie delicate e una piacevole morbidezza tannica; beva diretta e versatile.	Accompagna piatti a base di carne arrosto, formaggi semi-stagionati.
	I CLASSICI PINOT NOIR	PINOT NOIR	Pinot Nero giovane dal profilo elegante con aromi di ciliegia, fragola e leggere note terrose; tannini morbidi e beva aggraziata.	Ideale per carni bianche arrosto, risotti ai funghi.
	I CLASSICI SCHIAVA BOCADO	SCHIAVA	Vino leggero e fragrante tipico della Schiava con profili di piccoli frutti rossi e fiori; beva scorrevole e bassa struttura ideale per consumo giovane.	Ottimo per salumi e piatti freddi, piatti di cucina alpina leggeri.
	I CLASSICI LAGREIN ROSE'	LAGREIN	Rosato ricavato da Lagrein con frutta rossa fresca, piacevole acidità e struttura leggera; ideale come vino di aperitivo	Adatto a finger food salati e insalate composte.
	I CLASSICI CHARDONNAY SOMERETO	CHARDONNAY	Chardonnay con affinamento che dona note di frutta a polpa bianca, burro leggero e vaniglia; corpo pieno e finale rotondo.	Perfetto per piatti di pesce al burro, risotti cremosi.
	I CLASSICI GEWURZTRAMINER MOVADO	GEWURZTRAMINER	Gewürztraminer aromatico con note floreali, spezie e frutta esotica; struttura sapida e finale profumato.	Ideale per cucina asiatica speziata, piatti a base di curry delicati.
	I CLASSICI MULLER THURGAU	MULLER THURGAU	Profilo aromatico delicato con note floreali e fruttate leggere; vino fresco e facile da bere, perfetto per consumo quotidiano	Accompagna antipasti leggeri, piatti a base di formaggi freschi.
	I CLASSICI PINOT BIANCO FINADO	PINOT BIANCO	Vino bianco morbido e floreale, con aromi di mela e fiori bianchi e corpo medio; ottimo equilibrio tra frutto e acidità.	Adatto per pesce al forno, piatti di verdure grigliate.
	I CLASSICI SAUVIGNON BLANC FLOREADO	SAUVIGNON BLANC	Sauvignon fresco e aromatico con note erbacee, agrume e mineralità alpina; acidità vivace e finale pulito.	Perfetto per antipasti di pesce crudo, primi a base di verdure e zuppe leggere.
	JUVALO	GEWURZTRAMINER	Gewürztraminer passito di grande aromaticità con colore dal giallo oro all'ambrato, profumi intensi di miele, vaniglia, mela cotogna e scorze d'arancia candita; bocca piena, voluminosa ed equilibrata tra zucchero residuo, acidità e alco	Ideale con formaggi erborinati e stagionati, pasticceria secca e dolci a base di frutta secca.