

# DUCA FERDINANDO

RISERVA CABERNET SAUVIGNON DOC PIAVE



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Cabernet Sauvignon*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*Seconda decade di Ottobre / The middle of October*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*In barriques di rovere francese per 12-18 mesi*  
*12-18 months in French oak barriques*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 6 mesi*  
*In the bottle for at least 6 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 16°- 18° C. / Best served at 18°- 19° C.*

GASTRONOMIA / FOOD & WINE PAIRING  
*Si abbina meravigliosamente a piatti succulenti,*  
*ad arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina*  
*e formaggi a pasta dura stagionati.*  
*It is marvellously suited to succulent dishes,*  
*roasted and red meats, game and ripe cheeses.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Rosso rubino, violaceo, cupo, intenso, impenetrabile*  
*con lievi tonalità granate.*  
*Ruby red, purplish that is intense, dark and deep, inky*  
*with slight garnet tones.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Ampio, elegante, fine, persistente, complesso fruttato,*  
*speziato, con sentori di piccoli frutti rossi e neri,*  
*con note fresche di sottobosco integrato da sensazioni*  
*speziate di tabacco biondo, chiodo di garofano, liquirizia,*  
*menta, pepe verde.*  
*Full, elegant, fine, persistent, complex, fruity, spicy,*  
*with overtones of small black and red fruits, and a fresh*  
*tone of autumn leaves integrated with spicy sensations*  
*of Virginia tobacco, cloves, liquorice, mint and green pepper.*

SAPORE / TASTE  
*Morbido, strutturato, grasso quasi opulento, con tannino*  
*granoso a trama densa.*  
*Acidità in equilibrio alla struttura ed al volume del vino.*  
*Retrogusto lungo e persistente con note fruttate di piccoli*  
*frutti rossi sposate alle spezie. Ottima la dimensione*  
*aromatica di fine bocca con ricco retrogusto speziato*  
*e fruttato.*  
*Velvety, well-structured, full, almost opulent, with grainy*  
*tannins and dense texture.*  
*The acidity is in harmony*  
*with the wine's structure and the volume.*  
*Long and persistent finish with fruity overtones of small*  
*red fruits and spices. The aromatic density is ideal from*  
*the back of the mouth to the rich spice and fruity finish.*

TENUTA DUCA DI CASALANZA

VIA BIANCHI, 1 / I - 31021 MOGLIANO VENETO [TV]  
T. +39 041 5937554 / F. +39 041 5937511  
WWW.DUCADICASALANZA.COM  
INFO@DUCADICASALANZA.COM

# DUCA LEONARDO

ROSSO IGT DELLE VENEZIE



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY  
*Cabernet S. 60% - Merlot 40%*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*Da inizio Ottobre a metà Ottobre*  
*From the beginning to the middle of October*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*6 mesi in barriques di rovere francese*  
*6 months in French oak barriques*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 6 mesi*  
*In the bottle for at least 6 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 16°- 18° C. / Best served at 16°- 18° C.*

GASTRONOMIA / FOOD & WINE PAIRING  
*Si accompagna agli arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina, oca ripiena alle castagne e a formaggi di buona stagionatura.*  
*It is ideal served with roasted red meats, game, goose stuffed with chestnuts as well as with ripe cheeses.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Rosso rubino intenso cupo e profondo, con tonalità violacee scure.*  
*Intense ruby red that is dark and deep with dark purple tonality.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Complesso ampio, elegante, maturo con profumi di frutta, spezie dolci e fresche, balsamico.*  
*Profumi di piccoli frutti di bosco neri e rossi, prugna, chiodo di garofano, liquirizia e lavanda.*  
*Complex, well-rounded, elegant, ripe with fragrances of fruity, sweet and fresh spices, balsam.*  
*Fragrances of small red and black fruits, plums, cloves, liquorice and lavender.*

SAPORE / TASTE  
*Ampio, voluminoso, armonico con tannino espresso in una nota fusa e dolce in accordo ad una fresca acidità.*  
*Retrogusto fruttato, speziato, balsamico, lungo e persistente.*  
*Full, mouthfilling, well-orchestrated with tannins being expressed in a blended and sweet nuance in harmony with a fresh acidity. Fruity, spicy, balsamic, long and persistent finish.*

TENUTA DUCA DI CASALANZA

VIA BIANCHI, 1 / I - 31021 MOGLIANO VENETO [TV]  
T. +39 041 5937554 / F. +39 041 5937511  
[WWW.DUCADICASALANZA.COM](http://WWW.DUCADICASALANZA.COM)  
[INFO@DUCADICASALANZA.COM](mailto:INFO@DUCADICASALANZA.COM)

