

Cantine Pirovano



Cabernet Vino Varietale d'Italia



Zona di produzione:

Italia

Vitigno:

Cabernet

Gradazione Alcolica:

11,5 % vol.

Colore

rosso intenso con riflessi viola con l'invecchiamento

Profumo

caratteristico di ciliegia selvatica

Sapore

vellutato di corpo, caldo ed armonico

Abbinamenti

arrosti di carne rossa, selvaggina e piatti forti

Temperatura di servizio

16°-18° C.

Barbera Oltrepo Pavese Frizzante

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Lombardia

Vitigno:

Barbera

Gradazione Alcolica:

12% vol.

Colore

rosso intenso

Aroma

fine, intenso, pulito, con piacevoli sentori di marasca e viola

Gusto

buona struttura al palato, presenta una buona acidità e lunga persistenza aromatica

Accostamenti

arrosti, carni bianche, pollame, selvaggina

Temperatura di servizio

18° C.

Bonarda Oltrepo Pavese Frizzante

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Lombardia

Vitigno:

Croatina

Gradazione Alcolica:

12 % vol.

Colore

rosso intenso

Aroma

fine, intenso e fruttato

Gusto

aromatico e persistente, tendente al vivace

Accostamenti

carni bianche, pollame, salumi

Temperatura di servizio

16°-18° C.



Bardolino

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Veneto

Vitigno:

Corvina Veronese, Rondinella

Gradazione Alcolica:

12% vol.

Colore

rosso chiaro

Profumo

fine, vinoso penetrante, delicato

Sapore

vinoso molto gradevole con retrogusto
giustamente amarognolo

Abbinamenti gastronomici

minestre, carni bianche e formaggi

Temperatura di servizio

16°/18° C.

Chardonnay

Vino Varietale d'Italia



Zona di produzione:

Veneto

Vitigno:

Chardonnay

Gradazione Alcolica:

11,5% vol.

Colore

giallo paglierino scarico

Profumo

fresco ed invitante

Sapore

asciutto, fine e morbido, giustamente sapido

Abbinamenti

aperitivo, ottimo se accompagnato con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche

Temperatura di servizio

8°-10°C.

Garda Garganega Pinot Grigio

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Veneto

Vitigno:

Garganega, Pinot Grigio

Gradazione Alcolica:

11,5% vol.

Colore

giallo paglierino limpido

Profumo

avvolgente con reminescenze di fiori di campo

Sapore

vellutato, morbido ed armonico, molto lungo nel finale

Abbinamenti gastronomici

pizza, pasta o grigliate di pesce

Temperatura di servizio

8°-10° C.

Primitivo Puglia

Indicazione geografica tipica



Zona di produzione:

Puglia

Vitigno:

Primitivo

Gradazione Alcolica:

14% vol.

Colore

rosso intenso

Aroma

profumo floreale, con note di violetta e frutti a bacca rossa

Gusto

vinoso, vellutato con struttura

Abbinamenti gastronomici

arrosti, carni alla griglia

Temperatura di servizio

16°-18° C.

CANTINA DUCA DI ALERAMO

Prodotti

Duca di
ALERAMO®
DALLA TRADIZIONE PIEMONTESE



Dolcetto Monferrato

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Piemonte

Vitigno:

Dolcetto

Gradazione Alcolica:

12% vol.

Colore

rosso intenso

Profumo

vinoso, caratteristico, gradevole asciutto

Sapore

asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico

Abbinamenti gastronomici

primi piatti e carni rosse

Temperatura di servizio

16°-18° C.

Nero d'Avola Terre Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione:

Sicilia

Vitigno:

Nero D'Avola

Gradazione Alcolica:

13% vol.

Colore

rosso vivo

Profumo

fruttato con note di ciliegia e ribes nero

Sapore

sapore vinoso e vellutato, di gran corpo e piacevolezza

Abbinamenti gastronomici

ottimo se accompagnato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

16°-18°C.

Cannonau di Sardegna

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Sardegna

Vitigno:

Cannonau

Gradazione Alcolica:

13% vol.

Colore

rosso violaceo

Profumo

vinoso con note di frutta matura

Sapore

morbido, leggermente tannico

Abbinamenti gastronomici

primi piatti importanti, carni rosse e formaggi

Temperatura di servizio

16°-18°C.

Vermentino di Sardegna

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:

Sardegna

Vitigno:

Vermentino

Gradazione Alcolica:

12,5% vol.

Colore

giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, brillante

Profumo

caratteristico delicato , gradevole

Sapore

secco, amabile, sapido fresco acidulo con leggero retrogusto amarognolo

Abbinamenti gastronomici

piatti a base di pesce e ostriche

Temperatura di servizio

8°-10° C.

Chianti

Denominazione di origine controllata e garantita



Zona di produzione:

Toscana

Vitigno:

Sangiovese

Gradazione Alcolica:

12% vol.

Colore

rosso vivo

Profumo

fruttato con note di viola e amarena

Sapore

asciutto e generoso

Abbinamenti gastronomici

primi piatti saporiti, carne rossa e selvaggina

Temperatura di servizio

16°-18° C.