

KANTINA ITALIA

Carta dei vini in bottiglia VINI BIANCHI

Chardonnay IGP Trevenezie

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.
PROFUMO Fruttato di mela golden, con sentori di crosta di pane, fiori di acacia e mandorla.
SAPORE Sapido, equilibrato, di ottimo corpo.
GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Un vino ottimo a tutto pasto e particolarmente adatto per accostarsi a piatti a base di pesce e antipasti magri.

€ 8,40



Manzoni Bianco Noè IGP

COLORE Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
PROFUMO Fruttato di frutta esotica.
SAPORE Fresco e sapido al palato. Equilibrato, di ottimo corpo.
GRADAZIONE ALCOLICA 13% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Un vino versatile, capace di abbinarsi ottimamente sia con piatti a base di pesce che portate di carne.

€ 9,60



Pinot Grigio DOC Venezia

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.
PROFUMO Fieno secco, mallo di noce e mela.
SAPORE Sapido, elegante e armonico.
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Da accostare ad antipasti delicati, minestre e piatti a base di pesce e crostacei, così da esaltarne la raffinatezza.

€ 9,60



VINI BIANCHI FRIZZANTI

Prosecco frizzante DOC Treviso

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato e floreale.
SAPORE Fresco e dall'ottima personalità.
GRADAZIONE ALCOLICA 10,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Dall'aperitivo al dolce, ogni portata è ben accompagnata dalla leggerezza di questo prosecco frizzante.

€ 11,40



Prime Bolle Bianco frizzante

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato e floreale.
SAPORE Fresco e dalla spiccata personalità.
GRADAZIONE ALCOLICA 10,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Può essere consumato a tutto pasto, ma risulta ottimo con i primi piatti in genere e i piatti a base di pesce.

€ 7,80



VINI ROSSI

Barsè Rosso barricato

COLORE Rosso rubino intenso.
PROFUMO Fruttato e speziato, con sentori di vaniglia, liquirizia e fieno secco.
SAPORE Di ottima struttura e dalla gradevole percezione tannica.
GRADAZIONE ALCOLICA 13% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Si sposa bene con piatti di carne rossa in genere e con taglieri di formaggi a stagionatura lunga.

€ 13,50



Cabernet Sauvignon IGP Trevenezie

COLORE Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
PROFUMO Erbaceo, fruttato e speziato.
SAPORE Morbido ed elegante, dalla buona persistenza.
GRADAZIONE ALCOLICA 13% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Un vino perfetto per accompagnare arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con piatti a base di tartufo.

€ 9,00



Cabernet Franc IGP Trevenezie

COLORE Rosso rubino, con riflessi violacei.
PROFUMO Erbaceo, con profumi di mora, lampone e tabacco.
SAPORE Di buona struttura, sapido, tannico e armonico.
GRADAZIONE ALCOLICA 13% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Ottimo con primi piatti con sughi di carne, portate di carne alla griglia e formaggi di media stagionatura.

€ 8,40



KANTINA ITALIA

Carta dei vini in bottiglia VINI ROSSI

Merlot IGP Trevenezie

COLORE Rosso rubino, con riflessi violacei.
PROFUMO Fruttato di frutti rossi (lampone, ciliegia) e speziato (cannella, chiodi di garofano, pepe).
SAPORE Di buona struttura, persistente con finale asciutto.
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Adatto ad arrostiti di carne sia bianca che rossa, fino alla cacciagione. Perfetto con taglieri di affettati e formaggi di media stagionatura.

€ 9,00



Jesse vino Rosso frizzante

COLORE Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
PROFUMO Vinoso, fruttato di frutti di bosco (ciliegia, lampone) e floreale di violetta.
SAPORE Sapido, fresco, asciutto ed equilibrato. Appena tannico e dalla buona acidità.
GRADAZIONE ALCOLICA 10,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Si sposa in modo particolare con la pasticceria, sia a base di crema che secca.

€ 8,40



VINI DEL FRIULI - Bollacasa Screm

Refosco IGP Trevenezie

COLORE Rosso rubino intenso.
PROFUMO Fruttato di frutti rossi (lampone e mora selvatica) e speziato di cannella.
SAPORE Di buona struttura e rotondità, spiccata acidità e buona persistenza aromatica.
GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Particolarmente adatto ad accompagnare piatti di carne tipici della tradizione friulana e formaggi di media stagionatura.

€ 9,00



Sauvignon IGP Trevenezie

COLORE Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
PROFUMO Frutta tropicale, peperone verde, salvia e foglia di pomodoro.
SAPORE Di ottimo corpo, equilibrato ed elegante.
GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Adatto per esaltare piatti leggeri a base di pesce o carni bianche, risulta ottimo con taglieri di prosciutto e formaggi a pasta molle.