# DUCHESSA CORNELIA

PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Pinot Grigio*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*Primi di Settembre / Beginning of September*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*In tanks di acciaio sur lies*  
*In stainless steel tanks sur lies*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 3 mesi*  
*In the bottle for at least 3 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 11°- 13° C. / Best served at 11°- 13° C.*

GASTRONOMIA / FOOD & WINE PAIRING  
*Ottimo come aperitivo, si accompagna*  
*a primi piatti come minestre e zuppe di verdure,*  
*risotti; con secondi a base di pesce, insalate di mare.*  
*Ideal served as an aperitif, it is also excellent with*  
*first course dishes such as broths and vegetable*  
*soups, risottos; with fish-based second course dishes,*  
*seafood salads.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdi.*  
*Intense straw yellow, with faint green highlights.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Ampio, intenso, fruttato, con note di frutta gialla*  
*e tropicale; floreale.*  
*Full, intense, fruity with overtones of yellow*  
*and tropical fruit; floral.*

SAPORE / TASTE  
*Voluminoso, fruttato, di buon equilibrio acido,*  
*con retrogusto persistente fruttato.*  
*Mouth-filling and fruity with an excellent*  
*acid balance; with a persistent fruity finish.*

TENUTA DUCA DI CASALANZA

VIA BIANCHI, 1 / I - 31021 MOGLIANO VENETO [TV]  
T. +39 041 5937554 / F. +39 041 5937511  
[WWW.DUCADICASALANZA.COM](http://WWW.DUCADICASALANZA.COM)  
[INFO@DUCADICASALANZA.COM](mailto:INFO@DUCADICASALANZA.COM)



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY  
*Pinot Grigio 60% - Chardonnay 40%*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*Primi di Settembre / Beginning of September*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*In tanks di acciaio sur lies*  
*In stainless steel tanks sur lies*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 3 mesi*  
*In the bottle for at least 3 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 11°- 13° C. / Best served at 11°- 13° C.*

GASTRONOMIA / FOOD & WINE PAIRING  
*Ottimo come aperitivo, si accompagna*  
*a primi piatti, risotti, pasta con sughi regionali; con*  
*secondi a base di pesce, omelette e uova in genere.*  
*Ideal served as an aperitif, it is also excellent with*  
*first course dishes, risottos, pasta dishes with regional*  
*saucers; with fish-based second course dishes, omelettes*  
*and eggs in general.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Giallo canarino, paglierino, con lievi riflessi verdi.*  
*Canary yellow, straw, with faint green highlights.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Elegante, ampio, floreale, profumi della macchia*  
*mediterranea, fruttato con sentori di pesca, ananas,*  
*albicocca.*  
*Elegant, full, floral, fragrances of the Mediterranean*  
*scrub-land, fruity with overtones of peach, pineapple*  
*and apricot.*

SAPORE / TASTE  
*Voluminoso, grasso e morbido con un ottimo equilibrio*  
*acido; buona la struttura che si integra ad una*  
*tensione viva; retrogusto fruttato, speziato persiste*  
*ed aromatico.*  
*Mouth-filling, buttery and soft with an excellent*  
*acid balance; of good structure which integrates with*  
*a lively grip; a fruity finish which is spicy, persistent*  
*and aromatic.*

TENUTA DUCA DI CASALANZA

VIA BIANCHI, 1 / I - 31021 MOGLIANO VENETO [TV]  
 T. +39 041 5937554 / F. +39 041 5937511  
 WWW.DUCADICASALANZA.COM  
 INFO@DUCADICASALANZA.COM

# DUCHESSA CAROLINA

RABOSO IGT VENETO



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Raboso Piave*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*I°-II° decade di Ottobre / Beginning to middle of October*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*Oltre 16 mesi in barriques di rovere francese*  
*Over 16 months in French oak barriques*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 6 mesi*  
*In the bottle for at least 6 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 16°- 18° C. / Best served at 16°- 18° C.*

GASTRONOMIA / FOOD & WINE PAIRING  
*Ottimo l'abbinamento con selvaggina, arrostiti,*  
*formaggi stagionati.*  
*Ideal with game, roasted meats and ripe cheeses.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Rosso rubino intenso violaceo scuro, con tonalità rubino*  
*leggermente granato.*  
*Intense ruby red, dark purple with a shade of ruby*  
*that is slightly garnet coloured.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Complesso, fine ed elegante, fruttato fresco e speziato.*  
*Con sentori di piccoli frutti neri ed agrumi rossi, profumi*  
*di sottobosco, anice, menta, salvia, integrati ad una fresca*  
*mineralità.*  
*Complex, fine and elegant, fruity, fresh and spicy.*  
*With overtones of small black fruits and red citrus fruits,*  
*fragrances of autumn leaves, aniseed, mint and sage*  
*which are integrated with a fresh minerality.*

