



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



FRIULANO d.o.c. VINO BIANCO DOC Società Agricola Paradiis



Tocai 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



pressatura delle bucce soffice, breve macerazione



fermentazione di otto giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati



13,00 % vol



giallo paglierino, carico, cristallino



sentori fruttati, floreali, di fieno



vino di corpo, armonico, morbido sul palato, richiama le sensazioni olfattive. La persistenza aromatica è buona con retrogusto leggermente ammandorlato.



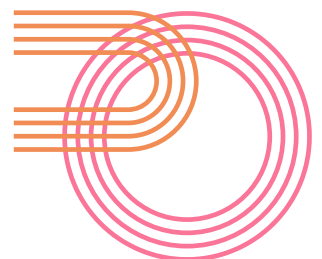
9 - 10 °C



ottimo con antipasti e formaggi meglio se di media stagionatura. Ideale anche con primi come brodi o minestre. Si accompagna anche con antipasti di pesce, specie con crostacei



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PINOT BIANCO d.o.c. VINO BIANCO DOC Società Agricola Paradiis



Pinot bianco 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



pressatura delle bucce soffice, breve macerazione



fermentazione di otto giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati



13,00 % vol



giallo paglierino di brillante tonalità



sentori fruttati e floreali di biancospino e fiori di campo



vino di corpo, denota freschezza e discreta sapidità.



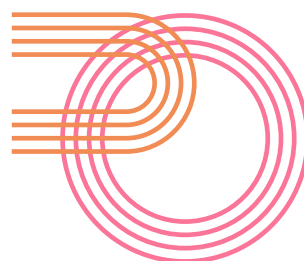
9 - 10 °C



si abbina a formaggi freschi e agli affettati di media stagionatura. Ideale anche con i primi come risotti e pasta a base di pesce azzurro o di fiume



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it
info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PINOT GRIGIO d.o.c. VINO BIANCO DOC Società Agricola Paradiis



Pinot grigio 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



macerazione delle bucce per dodici ore a contatto con il mosto, segue poi pressatura soffice per alcune ore



fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati



13,00 % vol



colore ramato molto intenso



sentori equilibrati di fiori (glicine, rosa) e frutta (pesca, papaya, agrume).



sapido e fresco con una buona armonia di sensazioni



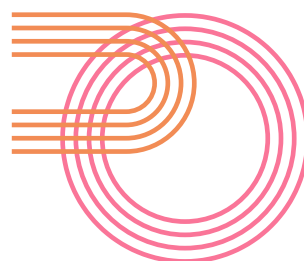
9 - 10 °C



si abbina ad affettati e formaggi in genere, ideale con crostacei, bolliti di pesce, secondi di pesce al forno, sale e alla griglia.



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE VINO BIANCO Società Agricola Paradiis



Ribolla gialla 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Guyot



separazione delle bucce mediante pressatura soffice degli acini



vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati



12,00 % vol



giallo brillante



sentori di pesca noce e floreali in genere



vino autoctono, perlage persistente, armonico in bocca



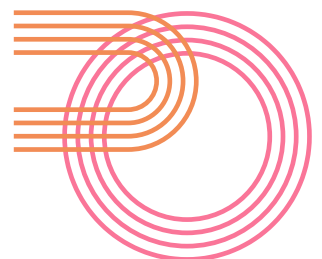
6 °C



ottimo come "tutto pasto". Ideale come aperitivo con stuzzichini specie pesce e crostacei



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



PROSECCO EXTRA DRY VINO BIANCO DOC Società Agricola Paradiis



Glera 85%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Doppio tralcio capovolto



separazione delle bucce mediante pressatura soffice, pulizia del mosto e innesto dei lieviti selezionati



fermentazione per dieci giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentato in autoclavi (metodo Martinotti) per almeno 30 giorni



11,5 % vol



giallo paglierino chiaro



sentori di fiori di acacia e glicine



leggermente morbido, aromatico, con gradevole nota acidula



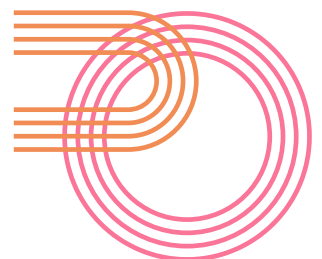
6 °C



ideale come aperitivo, si abbina a piatti di pesce, pinzimonio, sfornati di verdure e frittura



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PROSECCO ROSÈ BRUT VINO BIANCO DOC Società Agricola Paradiis



Glera 85% - Pinot Nero 15%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Doppio tralcio capovolto



separazione delle bucce mediante pressatura soffice, pulizia del mosto e innesto dei lieviti selezionati



fermentazione per dieci giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentati in autoclave per almeno 60 giorni, come da disciplinare



