

SYMBOL





Claris

Pinot grigio delle Venezie DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco. Mosto fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox ed in presenza di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino; profumo intenso e caratteristico che richiama i fiori di acacia. Sapore pieno, secco, irruento e dal gusto acidulo.

ABBINAMENTI

Antipasti di mare, risotti marinari, pesce al forno ed alla griglia.
Va servito a 10° - 12° C.

VINIFICATION

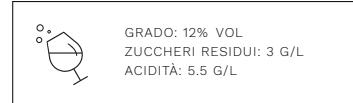
Grapes vinified in white. Must fermented at a controlled temperature in stainless steel tanks and in the presence of selected yeasts.

CHARACTERISTICS

Straw yellow color; intense and characteristic aroma that recalls acacia flowers. Full flavor, dry, impetuous and with a sour taste.

PAIRING

Seafood appetizers, seafood risottos, baked and grilled fish. It should be served at 10° - 12° C.



Maya

Chardonnay

PROCESSO PRODUTTIVO

Dopo una delicata pressatura delle uve, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per 6 mesi con lieviti indigeni propri a temperatura controllata e viene successivamente imbottigliato.

CARATTERISTICHE

Brillante, con riflessi verdognoli. Intenso al naso, contraddistinto da un'ampia gamma di aromi, giustamente erbaceo, fresco ed invitante.
In bocca risulta saporito e piacevole.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o come accompagnamento ad antipasti, a portate di pesce e carni bianche. Ideale da essere gustato con ogni piatto leggero.

VINIFICATION

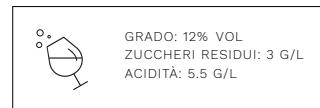
After a delicate pressing of the grapes, fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature. The wine matures in tanks for 6 months with its own indigenous yeasts at a controlled temperature and is subsequently bottled.

CHARACTERISTICS

Brilliant, with greenish reflections. Intense on the nose, characterized by a wide range of aromas, rightly herbaceous, crisp and inviting. In the mouth it is sapid and pleasant.

PAIRING

Excellent as an aperitif or as an accompaniment to appetizers, fish and white meats. Ideal to be enjoyed with any light dish.



VENETO
COLLI EUGANEI



CHARDONNAY

Kali

Sauvignon Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vendemmiate a mano, portate in cantina con frutti perfettamente sani che vengono vinificati in vasche di acciaio dove il vino ottenuto matura per 6-7 mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino brillante, al naso si trovano note fruttate con intensi sentori di sambuco, savia e agrumi. Al palato risulta fresco, piacevole, fresco, elegante, equilibrato di forte persistenza. Al finale rimandi piacevolmente balsamici.

ABBINAMENTI

Si abbina benissimo a piatti a base di pesce, ottimo con i crostacei.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand, brought to the cellar with perfectly healthy fruits that are vinified in steel tanks where the wine obtained matures for 6-7 months.

CHARACTERISTICS

Bright straw yellow in color, on the nose there are fruity notes with intense hints of elderberry, savia and citrus. On the palate it is crisp, elegant, balanced with a strong persistence. Pleasantly balsamic references to the finish.

PAIRING

It goes very well with fish-based dishes, excellent with shellfish.



 GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 2 G/L ACIDITÀ: 5,8 G/L	 VENETO COLLI EUGANEI	 SAUVIGNON BLANC
--	--	---

Ellie

Rosato Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Pressatura soffice e leggero contatto con le bucce per ottenere un colore rosato vivo e morbidi tannini; fermentazione in acciaio a temperatura controllata (15°) per circa 10-12 giorni.

CARATTERISTICHE

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 è sapido, corposo e di media struttura; leggermente tannico. Il retrogusto è armonico, minerale.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce, zuppe e risotti di mare, pesci in umido, carni bianche anche salsate e formaggi freschi.

VINIFICATION

Soft pressing and light contact with the skins to obtain a bright pink color and soft tannins; fermentation in steel tanks at a controlled temperature (15°) for about 10-12 days.

CHARACTERISTICS

Light pink color, transparent and brilliant. 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

Fish-based first courses, seafood soups and risottos, stewed fish, white meats, including sauces and fresh cheeses.



 GRADO: 12% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 4 G/L ACIDITÀ: 5.5 G/L
 VENETO COLLI EUGANEI



PINOT NERO

Stema

Pinot Nero Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni. Rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana. Maturazione per 12 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi granati; profumo ampio e fruttato che ricorda la ciliegia; note speziate. Elegante al gusto, di buon equilibrio e persistenza. Servire ad una temperatura di 18° C con l'avvertenza di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti particolarmente saporiti. Compagno ideale di tutte le carni cotte alla griglia.

VINIFICATION

Maceration of the crushed grapes with a small percentage of whole grapes for 12 days. Frequent pumping over in the first days of maceration, reduced to two in the last week. Maturation for 12 months in steel and subsequent refinement in the bottle.

CHARACTERISTICS

Ruby red color with garnet reflections; full bouquet and fruity aroma reminiscent of cherry; spicy notes. Elegant to the taste, with good balance and persistence. Serve at a temperature of 18° C with the warning to uncork the bottle one hour before consumption.

PAIRING

Excellent with particularly tasty first courses. Ideal companion for all grilled meats.



 GRADO: 13% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 3 G/L ACIDITÀ: 5.2 G/L	 VENETO COLLI EUGANEI	 PINOT NERO
--	--	---

Brando

Cabernet Franc Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Macerazione del pigiato con piccola percentuale di uva intera per 12 giorni. Rimontaggi frequenti nei primi giorni di macerazione, ridotti a due nell'ultima settimana. Matura in parte in botte di rovere e in parte in acciaio, segue poi il taglio e successivo affinamento in bottiglia.

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 e avvincenti aromi di prugna, mora e vaniglia. Corposo, ricco e armonico con un finale lungo e persistente. Asciutto, pieno, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a primi piatti importanti, carni rosse alla brace, brasato, selvaggina e cacciagione.

VINIFICATION

Maceration of the crushed grapes with a small percentage of whole grapes for 12 days. Frequent pumping over in the first days of maceration, reduced to two in the last week. It ages partly in oak barrels and partly in steel tank, followed by the blend and subsequent refinement in the bottle.

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 captivating aromas of plum, blackberry and vanilla. Full body, rich and harmonious with a long and persistent finish. Dry, full, harmonious and velvety.

PAIRING

It goes well with important first courses, grilled red meats, braised meats and game.



 GRADO: 12% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 2 G/L ACIDITÀ: 5.3 G/L	 VENETO COLLI EUGANEI	 CABERNET FRANC
--	--	---

TERREGAIE

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