SAPORE / TASTE  
*Strutturato con tannino in evidenza che si sposa*  
*con un volume ed una acidità di grande equilibrio.*  
*Retrogusto fruttato e speziato lungo e persistente.*  
*Structured with evident tannins which marry with*  
*a well-balanced volume and acidity.*  
*Long and persistent spicy, fruity finish.*

TENUTA DUCA DI CASALANZA

VIA BIANCHI, 1 / I - 31021 MOGLIANO VENETO [TV]  
T. +39 041 5937554 / F. +39 041 5937511  
[WWW.DUCADICASALANZA.COM](http://WWW.DUCADICASALANZA.COM)  
[INFO@DUCADICASALANZA.COM](mailto:INFO@DUCADICASALANZA.COM)



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Pinot Grigio*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*Primi di settembre / Beginning of September*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*In tanks di acciaio sur lies*  
*In stainless steel tanks sur lies*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 3 mesi*  
*In the bottle for at least 3 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 10°- 12 °C. / Best served at 10°- 12 °C.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / FOOD & WINE PAIRING  
*Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati, e con i soufflés.*  
*Ideal as an aperitif, excellent with the meal with seafood salads and fish and shellfish-based first course dishes. Perfect with white meats, boiled and grilled fish and with soufflés.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Giallo paglierino con lievi riflessi rame.*  
*Straw yellow with light copper highlights.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Fresco, aromatico, fruttato con sentori di fiori bianchi, pesca, mela renetta e agrumi verdi.*  
*Fresh, aromatic, fruity with white flower, peach, rennet apple and green citrus fruit overtones.*

SAPORE / TASTE  
*Armonico, di buon equilibrio acido, con aromi retro olfattivi freschi e fruttati.*  
*Well-orchestrated, with good acid balance and a fresh and fruity after-aroma.*

BARONESSA  
CAROLINA

PINOT GRIGIO  
DOC PIAVE





ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

*Pianura Veneta a sud di Treviso  
Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Chardonnay*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION

*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST

*Primi di settembre / Beginning of September*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING

*In tanks di acciaio sur lies*

*In stainless steel tanks sur lies*

AFFINAMENTO / EVOLUTION

*In bottiglia per almeno 3 mesi*

*In the bottle for at least 3 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING

*Servire a 10°- 12 °C. / Best served at 10°- 12 °C.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / FOOD & WINE PAIRING

*Si accompagna bene ad aperitivi, perfetto con carni bianche e piatti di pesce elaborati, eccellente con sformati di verdura e formaggi caprini.*

*It is ideal as an aperitif, perfect with white meats and elaborate white meat and fish dishes, excellent with vegetable soufflé and goat's milk cheese.*

CARATTERI ORGANOLETTICI

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR

*Giallo paglierino con riflessi verdi.*

*Straw yellow with green highlights.*

PROFUMO / BOUQUET

*Ampio, dolce, fruttato con sentori di mela, pesca, licis.*

*Well-rounded, sweet, fruity with apple, peach and lychee overtones.*

SAPORE / TASTE

*Voluminoso, armonico, di buon equilibrio acido con retrogusto fruttato lungo e persistente.*

*Mouth-filling, well-orchestrated, with good acid balance with a fruity, long and persistent finish.*

BARONESSA  
CAROLINA

CHARDONNAY  
DOC PIAVE





ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

*Pianura Veneta a sud di Treviso  
Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Cabernet Sauvignon*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION

*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST

*Dalla metà alla fine di settembre  
From the middle to the end of September*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING

*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

AFFINAMENTO / EVOLUTION

*In bottiglia per almeno 6 mesi  
In the bottle for at least 6 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING

*Servire a 16°- 18° C. / Best served at 16°- 18° C.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / FOOD & WINE PAIRING

*Indicato con arrostiti di carni bianche e rosse, brasati e selvaggina. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati.  
A good choice with roasts, braised beef and game.  
Its full flavour harmonizes perfectly with ripe cheeses.*

CARATTERI ORGANOLETTICI

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR

*Rosso rubino intenso cupo con tonalità violacee.  
Deep, intense ruby red with a purple tonality.*

