



Vino bianco frizzante ottenuto da uva Pedevenda, uva autoctona rarissima. Questo vino viene descritto già nel Settecento come “grato Pedevendo... egli è un ber di paradiso: questo raro Pedevendo è stupendo, è d’incanto...”. Il naso ha una sbarazzina impronta erbacea, che accompagna note di pera e mela fuji, mentre in bocca la buona acidità sostenuta dalla leggera gassatura lo rende piacevole, vivace, ideale in ogni occasione, immancabile dopo una giornata di lavoro. Ottimo con le fritture di pesce. E’ leggero e di grande bevibilità

*Temperatura di servizio: 8° C.*



Vino bianco frizzante prodotto da uva Marzemina Bianca. Paglierino alla vista, ha un intenso profumo di glicine, mentre in bocca è morbido e sapido con una effervescenza giustamente dosata. Ottimo da tutto pasto, con crostacei e anche con focacce pasquali.

*Temperatura di servizio: 8° C.*



Vino bianco frizzante ottenuto da uva Vespaiola della particella denominata “Riela”. Al naso si alternano profumi di frutta fresca con decise note agrumate e sentori di crosta di pane mentre in bocca è secco, di buona struttura e di lunga persistenza aromatica. Complice ideale per aperitivi si sposa bene anche xpiatti a base di pesce, insalate e carni bianche.

*Temperatura di servizio: 8° C.*



La cuvée rosé FONDO 53 fonde la finezza dei vini bianchi da uve Pedevenda, Marzemina Bianca, Vespaiola con la potenza e la fruttuosità del vino rosso Gruajo prodotti sulla collina di Breganze. Il naso è dominato dai frutti rossi come il lampone e da note citrine. In bocca questa cuvée mostra un perfetto bilanciamento tra finezza e potenza. Una esplosione di gusto tra note fresche e minerali. Ottimo da tuttopasto e con carni bianche e tartare di tonno.

*Temperatura di servizio: 8° C.*