12 % vol



rosa antico carico



profumi dolci e fruttati, sentori di confettura di frutti di bosco rossi e di ciliegia per finire ai fiori secchi



piacevole al palato, con note avvolgenti e fresche, chiude secco e pulito. Un calice che non stanca



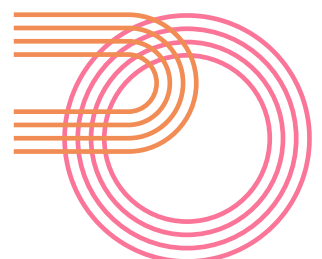
6 °C



ideale come aperitivo e con gli antipasti, eccezionale se accompagna sushi, tartare di tonno e crudità in genere



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PROSECCO d.o.c. VINO BIANCO FRIZZANTE DOC Società Agricola Paradiis



Glera 100%



Località Paradiso, Povegliano UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Doppio tralcio capovolto



separazione delle bucce mediante pressatura soffice, pulizia del mosto e innesto dei lieviti selezionati



fermentazione per dieci giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentato in autoclave (metodo Martinotti).



11 % vol



giallo paglierino



intenso al naso con sensazioni fruttate e floreali



frizzante, leggero, leggermente aromatico. In bocca è armonico, dona freschezza e persistenza gustativa



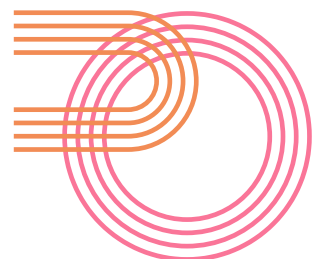
5 °C



ideale "a tutto pasto". Si abbina ai primi di pesce o semplice cottura. Bene con crostini, formaggi e salumi



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



MOSCATO GIALLO SPUMANTE VINO BIANCO DOLCE Società Agricola Paradiis



Moscato giallo 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



Argilloso con presenza di caranto



Guyot



macerazione con le bucce per dieci-dodici ore a basse temperature, segue pressatura soffice degli acini



fermentazione in autoclave per 30-45 giorni



7,5 % vol



giallo paglierino



dolce, aromi di pesca, mela, frutta esotica



in bocca risulta pulito e persistente, la sua dolcezza non è mai stucchevole



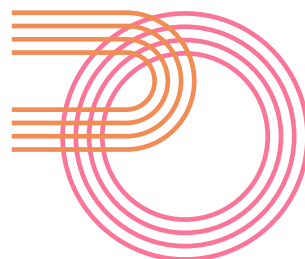
5 °C



ottimo con dolci secchi, biscotti e crostate. Bene con panettone e colomba. Anche come aperitivo leggero.



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



MOSCATO GIALLO VINO BIANCO IGP Società Agricola Paradiis



Moscato giallo 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



prevalentemente argilloso



Guyot



macerazione a freddo all'interno della pressa per almeno 12 ore, a cui segue la pulizia del mosto.



fermentazione alcolica a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati.



12 % vol



giallo paglierino chiaro



profumi di frutta matura: mela, pera e pesca



elegante, con ottima sapidità e persistenza



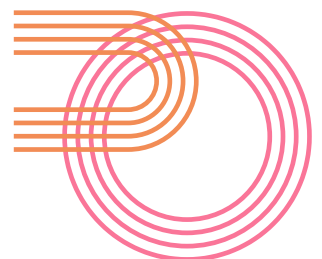
6 - 8 °C



ideale come aperitivo o con pietanze speziate, piatti di pesce, formaggi freschi e verdure come il pinzimonio



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



DOLČ VINO BIANCO DOLCE Società Agricola Paradiis



Varietà di uve bianche friulane



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



marne e arenarie a tessuto argilloso



Guyot



raccolta a mano e appassimento in fruttaiolo. Segue pressatura soffice delle bucce



fermentazione spontanea, con lieviti indigeni in vasche d'acciaio



12,5 % vol



giallo paglierino intenso



profumi di frutta secca e candita, vaniglia, fiori di campo e miele.



in bocca è chiaramente grasso, dolce, liquoroso, con una interessante acidità che lascia una pulizia finale del palato



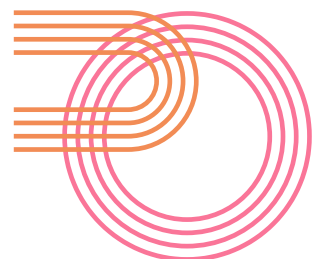
6 - 8 °C



vino da meditazione. Si abbina bene alla zucca, magari degli gnocchi e tartufi in genere. Bene con formaggi tipo il gorgonzola, stilton, roquefort. Bene anche con foie gras, cioccolato fondente, frutta secca e caramellata



