



# ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



## PRINZIPI VINO BIANCO FRIZZANTE Cantina 837



Solaris 100%



Forni di Sotto, Località Drogne, a 850 m s.l.m.



Limo argilloso a tessitura franca



alberello modificato



la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per preservare i profumi varietali



affinamento sui lieviti per alcuni mesi



11,50 % vol



giallo paglierino, impreziosito da tenui riflessi verdi-gialli che ricordano il lime.



profumi floreali e fruttati. Note di erba di prato con sensazioni di mela cotogna, agrumi citrini e fiori di castagno.



sapido, fruttato, di carattere. La struttura è armoniosa ed elegante con un finale che ricorda il mandorlato morbido. Vino spumante speciale dal perlage delicato.



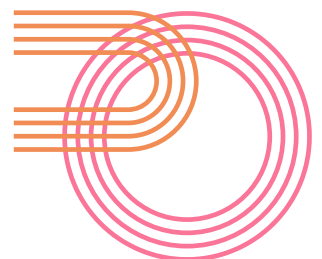
9 - 10 °C



aperitivo per eccellenza, esalta minestre e verdure, si accompagna a carni bianche, ai bolliti e si sposa perfettamente ai dolci secchi



0,750 ml



[www.rominaorlando.it](http://www.rominaorlando.it)

[info@rominaorlando.it](mailto:info@rominaorlando.it)



# ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



## MEZAN VINO BIANCO Cantina 837



Solaris 50% - Sauvignon Kretos 50%



Forni di Sotto, Località Drogne, a 850 m s.l.m.



Limo argilloso a tessitura franca



alberello modificato



affinamento in barrique di rovere americano per 6 mesi



12,50 % vol



giallo paglia, impreziosito da riflessi ambrati che raccontano di sole e di maturazione



profumo fresco e pronunciato di mela cotogna, fiori di acacia, crema pasticcera con leggere note agrumate, si fonde con sensazioni di succo di pesca bianca.



irresistibile sinfonia di sapori. La freschezza iniziale si sposa con una sapidità minerale vibrante. Finale persistente e di grande carattere.



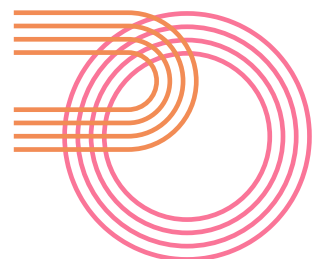
12 °C



perfetto con patè e foie gras, formaggi freschi e stagionati. Accompagna con eleganza piatti di pesce e carni bianche.



0,750 ml



[www.rominaorlando.it](http://www.rominaorlando.it)

[info@rominaorlando.it](mailto:info@rominaorlando.it)



# ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



## VICUS VINO BIANCO Cantina 837



Solaris 100%



Forni di Sotto, Località Drogne, a 850 m s.l.m.



Limo argilloso a tessitura franca



alberello modificato



affinamento in barrique di rovere americano per 7 mesi



% 13,00 % vol



giallo dorato, arricchito da riflessi ambrati che evocano il calore del sole e la maturità dei frutti



bouquet fresco e intenso di mela Golden, cannella, fiori di acacia, crema pasticcera e note di bergamotto che si mescolano a sentori di pesca bianca in modo armonioso.



irresistibile sinfonia di sapori. La freschezza iniziale si sposa con una sapidità minerale vibrante. Finale persistente e di grande carattere.



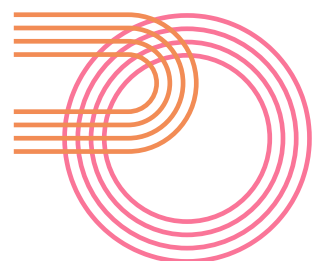
10 °C



perfetto con patè e foie gras, formaggi freschi e stagionati. Accompagna con eleganza piatti di pesce e carni bianche.



0,750 ml



[www.rominaorlando.it](http://www.rominaorlando.it)

[info@rominaorlando.it](mailto:info@rominaorlando.it)