

# MONOVITIGNI

---



## **MONOVITIGNI**

---

### **ROSSI**

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET FRANC

MERLOT

RABOSO

MALBECH

REFOSCO

### **ROSATI**

RAMALOK

### **BIANCHI**

TRAMINER

TAI

CHARDONNAY

PINOT GRIGIO DOC

LUSTIK BAIN

VERDUZZO

## **LA NOSTRA STORIA**

---



## CABERNET SAUVIGNON

IGT VENETO

### COLORE

Rosso rubino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Molto erbaceo a naso, con spiccate qualità speziate. Analizzando più approfonditamente i profumi ci regala una leggera nota vegetale di sottobosco e radici. Presenti anche sentori di frutta rossa come la susina e la prugna.

### ABBINAMENTI

Indicato con i primi piatti con sughi saporiti come anatra, ragù, coniglio e con carni di maiale e pollame alla griglia. Ottimo anche con il tartufo essendo la sua struttura non troppo esuberante.



## CABERNET FRANC

IGT VENETO

### COLORE

Rosso rubino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Un vino dotato di caratteristiche inconfondibili. Il Cabernet Franc in purezza risulta molto erbaceo sia a naso che a gusto, regala una sensazione di tralci di erba strappati.

Molto speziato, si possono scoprire in evidenza il pepe e il peperone verde, già dal primo sorso, oltre al sapore di frutta rossa del bosco.

### ABBINAMENTI

Un vino da tutto pasto, si sposa perfettamente con qualsiasi primo piatto delle nostre tavole dal più semplice piatto di spaghetti al pomodoro fresco e basilico all'amatriciana, alle lasagne al ragù, al risotto con lo zafferano, ecc...

Ideale con carne rossa cotta alla griglia o al forno, selvaggina. Si esprime al pieno delle sue qualità con formaggi di media stagionatura.



## MERLOT

IGT VENETO

### COLORE

Rosso rubino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino dal carattere deciso e ben equilibrato. Al palato risulta morbido, armonico ed elegante.  
Percettibili profumi e sapori di sottobosco, spezie e frutti rossi del bosco (more, lamponi, ribes,...).

### ABBINAMENTI

Vino non troppo complesso nella sua struttura, può accompagnare primi e secondi piatti a base di carni bianche e rosse.



## RABOSO

IGT VENETO

### COLORE

Rosso rubino con riflessi porpora.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Al naso dominano i piccoli frutti rossi: fragoline, lamponi e ribes seguiti da nota vegetale.  
Vena amabile e ben equilibrata dal gusto fresco e leggermente sapido. Frizzante al palato, caratterizzato da una coinvolgente e fruttata, appena percepibile, nota tannica.

### ABBINAMENTI

Ottimo con i salumi, formaggi, spuntini ma anche da pasto per chi cerca un vino vivace e leggermente fruttato .



## MALBECH

IGT VENETO

### COLORE

Rosso rubino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

In purezza esprime profumi freschi di bosco, con note di mirtilli neri, ciliegie e prugne fresche, chiari sentori vegetali di terra, genziana, felce, corteccia e tarassaco.

### ABBINAMENTI

Vino non troppo complesso nella sua struttura, può accompagnare primi e secondi piatti a base di carni bianche e rosse.



## REFOSCO

IGT VENETO

### COLORE

Rosso rubino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vinificato in purezza possiede caratteristiche ben precise e definite. Al palato risulta fruttato, tannico, intenso ed erbaceo chiudendosi con una nota amarognola.

### ABBINAMENTI

Un vino dal carattere deciso che può accompagnare piatti ricchi di sapori. Da provare con asparagi e uova, ma anche con tagli di carni rosse, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

## ROSATI



### RAMALOK

ROSATO IGT VENETO

#### COLORE

Rosa cerasuolo.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

Fresco e molto versatile, ottimo per accompagnarvi anche nei caldi aperitivi d'estate.

Delicato e gradevole con leggeri sentori di fragoline di bosco e amarena.

#### ABBINAMENTI

Vino frizzante e fresco che può accompagnare piatti saporiti come grigliate di carne di maiale, pollame e grigliate di pesce.

Ottimo con piatti freschi come insalate, verdure e cereali.





## TRAMINER

IGT VENETO

### COLORE

Giallo paglierino con sfumature dorate.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Morbidezze e acidità equilibrate. Un bouquet aromatico, floreale di fiori bianchi e fruttato di litchi, maracuya e ananas.

### ABBINAMENTI

Ottimo con crudità e grigliate di crostacei, salmone affumicato, sushi, piatti a base di tartufo.



## TAI

IGT VENETO

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

All'olfatto un caratteristico sottofondo di mandorla amara che ritorna anche come persistenza gusto olfattiva.

### ABBINAMENTI

Il Tai è un vino molto versatile, adatto ad aperitivi e piatti delicati a base di pesce. Ottimo anche con primi piatti della cucina mediterranea.



## CHARDONNAY

IGT VENETO

### COLORE

Giallo paglierino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Regala profumi floreali come l'acacia, fruttati di pesca e albicocca e presenta note minerali. Frizzante e fresco al palato.

### ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, ideale con primi piatti e portate a base di uova, pesce e carni bianche. Ottimo con formaggi stagionati.



## PINOT GRIGIO

DOC

### COLORE

Giallo paglierino.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino fresco e secco molto versatile da accompagnare.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare un antipasto di affettati, con primi piatti a pasta fresca e carni bianche.





## LUSTIK BAIN

BIANCO IGT VENETO

### COLORE

Giallo paglierino brillante.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino secco che lascia un retrogusto fruttato di pesca bianca.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto, ideale con i crostacei.



## VERDUZZO

IGT VENETO

### COLORE

Giallo paglierino con sfumature dorate.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Al naso si percepisce un bouquet intenso di vari frutti, pesca, banana, albicocca e vaniglia. Una fragranza profumata e morbida che rende piacevole il vino già ancor prima di berlo.

Frizzante al palato risulta un vino di buon corpo, armonico, fresco e con una discreta tannicità. Questo vino possiede un sapore persistente e di grande personalità, pieno, avvolgente e abboccato.

### ABBINAMENTI

Questo vino lo si può accompagnare a dessert, ottimo anche con formaggi di media stagionatura.



## LA NOSTRA STORIA

# TUTTO NASCE DA UNA PASSIONE, DALL'AMORE DI UN UOMO PER LA SUA TERRA

È a Lison di Portogruaro, zona vinicola nota in tutta Europa e non solo, che la Tenuta Guida ha i suoi vigneti dai quali, grazie alle speciali e sapienti cure di Luigi "Gigi" fin dal 1980, e alle speciali caratteristiche del terreno, nascono vini di gran pregio, sia bianchi che rossi.

La storia di Luigi è la storia del suo sogno, quello di produrre vini seguendo le tecniche imparate durante l'infanzia sulla costiera amalfitana grazie agli insegnamenti di famiglia, in particolare del nonno che esaudì il proprio sogno comperando un pezzo di terra.

L'unicità dei vini Tenuta Guida sta proprio nell'unione tra territorio e tipicità del veneto orientale con tecniche e modalità di coltivazione proprie della tradizione amalfitana.

Ora il sogno è portato avanti con grande passione dai figli che continuano ad amare e coltivare la propria terra con passione.

VINI DEL VENETO ORIENTALE

TENUTA  GUIDA

**Stefano 348.7441650**

**WWW.TENUTAGUIDA.COM**