



ALE&PIER
PRODUZIONE
LIMITATA




A&P

ALE&PIER
PRODUZIONE
LIMITATA




PROSECCO DOC TREVISO


EXTRA DRY

 Denominazione: **Prosecco DOC Treviso**
Vitigno: **Glera**
Alcol: **11% vol.**
Profumo: **Fruttato, con ricordi di mela**
Abbinamento: **Ottimo fuori pasto e ideale come aperitivo**

Temperatura di servizio: **6°C - 8°C**

 Nom: **Prosecco DOC Treviso**
Cépage: **Glera**
Alcool: **11% vol.**
Arôme: **Fruité, aux saveurs de pomme**
Accord: **Excellent entre les repas et idéal en apéritif**

La Température de service: **6°C - 8°C**


 Name: **Prosecco DOC Treviso**
Grape: **Glera**
Alcohol: **11% vol.**
Aroma: **Fruity, with flavors of apple**
Pairing: **Excellent between meals and ideal as an aperitif**

Service Temperature: **6°C - 8°C**




PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ


EXTRA DRY

 Denominazione: **Prosecco DOC Treviso Rosé**
Vitigno: **Glera e Pinot Nero**
Alcol: **11% vol.**
Profumo: **Fruttato, con note di petali di rosa**
Abbinamento: **Ottimo per i dolci e ideale come aperitivo**

Temperatura di servizio: **6°C - 8°C**

 Nom: **Prosecco DOC Treviso Rosé**
Cépage: **Glera e Pinot Nero**
Alcool: **11% vol.**
Arôme: **Fruité, avec des notes de pétales de rose**
Accord: **Idéal pour les desserts et idéal en apéritif**

La Température de service: **6°C - 8°C**

 Name: **Prosecco DOC Treviso Rosé**
Grape: **Glera e Pinot Nero**
Alcohol: **11% vol.**
Aroma: **Fruity, with notes of rose petals**
Pairing: **Great for desserts and ideal as an aperitif**

Service Temperature: **6°C - 8°C**



PROSECCO DOC TREVISO

BRUT



Denominazione: **Prosecco DOC Treviso**

Vitigno: **Glera**

Alcol: **11% vol.**

Profumo: **Fruttato, fresco**

Abbinamento: **Ottimo da aperitivo, delizioso con antipasti e piatti a base di pesce**

Temperatura di servizio: **6°C - 8°C**



Nom: **Prosecco DOC Treviso**

Cépage: **Glera**

Alcool: **11% vol.**

Arôme: **Fruité, frais**

Accord: **Excellent à l'apéritif, délicieux avec des entrées et des plats de poisson**

La Température de service: **6°C - 8°C**



Name: **Prosecco DOC Treviso**

Grape: **Glera**

Alcohol: **11% vol.**

Aroma: **Fruity, fresh**

Pairing: **Excellent as an aperitif, delicious with appetizers and fish dishes**

Service Temperature: **6°C - 8°C**



PINOT NERO ROSÉ

MILLESIMATO BRUT



Denominazione: **Pinot Nero Rosé**

Vitigno: **Pinot Nero in purezza**

Alcol: **12% vol.**

Profumo: **Intenso con sentori di ciliegia**

Abbinamento: **Ottimo per il pesce crudo**

Temperatura di servizio: **6°C - 8°C**



Nom: **Pinot Nero Rosé**

Cépage: **Pinot Nero 100%**

Alcool: **12% vol.**

Arôme: **Intense avec des notes de cerise**

Accord: **Excellent pour le poisson cru**

La Température de service: **6°C - 8°C**



Name: **Pinot Nero Rosé**

Grape: **Pinot Nero 100%**

Alcohol: **12% vol.**


Aroma: **Intense with hints of cherry**

Pairing: **Excellent for raw fish**


Service Temperature: **6°C - 8°C**




TRAMINER AROMATICO
FRIULI COLLI ORIENTALI

 Denominazione: **Friuli Colli Orientali**
Vitigno: **Traminer aromatico**
Alcol: **13% vol.**
Abbinamento: **Pesce di mare e di lago**

