



Ca Nova

Vino Bianco Veneto

Ottenuto da un blend di uve bianche, è un grande vino capace di evolvere e acquisire ancor più complessità nel tempo grazie a lunghi affinamenti in bottiglia. Color giallo paglierino-dorato vivace, all'olfatto conquista per complessità e finezza espressiva. Si susseguono note principalmente floreali e fruttate. L'assaggio rivela un vino secco, morbido e piacevolmente persistente e fresco.

Piacevole da aperitivo con formaggi di media stagionatura e prosciutto crudo. Buono con vellutate e bacon croccante o erbe aromatiche. Ama le preparazioni a base di pesce. Ottimo con baccalà, capesante gratinate o gamberi in pasta fillo. Piacevole anche con lonza di maiale accompagnata da salse o involtivi di vitello e formaggio.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 8-10 °C.

Vitigno: 95% Manzoni-5% Moscato Giallo

Gradazione Alcolica: 13.5 % vol.

Formato da 75 cl