

HAPPYLANDS



TERREGAIE



Chardonnay

PROCESSO PRODUTTIVO

L'uva viene raccolta e viene fatta macerare a freddo per 12 ore. Il prodotto viene poi separato dalle bucce, decantato e inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione, che si protrae per 10-12 giorni a temperatura costante di 16°C. Il vino viene quindi pulito e stoccatto in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumi di frutta esotica matura addolcito da note di miele e vaniglia. Elegante, caldo e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con crostate saline, minestre, pesce, carni bianche e formaggi giovani.

VINIFICATION

The grapes are harvested and cold macerated for 12 hours. The product is then separated from the skins, decanted and inoculated with selected yeasts to start the fermentation, which lasts for 10-12 days at a constant temperature of 16° C. The wine is then cleaned and stored in steel tanks until bottling.

CHARACTERISTICS

Pale straw yellow with greenish reflections. Aromas of ripe exotic fruit sweetened by notes of honey and vanilla. Elegant, warm and persistent.

PAIRING

Excellent with savory pies, soups, fish, white meats and young cheeses.



 GRADO: 12,5% VOL	 ZUCCHERI RESIDUI: 2 G/L
ACIDITÀ: 5,5 G/L	

VENETO
COLLI EUGANEI



CHARDONNAY

Pinot Grigio

Delle Venezie DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve pigiate vengono poi pressate e il mosto che se ne ottiene viene decantato. Il prodotto parzialmente illimpidito viene fatto fermentare con l'inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata di 16 - 17° C. A fine fermentazione il vino viene conservato in serbatoi di acciaio a 10 - 12° C. Dopo la stabilizzazione segue l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, di media struttura, con note fruttate e avvolgenti di pera William e mela renetta.

Elegante, caldo, persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con sushi, primi di pesce, crostacei.

VINIFICATION

The crushed grapes are then pressed and the must that is obtained is decanted. The partially clarified product is fermented with the inoculation of selected yeasts at a controlled temperature of 16 - 17° C. At the end of fermentation, the wine is stored in steel tanks at 10 - 12° C. After stabilization, bottling follows.

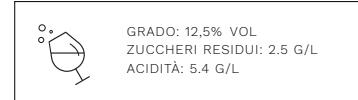
CHARACTERISTICS

Straw yellow colored wine with light greenish reflections, medium structure, with fruity and enveloping notes of William pear and rennet apple.

Elegant, warm, persistent.

PAIRING

Excellent with sushi, fish first courses, shellfish.



VENETO
COLLI EUGANEI



PINOT GRIGIO

Rosato

Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto viene lasciato a leggero contatto con le bucce per ottenere un colore rosato vivo e morbidi tannini. La fermentazione avviene in vasche in acciaio a temperatura controllata 15° per 10-12 giorni circa.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosato chiaro, trasparente e brillante. Al naso si avverte un profumo dolce di fragoline di bosco, con finale di rosa e ciliegia matura. In bocca risulta sapido, corposo e di media struttura, leggermente tannico. Il retrogusto è armonico e minerale.

ABBINAMENTI

Ottimo con i piatti a base di pesce, coi funghi, risi freddi a base di verdure, crostacei e perfetto con la pizza!

VINIFICATION

The grapes are subjected to soft pressing and the must is left in light contact with the skins to obtain a bright pink color and soft tannins. Fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature of 15° for about 10-12 days.

CHARACTERISTICS

Light pink, transparent and brilliant wine. On the nose there is a sweet scent of wild strawberries, with a finish of rose and ripe cherry. On the palate it is sapid, full body and of medium structure, slightly tannic. The aftertaste is harmonious and mineral.

PAIRING

Excellent with fish dishes, with mushrooms, cold rice based on vegetables, shellfish and perfect with pizza!



GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 4 G/L ACIDITÀ: 5,5 G/L	
VENETO COLLI EUGANEI	

	RABOSO CABERNET SAUVIGNON
--	------------------------------

Cabernet

Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve pigiate vengono fermentate, con controllo di temperatura nei serbatoi d'acciaio, con ripetute follature, per estrarre la maggior quantità di polifenoli, sostanze aromatiche e coloranti. A fine fermentazione, segue il travaso e la fermentazione malolattica. Una parte viene messa in botti di legno e lasciata maturare per 7-8 mesi; la parte rimanente in vasche d'acciaio. Viene assemblato e messo in bottiglia dove affina per almeno 4-5 mesi prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE

Vino di grande suadenza, vigoroso ma allo stesso tempo fruttato e morbido. Di colore rosso rubino tendente al granato, al naso si presenta intenso, con freschi ed intensi aromi di prugna, mora e vaniglia.

ABBINAMENTI

Da abbinare a lasagne, carni marinate formaggi stagionati, tartufo, e hamburger.

VINIFICATION

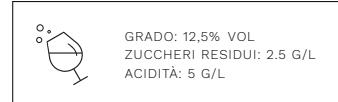
The crushed grapes are fermented, with temperature control in steel tanks, with repeated punching down, to extract the greatest amount of polyphenols, coloring and aromatic substances. At the end of fermentation, racking and malolactic fermentation follow. Part of it is placed in wooden barrels and left to mature for 7-8 months; the remaining part in steel tanks. It is assembled and bottled where it ages for at least 4-5 months before being put on the market.

CHARACTERISTICS

A wine of great persuasion, vigorous but at the same time fruity and soft. Ruby red in color tending to garnet, the nose is intense, with fresh and intense aromas of plum, blackberry and vanilla.

PAIRING

To be combined with lasagna, marinated meats, aged cheeses, truffles and hamburgers.



VENETO
COLLI EUGANEI



CABERNET SAUVIGNON 75%
CABERNET FRANC 25%

Merlot

Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Macerazione delle uve per circa 10-15 giorni. Affinamento in vasche di acciaio termo-condizionate per 6/8 mesi, successivamente viene messo ad affinare in bottiglia per minimo 4 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE

Presenta un colore rosso rubino particolarmente carico. Profumi molto intensi ed eleganti con sentori di frutti a bocca rossa e visciola, persistente anche in bicchiere vuoto. Vellutato e morbido nella sua trama elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo con bolliti, carni bianche, pasta al ragù di carne e sughi elaborati.

VINIFICATION

Maceration of the grapes for about 10-15 days. Aging in thermo-conditioned steel tanks for 6/8 months, then it is left to refine in the bottle for at least 4 months before being put on the market.

CHARACTERISTICS

It has a particularly intense ruby red color. Very intense and elegant aromas with hints of red mouth fruit and sour cherry, persistent even in an empty glass. Velvety and soft in its elegant texture.

PAIRING

Excellent with boiled meats, white meats, pasta with meat sauce and elaborate sauces.



 GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 2,3 G/L ACIDITÀ: 5 G/L
 VENETO COLLI EUGANEI

 MERLOT

Montepulciano

D'Abruzzo DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

La fermentazione avviene in serbatoi di cemento per 10-2 giorni con frequenti rimontaggi.

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino intenso, dai profumi di sottobosco persistenti, al palato equilibrato e piacevole.

ABBINAMENTI

Si accosta bene agli arrosti, carne alla griglia e cacciagione.

VINIFICATION

Fermentation takes place in concrete tanks for 10-12 days with frequent pumping over.

CHARACTERISTICS

Intense ruby red wine, with persistent undergrowth aromas, balanced and pleasant on the palate.

PAIRING

It goes well with roasts, grilled meats and game.



 GRADO: 12,5 % VOL ZUCCHERI RESIDUI: 2 G/L ACIDITÀ: 5,3 G/L	 VENETO COLLI EUGANEI	 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
---	--	---

TERREGAIE

Via Mattiette, 550
35030 Vo' (PD) - Italia
Tel +39 049 9940462
Fax: +39 049 9940462
info@terregaie.it
terregaie.it

