



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PRIMO VINO BIANCO

Azienda Agricola Roberto Baldovin



Solaris 100%



Forni di Sotto, Località Drogne, a 865 m s.l.m.



Limo argilloso a tessitura franca



alberello modificato o cordone speronato doppio



leggera macerazione (12 ore). Fermentazione con lieviti selezionati, decantazione a freddo.



affinamento per 7 mesi in barrique di rovere americano



13,00 % vol



giallo paglierino, impreziosito da note con sfumature leggermente ambrate



esalta la mela cotogna, note mielose di fiori di acacia e crema pasticcera, con leggere note agrumate fuse a sensazioni di succo di pesca bianca



molto fresco, persistente, con ottima sapidità minerale, avvolge il palato con note di mandorlato, pesca bianca, crema pasticcera e leggere note speziate.



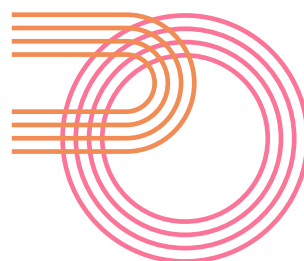
9 - 10 °C



si esalta come aperitivo, perfetto con patè foie gras. Adatto anche a primi piatti a base di pesce, ottimo anche con carni bianche e selvaggina.



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



ESMERALDO VINO BIANCO FRIZZANTE

Azienda Agricola Roberto Baldovin



Sauvignon Kretos 100%



Forni di Sotto, Località Drogne, a 860 m s.l.m.



Limo argilloso a tessitura franca



alberello modificato o cordone speronato doppio



macerazione in vasca per 100 ore, poi fermentato con lieviti selezionati seguendo il metodo Sur Lie



affinamento per 6 mesi in barrique di rovere americano



13,00 % vol



giallo paglierino con tenui riflessi verdi-gialli che ricordano l'agrumo lime



profumo fresco deim fiori di montagna, note di erba di prato con sentori di mela cotogna e lime



sapido, fruttato, di carattere, con struttura armoniosa ed elegante



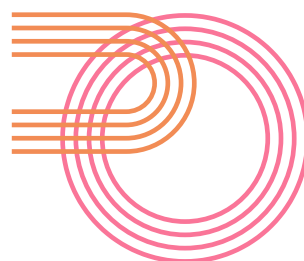
8 - 10 °C



ideale come aperitivo, accompagna benissimo tarine, minestre e verdure più o meno complesse, carni bianche e bolliti. Bene anche con i dolci secchi



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



ARTEMIS VINO BIANCO

Azienda Agricola Roberto Baldovin



uvaggio di uve resistenti



Forni di Sotto, Località Drogne, a 865 m s.l.m.



Limo argilloso a tessitura franca



alberello modificato



macerazione in vasca per 16 ore, poi fermentato sulle bucce per 40 ore, fine fermentazione in acciaio.



decantazione a freddo e affinamento per 8,5 mesi in barrique di rovere americano, poi in bottiglia per 2 mesi.



13,00 % vol



giallo paglierino con note verdognole fuse in soluzione di giallo cedro



complesso al naso, con sensazioni dolci che accompagnano una nota di crema pasticcera, pesca a pasta gialla. Note floreali e di salvia.



franco ed elegante, buona armonia legno-vino, ottima salatura e mineralità, con un dolce e vellutato tannino



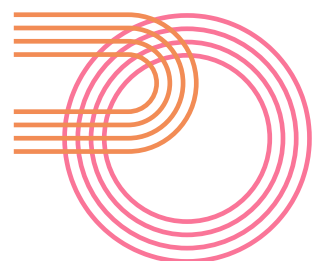
10 °C



ottimo vino bianco da meditazione, grazie alla sua personalità e complessità si può abbinare a qualsiasi pietanza



0,750 ml - 1,500 ml - 3,000 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it