

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



VINO

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Prosecco

Conegliano D.O.C.G.



Vitigni di Provenienza
Glera 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
11% vol. minimo

Colore
Giallo paglierino tenue, cristallino
dal perlage fine e persistente

Odore
Aromaticamente fruttato, con note
di frutta matura

Sapore
Bouquet delicato e fresco

Temperatura di Servizio
6 - 8 °C

Abbinamenti
Indicato per un aperitivo eo un brindisi,
ottimo in abbinamento con tutti i piatti
a base di crostacei e pesce

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Sangiovese

I.G.P. Lazio



Vitigni di Provenienza
Sangiovese 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
13% vol. minimo

Colore
Rosso porpora con riflessi violacei

Odore
Profumo intenso e persistente con note speziate

Sapore
Struttura robusta, equilibrato

Temperatura di Servizio
12 - 14 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare piatti importanti e strutturati, carni rosse; ideale con arrostiti e cacciagione

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Greco

I.G.P. Lazio



Vitigni di Provenienza
Greco 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
13% vol. minimo

Colore
Giallo dorato

Odore
Profumo intenso e persistente con note fruttate

Sapore
Elegante, asciutto e armonioso

Temperatura di Servizio
10 - 12 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare primi piatti
strutturati e carni bianche;
molto apprezzato con crostacei e pesce

dal 1884 Cantine
Giovanni D'Offizi



Cesanese

I.G.P. Lazio



Vitigni di Provenienza
Cesanese 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
12,5% vol. minimo

Colore
Rosso rubino

Odore
Profumo intenso con note fruttate

Sapore
Asciutto ed equilibrato, note minerali nel finale

Temperatura di Servizio
12 - 14 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare primi piatti strutturati, carni rosse e brasati

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Fiano

I.G.P. Lazio



Vitigni di Provenienza
Fiano 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
12,5% vol. minimo

Colore
Giallo dorato

Odore
Profumo intenso con note fruttate

Sapore
Asciutto ed equilibrato, note minerali nel finale

Temperatura di Servizio
10 - 12 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare primi piatti
strutturati e carni bianche;
pietanze a base di pesce



Merlot

I.G.P. Lazio



Vitigni di Provenienza
Merlot 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
12,5% vol.

Colore
Rosso rubino intenso

Odore
Note speziate con buona intensità e persistenza

Sapore
Lievemente tannico, di buona struttura

Temperatura di Servizio
16 - 18 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare piatti strutturati,
carni rosse e arrosti

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Chardonnay

I.G.P. Lazio



Vitigni di Provenienza
Chardonnay 100% in Purezza

Gradazione Alcolica
12,5% vol.

Colore
Giallo acceso

Odore
Note floreali di buona intensità e persistenza

Sapore
Deciso, fresco, giustamente sapido

Temperatura di Servizio
12 - 14 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare primi piatti non troppo strutturati, carni bianche e formaggi di media stagionatura

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Le Praterelle

I.G.P. Lazio - Rosso



Vitigni di Provenienza
50% Cabernet - 50% Merlot

Gradazione Alcolica
12% vol.

Colore
Rosso rubino

Odore
Note di frutta matura di buona intensità

Sapore
Leggermente tannico, di buona struttura

Temperatura di Servizio
16 - 18 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare piatti strutturati,
brasati e arrostiti

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Le Praterelle

I.G.P. Lazio - Bianco



Vitigni di Provenienza
50% Sauvignon - 50% Chardonnay

Gradazione Alcolica
12% vol.

Colore
Giallo paglierino

Odore
Note di frutta matura di buona intensità

Sapore
Corposo con equilibrata sapidità

Temperatura di Servizio
12 - 14 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare primi piatti non troppo strutturati, carni bianche e formaggi

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Costabella

Rosso



Vitigni di Provenienza

60% Cabernet - 40% Pinot Nero

Gradazione Alcolica

12% vol.

Colore

Rosso rubino

Odore

Vinoso, piacevolmente persistente

Sapore

Asciutto, di buona struttura

Temperatura di Servizio

12 - 14 °C

Abbinamenti

Vino da tutto pasto, indicato ad accompagnare carni rosse, arrostiti e formaggi saporiti

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Costabella

Bianco



Vitigni di Provenienza
60% Sauvignon - 40% Pinot Bianco

Gradazione Alcolica
12% vol.

Colore
Giallo paglierino

Odore
Buona intensità e persistenza

Sapore
Morbido dal gusto vivace

Temperatura di Servizio
10 - 12 °C

Abbinamenti
Vino da tutto pasto, indicato ad accompagnare
primi piatti non troppo complessi, antipasti e pesce

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Spumante

Frizzante Rosso



Vitigni di Provenienza
100% Cesanese

Gradazione Alcolica
11% vol.
Colore
Rosso rubino

Odore
Aromatico

Sapore
Dolce

Temperatura di Servizio
6 - 8 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare i dessert

dal 1884 Cantine
Giovanni  D'Offizi



Spumante

Frizzante Bianco



Vitigni di Provenienza
100% Moscato

Gradazione Alcolica
11% vol.

Colore
Giallo paglierino

Odore
Aromatico

Sapore
Dolce

Temperatura di Servizio
6 - 8 °C

Abbinamenti
Indicato ad accompagnare i dessert



*Altro dalla Cantina
...esclusivamente per
Ristoranti ed Snoteck
i nostri formati dedicati:*

- SFUSI
- DAMIGIANE LT.34
- FUSTI INOX LT.25
- DAME LT.5



Wine Bag

- LT.5
- LT.20