PROFUMO / BOUQUET

*Dolce, fruttato speziato, con sentori di frutta rossa e nera di mora, ribes, mirtillo, integrati a fresche spezie; liquirizia, anice e menta.  
Sweet, fruity, spicy, with black and red fruits such as blackberry, blackcurrant, blueberry overtones, integrated with fresh spices, liquorice, aniseed and mint.*

SAPORE / TASTE

*Morbido, voluminoso di buon equilibrio acido con retrogusto fruttato e speziato persistente.  
Soft, mouth-filling, with a good acid balance and a persistent fruity and spicy finish.*

BARONESSA  
CAROLINA

CABERNET  
SAUVIGNON

DOC PIAVE





BARONESSA  
CAROLINA  
**MERLOT**  
DOC PIAVE

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Merlot*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION

*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST

*Dalla metà alla fine di settembre*  
*From the middle to the end of September*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING

*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

AFFINAMENTO / EVOLUTION

*In bottiglia per almeno 6 mesi*  
*In the bottle for at least 6 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING

*Servire a 16°- 18° C. / Best served at 16°- 18° C.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / FOOD & WINE PAIRING

*Indicato con piatti saporiti, come risotto ai funghi*  
*o alla milanese, con paste asciutte e ravioli di carne.*  
*Si accompagna piacevolmente a bolliti, carni*  
*bianche e arrostiti.*

*A good choice with tasty dishes such as mushroom*  
*risotto or risotto "alla milanese", with pasta dishes*  
*and meat filled ravioli. It is a pleasant accompaniment*  
*to boiled, white and roasted meats.*

CARATTERI ORGANOLETTICI

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR

*Rosso rubino intenso con tonalità violacee.*  
*Intense ruby red with purple tones.*

PROFUMO / BOUQUET

*Fruttato fresco e speziato con sentori di frutta rossa,*  
*marasca, ciliegia, prugna, inseriti in una nota fresca*  
*di sottobosco.*

*Fruity, fresh and spicy with red fruit, morello cherry,*  
*cherry and plum overtones, alongside a fresh hint*  
*of autumn leaves.*

SAPORE / TASTE

*Morbido, voluminoso, largo con tannino dolce a media*  
*densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto*  
*fruttato, dolce e persistente.*

*Soft, mouth-filling, open with middle-density sweet*  
*tannins which are excellent balanced with the acidity.*  
*Fruity, sweet and persistent finish.*





ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA  
*Pianura Veneta a sud di Treviso*  
*Venetian lowland to the south of Treviso*

ESPOSIZIONE / POSITION *Nord - Sud / North-south*

GIACITURA / SLOPE *Piana / Plain*

VITIGNI / GRAPE VARIETY *Raboso Piave*

COMPOSIZIONE DEL TERRENO / SOIL COMPOSITION  
*Medio impasto / Medium textured*

VENDEMMIA / HARVEST  
*Prima Decade di ottobre / Beginning of October*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

ELEVAZIONE / AGEING  
*In tanks di acciaio / In stainless steel tanks*

AFFINAMENTO / EVOLUTION  
*In bottiglia per almeno 3 mesi*  
*In the bottle for at least 3 months*

MODALITA' DI SERVIZIO / METHOD OF SERVING  
*Servire a 16°- 18° C. / Best served at 16°- 18° C.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / FOOD & WINE PAIRING  
*Si accompagna a tutta la cucina veneta, in modo particolare pasta e fagioli, oca ripiena alle castagne, brasato di manzo.*  
*It accompanies all Venetian cuisine well, particularly pasta and beans, goose stuffed with chestnuts and braised beef.*

CARATTERI ORGANOLETTICI  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLORE / COLOUR  
*Rosso rubino intenso con tonalità rubino accese.*  
*Intense ruby red, with a bright ruby colour.*

PROFUMO / BOUQUET  
*Complesso, fruttato, speziato con profumi di marasca, prugna, arance rosse, ribes, uva spina integrati a profumi di macchia mediterranea.*  
*Complex, fruity and spicy with fragrances of morello cherries, plums, blood oranges, blackcurrants, gooseberry integrated with fragrances of Mediterranean scrubland.*

SAPORE / TASTE  
*Volume medio, tannino ben impostato, succoso, integrato ad una fresca acidità; retro gusto speziato.*  
*Of medium volume with well-formed tannins, juicy, integrated with a fresh acidity, spicy finish.*

BARONESSA  
CAROLINA  
**RABOSO**  
PIAVE IGT  
MARCA  
TREVIGIANA

