



# ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



## DIADE VINO ROSSO Azienda Agricola Aplos



Blend di uve rosse da vitigni resistenti



Sacile, PN



Bruno argilloso



Guyot doppio



macerazione prolungata sulle bucce con follatura manuale (25/30gg)



mantenimento sulle feci fini per mesi, affinamento e stoccaggio in acciaio.

%

12,50 % vol



rosso rubino tenue



sentori di succo al melograno e fragolina matura accompagnate da una nota di pepe nero e arancia rossa



fresco e vivace con sentori di frutta rossa, melograno, ciliegia e susina



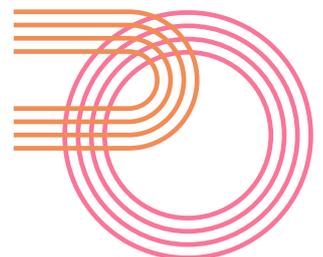
18 °C



ideale con le carni bianche e rosse, i salumi, i formaggi freschi e stagionati



0,750 ml



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

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



# ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



## OMBRA BUIA VINO ROSSO Azienda Agricola Aplos



Blend di uve rosse da vitigni resistenti



Sacile, PN



Bruno argilloso



Guyot doppio



parziale appassimento delle uve pre-pigiatura. Macerazione prolungata sulle bucce con follatura manuale (25/30gg).



mantenimento sulle feci fini per mesi, affinamento e stoccaggio in acciaio

%

12,50 % vol



rosso rubino tenue



mora di rovo e fragolina di bosco seguite da accenni di polvere di caffè, sfumature terrose e note di cioccolato



fresco e sapido con sentori di frutta di sottobosco, pepe nero e ricordi di cioccolato fondente



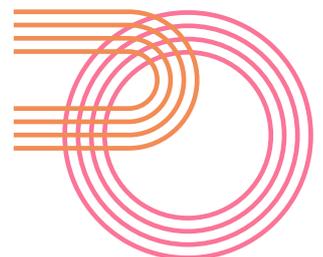
18 °C



ideale con carni bianche e rosse, i salumi, i formaggi freschi e stagionati.



0,750 ml



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

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



# ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



## NOSTRALE VINO ROSSO

Azienda Agricola Aplos



merlot in purezza



Sacile, PN



bruno e argilloso



cordone speronato



macerazione prolungata sulle bucce con follatura manuale (30gg). Mantenimento sulle feci fini per mesi.



affinamento e stoccaggio in acciaio. Stoccaggio in una parte in barrique di 3° passaggio



14,00 % vol



rosso rubino



sentori di



fresco e



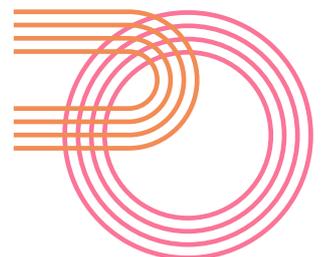
18 °C



si abbina alle carni bianche e rosse, alle grigliate, ai salumi e ai formaggi stagionati



0,750 ml



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

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



# ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



## LEVIARIUS VINO BIANCO Azienda Agricola Aplos



blend di uve bianche da vitigni resistenti



Sacile, PN



bruno e argilloso



Guyot doppio



macerazione prolungata sulle bucce con follatura manuale (20gg). Mantenimento sulle feci fini per mesi.



affinamento e stoccaggio in acciaio



11,50 % vol



colore dorato dai riflessi ambrati e luminosi



profumo di frutta a pasta gialla matura, albicocca e ananas disidratato, delicate note d'agrumi maturi



vino fresco e sapido, con sentori di mela gialla, timo e rosmarino



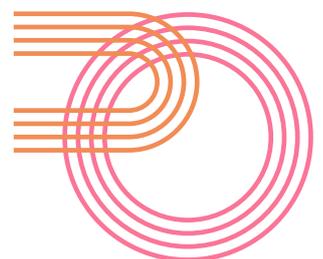
10 °C



ideale per aperitivi, stuzzichini, carni bianche, pesce e formaggi freschi



0,750 ml



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

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