

MODELLO ✦ VENEZIE ROSSO

ROSSO DELLE VENEZIE IGT



Modello est le point de référence des vins de la région de la Vénétie. Il est issu de raisins sélectionnés dans des vignobles cultivés avec soin, particulièrement dans le domaine Strà del Milione.

Fruité et moderne, il sait exprimer en toute authenticité, dans chaque gorgée, le caractère convivial propre à la région de la Vénétie.

La structure de ce vin est excellente avec des tanins prononcés qui accompagnent bien les parfums de fruits rouges et d'épices.

ACCOMPAGNEMENTS : idéal en toute occasion quel que soit le contexte, adapté à tout type de repas. Parfait avec des soupes, des pâtes et du risotto. Il se marie parfaitement autant avec des plats simples qu'avec des plats plus consistants à base de viande rouge, ou avec des fromages frais.

CÉPAGES : Refosco, Raboso et autres raisins autochtones.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12% VOL.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18° C (64,4° F).

DURÉE DE VIE SUR UNE ÉTAGÈRE : 2 à 4 ans.

MODELLO

DELLE VENEZIE

MODELLO ✦ REFOSCO & MERLOT

REFOSCO E MERLOT DELLE VENEZIE IGT



Modello est le point de référence des vins de la région de la Vénétie. Il est issu de raisins sélectionnés dans des vignobles cultivés avec soin, particulièrement dans le domaine Strà del Milione.

Fruité et moderne, il sait exprimer en toute authenticité, dans chaque gorgée, le caractère convivial propre à la région de la Vénétie.

Vin aux élégantes notes de fruits rouges mûrs qui présente un parfait équilibre entre fraîcheur, acidité et tanins doux.

ACCOMPAGNEMENTS : idéal en toute occasion quel que soit le contexte, adapté à tout type de repas. Parfait avec des soupes, des pâtes et du risotto. Il se marie parfaitement autant avec des plats simples qu'avec des plats plus consistants à base de viande rouge, ou avec des fromages frais.

CÉPAGES : Refosco et Merlot.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12% VOL.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18° C (64,4° F).

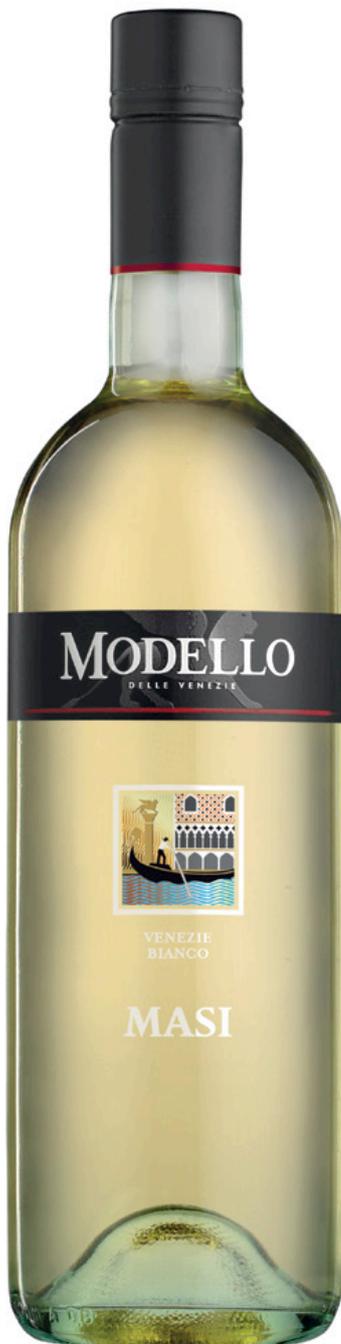
DURÉE DE VIE SUR UNE ÉTAGÈRE: 2 à 4 ans.

www.modello.it

MASI®

MODELLO ✦ VENEZIE BIANCO

BIANCO DELLE VENEZIE IGT



Modello est le point de référence des vins de la région de la Vénétie. Il est issu de raisins sélectionnés dans des vignobles cultivés avec soin, particulièrement dans le domaine Strà del Milione.

Fruité et moderne, il sait exprimer en toute authenticité, dans chaque gorgée, le caractère convivial propre à la région de la Vénétie.

Ce vin est délicat, riche en senteurs florales, et son acidité prononcée le rend frais en bouche et agréable.

ACCOMPAGNEMENTS : excellent comme apéritif, parfait avec les hors-d'œuvre, le risotto et des pâtes assaisonnées de sauces légères. Le poisson, les viandes blanches et les plats végétariens en font leur ami qui n'a pas son pareil.

CÉPAGES : Pinot Grigio et autres raisins autochtones.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12% VOL.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10° C (46 à 50° F).

DURÉE DE VIE SUR UNE ÉTAGÈRE: 2 ans.

MODELLO

DELLE VENEZIE

MODELLO ✦ PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT



Modello est le point de référence des vins de la région de la Vénétie. Il est issu de raisins sélectionnés dans des vignobles cultivés avec soin, particulièrement dans le domaine Strà del Milione.

Fruité et moderne, il sait exprimer en toute authenticité, dans chaque gorgée, le caractère convivial propre à la région de la Vénétie.

Ce vin est élégant et équilibré, aux notes de fruits intenses comme la poire, l'ananas et le pamplemousse, et se distingue par sa vive acidité.

ACCOMPAGNEMENTS : excellent comme apéritif, parfait avec les hors-d'œuvre, le risotto et des pâtes assaisonnées de sauces légères. Le poisson, les viandes blanches et les plats végétariens en font leur ami qui n'a pas son pareil.

CÉPAGE : Pinot Grigio.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12% VOL.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10° C
(46 à 50° F).

DURÉE DE VIE SUR UNE ÉTAGÈRE : 2 ans.

www.modello.it

MASI®