



CHARDONNAY VILLA DUGO 2017



Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo Chardonnay
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Inizio settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Il colore si presenta di un bel giallo paglierino scarico, brillante. Al naso la ricchezza di aromi è composta da note floreali, soprattutto di acacia, integrate dalle note di frutta tropicale. La mineralità apre ad un assaggio lungo, soretto dalla freschezza. Ottimo come aperitivo oppure per una cena a base di pesce.



FRIULANO VILLA DUGO 2017

Denominazione	D.O.C. Friuli
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Inizio settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino con riflessi verdolini. Presenta aromi caratteristici di fiori bianchi, mandorle dolci e agrumi. Palato avvolgente, morbido e delicato. Ottimo da aperitivo.



MALVASIA VILLA DUGO 2017



Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino, al naso le note fruttate completano un bouquet prevalentemente floreale e speziato. In bocca è fresco, morbido con un finale aromatico lungo e piacevole. Vino equilibrato e aromatico, ben si accosta a piatti mediamente speziati, grandi crostacei.



PINOT GRIGIO VILLA DUGO 2017



Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo Pinot Grigio
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Colore giallo paglierino brillante, al naso intensi profumi fruttati, in primis la pera Williams, si integrano a eleganti note floreali. Al palato è fresco, grazie ad una bella nota acida, e anche sapido. Ottimo come aperitivo.



SAUVIGNON VILLA DUGO 2017



Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo Sauvignon
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Inizio settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Il profilo aromatico è caratterizzato da note vegetali, quali il bosso, il rosmarino e il peperone. La nota fruttata invece è composta da frutta tropicale, ananas su tutti. In bocca esprime tutta la sua elegante vena aromatica, accompagnata da una bella freschezza. Accompagna bene piatti di pesce, anche fritti.



TRAMINER VILLA DUGO 2017

Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino. Suadenti sono i sentori olfattivi, floreali di glicine e rose gialle, fruttati di pesca e ananas, con sfumature agrumate e toni di erbe aromatiche. Al sorso è fresco e leggermente sapido, morbido e con un buon retrogusto. Da provare con antipasti di pesce.



CABERNET SAUVIGNON VILLA DUGO 2016



Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso porpora profondo. Al naso appaiono evidenti aromi di frutti di bosco, more e una leggera nota di peperone. Ampio, robusto al sorso, con tannini maturi e arrotondati, che annunciano un finale lungo. Da provare con il salame.



MERLOT VILLA DUGO 2016



Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	fine settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il naso si apre con sentori di frutta rossa, ciliegie e lamponi, con in sottofondo una trama erbacea. La bocca è avvolgente, mediamente tannica di buona persistenza. Si abbina alla carne, ottimo con la griglia.



REFOSCO VILLA DUGO 2016

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Rosso porpora brillante. Esprime al naso distinti aromi di frutti di bosco, more, mirtilli e ribes. In bocca è pieno, fresco e con tannini vellutati. Appagante e lungo. Ideale con piatti a base di tagli grassi di maiale