



TENUTA SAN PAOLO

Vino ottenuto da selezionate uve Cabernet. Il suo vigore e la sua eleganza riconducono ai Gredi, i nostri migliori terreni ricchi di argilla e calcare. L'invecchiamento in botti di rovere esalta l'armonia e l'unicità del suo bouquet.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 13%
Zuccheri: secco

BRAIDA RUBRUM
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino caratterizzato da vigore e complessità, generosamente elargiti dai nostri terreni e dal felice microclima. L'invecchiamento in botte ne ha esaltato la naturale armonia.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Da servire ad una temperatura di
18-20° C.

Alcool: 13%

Zuccheri: secco

CABERNET SAUVIGNON
PIAVE D.O.C.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino deciso nel carattere e nel suo profumo erbaceo. Sapientemente affinato in botti di rovere, ha gran corpo e personalità, generoso come le nostre Terre del Piave.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 13%

Zuccheri: secco

CABERNET PIAVE D.O.C.
"Rosso di Alessandra"



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino molto diffuso nel nostro territorio ed apprezzato per il colore rubino, la notevole struttura e l'intenso profumo.

L'affinamento in botte esalta piacevolmente le caratteristiche del suo bouquet.

È indicato per arrosti, fritti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame).

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

MERLOT PIAVE D.O.C.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino deciso nel carattere e nel suo profumo erbaceo. L'austerità e la morbidezza si accordano in una sintesi felice.

È indicato per arrosti di carni bianche e rosse e carni alla griglia.

Da servire ad una temperatura di 18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

CABERNET PIAVE D.O.C.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino possente e raffinato nel colore,
nell'aroma e nel sapore. Variegato,
complesso, marcatamente fruttato. Offre
il meglio di sé dopo un prolungato
affinamento in botte.

È indicato per tutti i piatti, anche forti,
escluso il pesce.

Da servire ad una temperatura di
18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

REFOSCO dal Peduncolo Rosso
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino elegante, dal colore rosso rubino vellutato con riflessi granato. Bouquet complesso, caratterizzato per il sapore sapido, gradevole ed armonico.
È indicato per arrosti, brasati e stufati di carne con funghi, ma anche per formaggi stagionati.

Da servire ad una temperatura di
18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

PINOT NERO PIAVE D.O.C.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino molto corposo, aspro, tannico,
gradito soprattutto a palati forti.
Affinato in botti di rovere, esprime il
massimo della sua tipicità ed assume
profumi speziati.

È indicato per piatti di carni bianche e
rosse, selvaggina, cinghiale e formaggi
stagionati.

Da servire ad una temperatura di
18-20° C.

Alcool: 12,5%

Zuccheri: secco

RABOSO
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA
SAN PAOLO





TENUTA SAN PAOLO

Vino ottenuto da un uvaggio delle migliori uve rosse, raccolte a mano. La totale macerazione carbonica regala un vino dagli aromi intensi e dal gusto prelibato.

È indicato per salumi e formaggi stagionati, verdure in pinzimonio e piatti a base di pesce (arrosto e al cartoccio).

Da servire ad una temperatura di
12-14° C.

Alcool: 11%

Zuccheri: secco

NOVELLO
MARCA TREVIGIANA I.G.T.



TENUTA
SAN PAOLO