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PARADISO ROSA VINO ROSSO ROSATO IGP Società Agricola Paradiis



Merlot 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



argilloso con presenza di caranto



Guyot



macerazione nelle bucce per 10-12 ore



vinificazione in vasche d'acciaio con lieviti selezionati per 10-12 giorni a temperatura controllata



13 % vol



rosa corallo



ricorda frutti di melograno, ribes e fragoline di bosco, oltre a sentori floreali come il glicine



in bocca è vellutato e avvolgente. Riempie il palato. Complesso con un'alcolicità ben nascosta



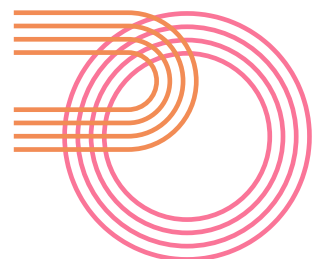
8 - 10 °C



eccezionale come aperitivo servito fresco. Si abbina ad antipasti di pesce, crostacei e salumi. Bene anche con primi di carne e pesce.



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



CABERNET FRANC d.o.c. VINO ROSSO DOC Società Agricola Paradiis



Cabernet Franc 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



macerazione nelle bucce per 8 giorni



vinificazione in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata



12,5 % vol



rosso rubino intenso



sentore di frutti rossi e spezie



buona intensità e persistenza, abbastanza tannico, aromatico, con buon equilibrio gusto-olfattivo



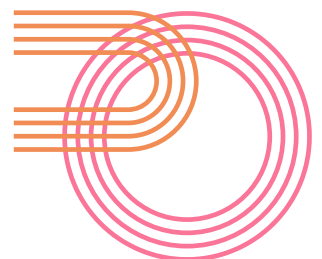
18 °C



indicato con secondi di carni rosse, grigliate di carne specialmente grasse come salsiccia e pancette. Si abbina anche ad arrosti, stufati e selvaggine importanti



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



CABERNET SAUVIGNON d.o.c. VINO ROSSO DOC Società Agricola Paradiis



Cabernet Sauvignon 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



macerazione nelle bucce per 8 giorni



vinificazione in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata



13 % vol



rosso rubino di media intensità



sentore di frutta matura, leggerissima speziatura e tabacco



lunga persistenza in bocca, armonico e buona morbidezza



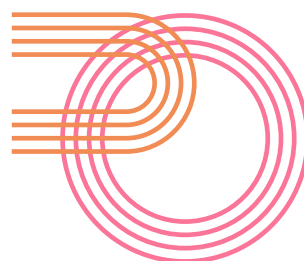
18 °C



vino molto strutturato, da provare con ragù di selvaggina in genere. Ideale con secondi di lunghe cotture



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it
info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



MERLOT d.o.c. VINO ROSSO DOC Società Agricola Paradiis



Merlot 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



macerazione nelle bucce per 8 giorni



vinificazione in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata



12,5 % vol



rosso rubino di buona tonalità



sentori di frutta rossa come ribes, mora, lampone ben armonizzati tra loro



buona rispondenza varietale, buona morbidezza ed equilibrio



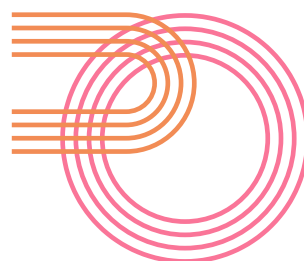
18 °C



si abbina ad antipasti come affettati e lardo, a primi come minestre di lunga bollitura e ragù di carni varie. Bene nei secondi di carni rosse, stufati e arrosti.



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



REFOSCO dal Peduncolo Rosso d.o.c. VINO ROSSO DOC Società Agricola Paradiis



Refosco dal Peduncolo Rosso 100%



Località Paradiso, Pocenia UD, pianura friulana



argilloso con presenza di caranto



Guyot - Silvoz



macerazione nelle bucce per 8 giorni



vinificazione in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Breve passaggio in barrique



13 % vol



rosso rubino con buona consistenza



sentori di frutta rossa e speziatura



buon equilibrio tannico, morbido e con chiusura leggermente amarognola.



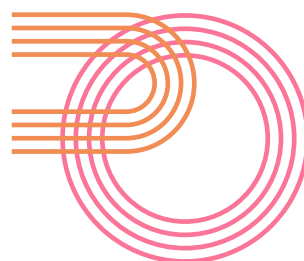
18 °C



ideale con minestre di lunghissima bollitura, ragù di selvaggina e secondi sempre di selvaggina. Bene anche con grigliate, carni rosse, stufato, arrosti



0,750 ml e 1,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it