€ 10,20



Verduzzo IGP Trevenezie

COLORE Giallo dorato.
PROFUMO Mela, pera, mandorla e fiori d'acacia.
SAPORE Morbido e dolce.
GRADAZIONE ALCOLICA 11% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Un vino perfetto per i dolci, è un ottimo abbinamento per apprezzare la sapidità di formaggi secchi ed erborinati.

€ 9,00



PROSECCO DOCG - Bolovisto

Conegliano-Valdobbiadene Extra Dry

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Floreale e fruttato, con sentori di mela golden.
SAPORE Fresco, sapido e morbido.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
La scelta perfetta per l'aperitivo e per accompagnare piatti a base di verdura, pesce o carne bianca.

€ 14,40



Ribolla Gialla Brut Bollacasa

COLORE Giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato, dai sentori agrumati.
SAPORE Asciutto, rotondo, gradevole e fresco.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Un ottimo accompagnamento a tutto pasto, esalta in particolare modo la delicatezza dei piatti a base di pesce.

€ 11,10



KANTINA ITALIA

Carta dei vini in bottiglia VINI SPUMANTI

Andrè Rosè Extra Dry

COLORE Rosa con riflessi violacei; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato di frutti rossi.
SAPORE Fresco.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo
e davvero perfetto in
abbinamento a frutti
di mare, crostacei
e piatti di pesce
in genere.



€ 9,00

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato e floreale.
SAPORE Gradevole, morbido e pulito.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Da provare in abbinamento
a portate di carni bianche
e con i formaggi freschi.
Ottimo con pesce e
crostacei.



€ 12,00

Militare Spumante Millesimato Extra Dry

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato e floreale.
SAPORE Gradevole e dalla struttura delicata.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo,
può accompagnare a tutto
pasta. Ideale per antipasti
caldi e freddi, specie se
a base di pesce.
anche in formato **Magnum 1,5 lt**



€ 9,00

€ 25,20 - Magnum 1,5 lt

VINI SPUMANTI

Beltoro - Prosecco DOC Treviso Brut

COLORE Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato e floreale.
SAPORE Fresco, secco, dotato di una buona acidità.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Ideale in abbinamento
ad antipasti delicati,
risotti e piatti di pasta
dai condimenti leggeri.
Da provare con la frittura
di pesce.



€ 12,00

NOVITÀ

Prosecco Rosè Extra Dry

COLORE Rosa tenue; perlage fine e persistente.
PROFUMO Fruttato, con note di mela golden, agrumi, fragolina di bosco e pesca.
SAPORE Equilibrato, fresco e delicato.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Perfetto da abbinare a
piatti leggeri e piacevole
da sorseggiare in qualunque
momento. Dall'aperitivo
al dolce, non delude mai.



€ 12,00

LA NAVE DE ORO - Marchio storico di Venezia, oggi rinnovato

Pinot Nero IGP Veneto

COLORE Rosso intenso, con riflessi violacei.
PROFUMO Fruttato di frutti di bosco (lampone, fragola, mirtillo).
SAPORE Di buona struttura, armonico e dal finale rotondo.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Perfetto per piatti a base
di carne, sia primi che
secondi. Ottimo con la
selvaggina, specie se
accompagnata
dai funghi.



€ 8,40

Raboso IGP Veneto

COLORE Rosso vivo, con riflessi violacei.
PROFUMO Intensamente fruttato, con note di ciliegia e lampone.
SAPORE Fresco e morbido, corposo e piacevolmente tannico.
GRADAZIONE ALCOLICA 11% Vol.

Abbinamenti gastronomici
Adatto a esaltare
le carni rosse in genere,
specie se grigliate.
Ottimo con
la carne di maiale
e i salumi cotti.



€ 8,40

La Grappa Belcorvo

Grappa Chardonnay

Grappa morbida, dal profumo fresco e aromatico, ottenuta dalle vinacce di uve selezionate di Chardonnay, provenienti dai nostri vigneti.



€ 12,00



Carta dei vini sfusi

Vini Bianchi BAG in BOX 5 LT.

BIANCO BELCORVO - € 20,25

BIANCO ENOTECA - € 20,25

CHARDONNAY - € 21,00

DOLCECORVO - € 22,50

GLERA - € 19,50

VERDUZZO - € 18,00



Vini Rossi BAG in BOX 5 LT.

ROSSO BELCORVO - € 21,00

ROSSO ENOTECA - € 18,45

CABERNET FRENC - € 21,75

CABERNET - € 20,55

CABERNET SAUVIGNON - € 21,00

MERLOT 10,5 - € 18,00

RABOSO - € 21,00



Vini Frizzanti alla Spina Contenitore in PET da 24 LT.

VINO BIANCO FRIZZANTE

€ 129,60



Contenitori

Scatola in cartone 2 e 3 bottiglie

Cassetta in legno 3 bottiglie

Calice degustazione 0,5 lt.

Caraffa 0,5 lt.

Caraffa 1 lt.