








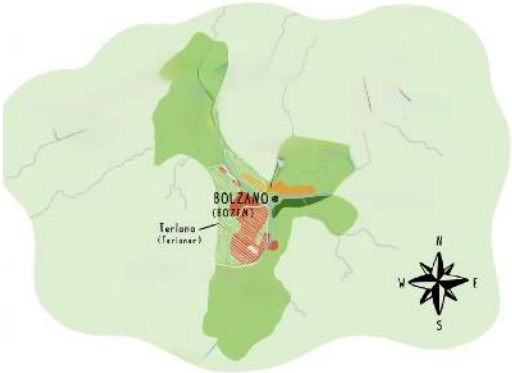




			DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	TRADITION LAGREIN ROSE'	LAGREIN	Rosato intenso e profumato, con note di fragolina e melograno, equilibrato tra freschezza e morbidezza.	Ottimo con antipasti, salumi, torte salate e piatti di pesce saporiti.
	SELECTION GRIES	LAGREIN RISERVA	Profondità fruttata e speziata con grande sapidità; struttura adatta a invecchiamento medio-lungo	Accompagna piatti di carne importanti, selvaggina in umido
	SELECTION MONTICOL	PINOT NOIR	Elegante e raffinato, con profumi di frutti di bosco, sottobosco e spezie fini. Tannini setosi e lungo finale.	Ottimo con anatra, funghi porcini e formaggi stagionati.
	SELECTION PORPHYR	LAGREIN RISERVA	Vino di grande struttura e profondità, con sentori di frutti neri, cioccolato e spezie, dal corpo pieno e persistente.	Perfetto con selvaggina, brasati e piatti ricchi di gusto.
	SELECTION SIEBENEICH	MERLOT RISERVA	Rosso elegante e complesso, con note di mora, liquirizia e spezie dolci, dal finale caldo e vellutato.	Si abbina a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.
	TRADITION LAGREIN	LAGREIN	Rosso corposo e vellutato, con profumi di mora, prugna e cacao, struttura ampia e tannini morbidi.	Ideale con carni alla griglia, selvaggina e brasati.
	TRADITION PINOT NOIR	PINOT NOIR	Fine ed elegante, con profumi di lampone, ribes e spezie dolci. Tannino setoso e finale persistente.	Ideale con piatti di selvaggina, carni rosse delicate e formaggi stagionati.
	TRADITION SANTA MADDALENA	85 % SCHIAVA, 15% LAGREIN	Vino fresco e fruttato, con sentori di ciliegia, mandorla e violetta, tipico della tradizione altoatesina.	Ottimo con salumi, speck, carni bianche e piatti leggeri della cucina alpina.
	TRADITION TORILAN	85% MERLOT, 15% CABERNET	Rosso elegante e armonioso, con note di frutti rossi maturi e leggere sfumature speziate, dal sorso morbido e bilanciato.	Perfetto con arrosti di carni bianche, pollame, formaggi mediamente stagionati.



Il “fuoco di Terlano”, l’effetto combinato del suolo porfirico-vulcanico, ricco di minerali, e delle forti escursioni termiche locali amplifica la concentrazione aromatica e la freschezza acidica nelle uve, contribuendo alla caratteristica mineralità, eleganza e la longevità dei vini di Terlan. La Cantina Sociale di Terlan, nata nel 1893, oggi è considerata una delle cooperative più all'avanguardia dell'Alto Adige



Il “fuoco di Terlan”, l’effetto combinato del suolo porfirico-vulcanico, ricco di minerali e delle forti escursioni termiche locali amplifica la concentrazione aromatica e la freschezza acidica nelle uve, contribuendo alla caratteristica mineralità, eleganza e la longevità dei vini di Terlan. La Cantina Sociale di Terlan, nata nel 1893, oggi è considerata una delle cooperative più all'avanguardia dell'Alto Adige

			DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	PINOT BIANCO	PINOT BIANCO	Elegante con profumi di mela e mandorla, corpo medio e buona bevibilità	Accompagna pesce al cartoccio, carni bianche leggere.
	PINOT GRIGIO	PINOT GRIGIO	Fresco e pulito con note di pera matura e fiori bianchi, acidità equilibrata e finale sapido.	Ideale per antipasti di mare, primi leggeri con verdure.
	SELECTION KREUTH	CHARDONNAY	Ricco e minerale, con note di agrumi, frutta matura e leggere sfumature tostate. Elegante e persistente.	Si abbina a piatti di pesce elaborati, carni bianche e crostacei.
	SELECTION LUNARE	GEWURZTRAMINER	Aromatico e avvolgente, con profumi di frutta esotica, rosa e miele, gusto pieno e vellutato.	Perfetto con cucina asiatica, piatti speziati o foie gras.
	SELECTION QUARZ	SAUVIGNON BLANC	Bianco minerale e intenso, con aromi di pompelmo, ortica e pietra focaia, struttura importante e lunga persistenza.	Ideale con crostacei, asparagi e cucina vegetariana gourmet.
	SELECTION TERLANER Cuvée	PINOT BIANCO CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC	Equilibrata e raffinata, con note di mela, agrumi e erbe alpine. Fresca e persistente.	Ottima con antipasti di mare, primi delicati e carni bianche leggere.
	SELECTION TERLANER NOVA DOMUS	PINOT BIANCO CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC	Cuvée iconica e complessa, dal bouquet fruttato e minerale, con grande profondità e longevità.	Perfetta con piatti di alta cucina, pesce strutturato e carni bianche.
	SELECTION VORBERG	PINOT BIANCO	Espressivo e profondo, con sentori di pera, mandorla e note tostate, struttura cremosa e persistente.	Ideale con piatti di pesce raffinati, frutti di mare e formaggi a pasta molle.
	SELECTION WINKL	CHARDONNAY	Chardonnay ricco e complesso, con aromi di frutta tropicale e agrumi, bilanciato da una viva mineralità.	Si abbina bene a crostacei, pesce al burro e carni bianche in salsa.
	TRADITION CHARDONNAY	CHARDONNAY	Bianco elegante, con note di mela gialla, fiori di campo e vaniglia. Morbido e armonico al palato.	Ottimo con pesce al forno, carni bianche e risotti cremosi.
	TRADITION GEWURZTRAMINER	GEWURZTRAMINER	Aromatico e intenso, con sentori di rosa, litchi e spezie orientali, tipico della varietà altoatesina.	Perfetto con piatti speziati, cucina asiatica e formaggi erborinati.
	TRADITION MULLER THURGAU	MULLER THURGAU	Bianco fresco e aromatico, con profumi di fiori bianchi, pesca e agrumi, dal gusto vivace e minerale.	Perfetto come aperitivo o con pesce di lago, verdure e primi leggeri.