



BIO





Azienda Agricola Trevisana è una piccola azienda vinicola di proprietà della Famiglia Tombacco sin dagli anni Settanta. Produce e imbottiglia vini italiani dai sapori genuini e intensi, nella migliore tradizione enologica d'Italia. Si trova a Paese, nel cuore del Veneto: 20 ettari di vigneto vengono coltivati con passione per produrre un vino di alta qualità.

Per tutelare e far fiorire i frutti della nostra terra abbiamo scelto di fare della naturalezza il loro punto di forza: *tutte le nostre vigne sono coltivate con metodo biologico al 100%*. In questo modo possiamo garantire un prodotto di qualità naturalmente buona, nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo.

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Vitigno 100% Pinot Grigio Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza Veneto

Vinificazione Uve selezionate e sane, separazione immediata della parte solida, ossigenazione e abbattimento della temperatura, pulizia statica del mosto, avvio della fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Il vino viene poi travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione, il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e presentato ai nostri clienti.

Conservazione e invecchiamento In cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore Giallo paglierino, sfumature ramate.

Profumo Gradevole, fruttato e delicato con leggere note agrumate, con sentore di melone.

Sapore Secco e vellutato, sapido e fruttato, con leggero retrogusto di mandorla amara, di corpo, armonico, buona acidità e alcool.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche Ideale con piatti crudi. Indicato per la cucina vegetariana e vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.

MERLOT IGT VENETO



Vitigno 100% Merlot Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza Vigneti nella campagna trevigiana.

Vinificazione L'uva viene pigiata e posta a fermentare in vinificatori di acciaio inox, a temperatura controllata e non supera i 24°C. Seguono rimontaggi quotidiani automatici. Al termine di questa fase si passa alla svinatura ed alla pressatura delle bucce e vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malolattica. Infine i travasi che precedono l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento In locali freschi e asciutti, può invecchiare 1-3 anni.

Colore Rosso intenso, eleganti note granate.

Profumo Piacevoli sentori di frutti rossi, nel finale percepiamo delle nuances di pepe verde.

Sapore Ottima l'entrata in bocca, piacevole la sensazione di leggero tannino diffuso sulla lingua e la percezione di calore e dolcezza data dalla alcolicità, buona la lunghezza e la persistenza.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18°C

Affinità gastronomiche Ideale con verdure grigliate. Indicato per la cucina vegetariana e vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.

CABERNET IGT VENETO



Vitigno 100% Cabernet Sauvignon Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza Vigneti nella campagna trevigiana.

Vinificazione Uve selezionate e sane, macerazione di 6-8 giorni in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica (dopo una prima fase di decantazione), il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento In locali freschi e asciutti, può invecchiare 1-3 anni.

Colore Rosso rubino.

Profumo Vinoso e intenso caratteristico, con sentore di ciliegie more.

Sapore Equilibrato, ricorda la confettura di ciliegie, il pepe verde buon equilibrio di tannini, acidità e alcool, di corpo e buona persistenza gustativa.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche Ideale a tavola con i piatti speziati, cous cous di verdure, timballi di pasta, primi piatti al pomodoro e cucina vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY



Vitigno 100% Glera Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza Vigneti nella campagna trevigiana.

Vinificazione Uve selezionate e sane, soffice spremitura e vinificazione in bianco, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio, dopo la spumantizzazione a temperatura controllata in autoclavi con il metodo Charmat, il vino viene filtrato e travasato con tecnica isobarica per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento In cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore Giallo paglierino, riflessi verdognoli.

Profumo Gradevole, leggero, fine, delicato e persistente, fruttato, con caratteristico profumo di mela golden, e sentori di agrumi/glicine/acacia.

Sapore vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche classico aperitivo veneto, ottimo abbinato a piatti a base di tartufo.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.

PROSECCO D.O.C. FRIZZANTE



Vitigno 100% Glera

Provenienza Veneto

Vinificazione Uve selezionate e sane, vinificazione in bianco di 4 giorni in vasche d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica viene messo in autoclavi a temperatura controllata per la presa di spuma, successivamente il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento In cantina, a umidità e temperatura controllata. Si consiglia di berlo giovane.

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Gradevole, leggero, fine e delicato, fruttato, con caratteristico profumo di mela.

Sapore Piacevolmente acido e vellutato, fresco, vivace e fruttato, di corpo, armonico, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche Ottimo come aperitivo. Ideale con piatti di pasta leggeri e affettati.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.



RABOSO IGT VENETO



Vitigno 100% Raboso Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza zona Veneto.

Vinificazione uve selezionate e sane, macerano per 15 giorni in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo la prima fase di decantazione, viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e commercializzato.

Conservazione e invecchiamento In cantina, a umidità controllata e temperatura di 10°-12°C. Invecchiamento massimo 1 anno.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Vinoso e intenso caratteristico delicato ed etereo, con leggero sentore di frutti di sottobosco.

Sapore equilibrato, asciutto sapido e di corpo, ed armonico, con note di lampone, giustamente tannico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche vino da tutto pasto, ottimo con grigliate di carne o con l'anguilla in umido. Indicato con formaggi a pasta morbida e per la cucina vegetariana e vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.

RABOSO IGT VENETO FRIZZANTE



Vitigno 100% Raboso Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza Veneto.

Vinificazione Uve selezionate e sane, vengono vendemmiate, pigiate, diraspate e subiscono una macerazione di 15 giorni in tini di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica il vino nuovo viene travasato, ottenendo il vino base per ottenere il nostro Raboso frizzante.

Conservazione e invecchiamento In luogo fresco e preferibilmente al buio. Invecchiamento massimo di 1 anno. Si consiglia di berlo giovane.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Vinoso e intenso, elegante, con sentori di frutta di sottobosco (marasca e frutti di bosco).

Sapore Equilibrato, asciutto, sapido, di corpo e armonico, con note di frutta rossa; buon bilanciamento tra acidità, alcool e dolcezza. Piacevole la sensazione data dal perlage.

Gradazione alcolica 11,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-10°C

Affinità gastronomiche Ottimo da solo come aperitivo. Indicato con piatti a base di maiale e formaggi. Buono come accompagnamento a dessert. Da provare con la cucina vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.

GLERA IGT VENETO FRIZZANTE



Vitigno 100% Glera

Provenienza regione Veneto.

Vinificazione spremitura soffice, separazione dalle bucce e vinificazione in bianco, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata, il vino base frizzante così ottenuto viene conservato, in recipienti di acciaio inox, ad una temperatura di 10-12°C il vino base frizzante viene filtrato ed introdotto in autoclave, viene dolcificato ed aggiunto di lieviti selezionati per raggiungere la sovrappressione desiderata. Viene stabilizzato a freddo per 10 giorni, poi filtrato e imbottigliato isobaricamente per mantenere una piacevole effervescenza.

Conservazione e invecchiamento in un luogo fresco e preferibilmente al buio.

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore prolungata sensazione tattile di anidride carbonica, seguita da una percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza. Vino armonico e bilanciato.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari.

Confezione Bottiglia tappo raso da 75cl., scatole da 6.

