



Friulano



All'aspetto è cristallino, di colore paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è floreale, fruttato, nota tipica di mandorla amara. Gusto asciutto, intenso e vellutato.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, accompagnato a formaggi freschi, prosciutto crudo, primi piatti e carni bianche. Va servito ad una temperatura di 10÷12°C



Ramandolo



Questo vino viene prodotto esclusivamente in una zona limitatissima del Friuli ai piedi del Monte Bernadia, è un vino gioiello per l'enologia friulana. All'aspetto è cristallino, di colore giallo dorato intenso e vivo. Al naso floreale, con vivaci note fruttate. Gusto amabile, lascia il palato asciutto grazie alla presenza di una leggera tannicità naturale.

Abbinamenti: prosciutto crudo, patè de foie gras, ottimo con formaggi stagionati ed erborinati, gubana e pasticceria secca.

Va servito ad una temperatura di 13÷15° C



COMELLI
ANDREA

vino
biologico



Azienda Agricola Comelli Andrea di Comelli Renato
Via Valle, 71 33045 NIMIS (UD) Tel.+39 0432 790402
info@comelliandrea.com www.comelliandrea.com



Cabernet Franc



All'aspetto è limpido, di colore rubino con orlo granato. Al naso discretamente ampio, persistente, fine, con sentori varietali, piccoli frutti boschivi, pepe nero. Gusto secco, equilibratamente caldo, sapido ma fresco, giustamente tannico, pieno e continuo.

Abbinamenti: filetto di vitello al pepe verde, vitello ai funghi porcini, formaggi di media stagionatura.

Va servito ad una temperatura di 18÷20°C



Refosco dal peduncolo rosso



Di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta rossa con forti sensazioni di piccoli frutti di sottobosco, spezie. Gusto pieno, di ottima struttura, tannini fitti e integrati.

Abbinamenti: salumi, carni rosse, selvaggina. Va servito ad una temperatura di 16÷18°C



Merlot



Di colore rosso rubino, profuma di amarena, lampone, mirtillo, fragrante. In bocca strutturato, secco, sapido.

Abbinamenti: carni bianche e rosse, arrosti e formaggi medi.

Va servito ad una temperatura di 18÷20°C