

www.italianwinecup.com

Merlot Igp Veneto



Tipo di vino: Vino rosso giovane media corposità.

Collocazione del vigneto: Regione Veneto, provincia di Treviso e Venezia.

Giacitura e tipo di terreno: Pianura di media fertilità.

Varietà di uva: 100% Merlot

Cure nella preparazione: Vinificazione con leggera macerazione.

Tenore alcool: 11,5% vol.

Colore: Rosso con riflessi violacei.

Profumo: Vinoso, fresco, un po' fruttato.

Sapore: Vivo, sapido, gradevolmente morbido.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Wine type: Medium bodied young red wine.

Location of the vineyard: Veneto Region, province of Treviso and Venice.

Position and type of soil: Medium fertile plains.

Grape variety: 100% Merlot

Treatment during wine-making: Vinified with light maceration.

Alcohol content: 12% vol.

Colour: Red, with purple hints.

Bouquet: Fresh, vinous, slightly fruity.

Taste: Lively, flavoursome, pleasantly soft.

Serving temperature: 18-20 °C.



DEANGELI SRL

Sede legale. Via Longhin, 1 - 31100 Treviso - Italy - International Sales Office. Vicolo Trevisi, 25/A - 31100 Treviso - Italy

Phone/Fax. +39 0422 841081 info@italianwinecup.com

www.italianwinecup.com - www.vinideangeli.com

www.italianwinecup.com

Rosè Igp Veneto



Tipo di vino: Vino rosato giovane media corposità.
Collocazione del vigneto: Regione Veneto, provincia di Treviso.
Giacitura e tipo di terreno: Pianura, terreni ghiaiosi, limosi, argillosi.
Varietà di uva: Uve rosse Merlot e Cabernet vinificate in Rosato.
Cure nella preparazione: Vinificazione a temperatura controllata. Particolare cura nel processo di vinificazione.

Tenore alcool: 11% vol.

Colore: Riflessi violacei.

Profumo: Sentori di piccoli frutti a bacca rossa.

Sapore: Si caratterizza per la freschezza e la spiccata acidità.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Wine type: Medium bodied young Rosé wine.

Location of the vineyard: Veneto Region, province of Treviso.

Position and type of soil: Silty, clayey and stony soil.

Grape variety: Merlot and Cabernet grapes vinified into Rosato.

Treatment during wine-making: Vinification at controlled temperature.

Particular care in the winemaking process.

Alcohol content: 11% vol.

Colour: Purple reflections.

Bouquet: Hints of red berry fruits.

Taste: Characterized by freshness and acidity.

Serving temperature: 8-10 °C.



DEANGELI SRL

Sede legale. Via Longhin, 1 - 31100 Treviso - Italy - International Sales Office. Vicolo Trevisi, 25/A - 31100 Treviso - Italy

Phone/Fax. +39 0422 841081 info@italianwinecup.com

www.italianwinecup.com - www.vinideangeli.com

www.italianwinecup.com

Chardonnay vino d'Italia



Tipo di vino: Vino bianco di annata con buona struttura.
Collocazione del vigneto: Regione Veneto, provincia di Treviso.
Giacitura e tipo di terreno: Misto medio impasto, media fertilità.
Varietà di uva: 100% Chardonnay
Cure nella preparazione: Selezione di uve in vigna.

Tenore alcool: 12% vol.
Colore: Giallo paglierino tenue.
Profumo: Intenso che ricorda i fiori gialli leggermente speziato di frutta matura.
Sapore: Armonico, deciso, dotato di buona sapidità.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Wine type: Well-bodied young white wine.
Location of the vineyard: Veneto Region, province of Treviso.
Position and type of soil: Mixed, medium fertile soil.
Grape variety: 100% Chardonnay
Treatment during wine-making: Selection of grapes in the vineyard.

Alcohol content: 12% vol.
Colour: Light straw yellow.
Bouquet: Deep, reminiscent of yellow flowers and ripe fruits, lightly spicy.
Taste: Harmonic, strong and sapid.
Serving temperature: 6-8 °C.



DEANGELI SRL

Sede legale, Via Longhin, 1 - 31100 Treviso - Italy - International Sales Office, Vicolo Trevisi, 25/A - 31100 Treviso - Italy
Phone/Fax, +39 0422 841081 info@italianwinecup.com
www.italianwinecup.com - www.vinideangeli.com