Temperatura di servizio: **8°C - 10°C**

 Nom: **Friuli Colli Orientali**
Cépage: **Traminer aromatico**
Alcool: **13% vol.**
Accord: **Poissons de mer et de lac**


La Température de service: **8°C - 10°C**

 Name: **Friuli Colli Orientali**
Grape: **Traminer aromatico**
Alcohol: **13% vol.**
Pairing: **Sea and lake fish**


Service Temperature: **8°C - 10°C**



SAUVIGNON
FRIULI COLLI ORIENTALI

 Denominazione: **Friuli Colli Orientali**
Vitigno: **Sauvignon**
Alcol: **13% vol.**
Abbinamento: **Pesce di mare**

Temperatura di servizio: **8°C - 10°C**

 Nom: **Friuli Colli Orientali**
Cépage: **Sauvignon**
Alcool: **13% vol.**
Accord: **Poisson de mer**

La Température de service: **8°C - 10°C**

 Name: **Friuli Colli Orientali**
Grape: **Sauvignon**
Alcohol: **13% vol.**
Pairing: **Sea fish**

Service Temperature: **8°C - 10°C**



FRIULANO


FRIULI COLLI ORIENTALI

 Denominazione: **Friuli Colli Orientali**
Vitigno: **Friulano**
Alcol: **13% vol.**
Abbinamento: **Insaccati e antipasti**

Temperatura di servizio: **8°C - 10°C**

 Nom: **Friuli Colli Orientali**
Cépage: **Friulano**
Alcool: **13% vol.**
Accord: **Saucisses et apéritifs**

La Température de service: **8°C - 10°C**


 Name: **Friuli Colli Orientali**
Grape: **Friulano**
Alcohol: **13% vol.**
Pairing: **Sausages and appetizers**

Service Temperature: **8°C - 10°C**




RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI

 Denominazione: **Friuli Colli Orientali**
Vitigno: **Ribolla Gialla**
Alcol: **13% vol.**
Abbinamento: **Pesce di mare**

Temperatura di servizio: **8°C - 10°C**

 Nom: **Friuli Colli Orientali**
Cépage: **Ribolla Gialla**
Alcool: **13% vol.**
Accord: **Poisson de mer**

La Température de service: **8°C - 10°C**

 Name: **Friuli Colli Orientali**
Grape: **Ribolla Gialla**
Alcohol: **13% vol.**
Pairing: **Sea fish**

Service Temperature: **8°C - 10°C**



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI COLLI ORIENTALI

 Denominazione: **Friuli Colli Orientali**
Vitigno: **Refosco dal Peduncolo Rosso 100%**
Alcol: **13% vol.**
Vinificazione: **Macerazione 15-20 giorni a contatto con le bucce**
Affinamento: **20% in barrique per 4 mesi**
Abbinamento: **Carni alla griglia e insaccati**
Temperatura di servizio: **14°C - 16°C**

 Nom: **Friuli Colli Orientali**
Cépage: **Refosco dal Peduncolo Rosso 100%**
Alcool: **13% vol.**
Vinification: **Macération 15-20 jours a contact avec les peaux**
Raffinement: **20% en barrique pendant 4 mois**
Accord: **Viandes grillées et saucisses**
La Température de service: **14°C - 16°C**

 Name: **Friuli Colli Orientali**
Grape: **Refosco dal Peduncolo Rosso 100%**
Alcohol: **13% vol.**
Vinification: **Maceration 15-20 days a contact with the skins**
Refinement: **20% in barrique for 4 months**
Pairing: **Grilled meats and sausages**
Service Temperature: **14°C - 16°C**





ALE&PIER

ALE&PIER
PRODUZIONE
LIMITATA



**Soc. Agricola I DUE COLLI S.r.l.
di Brugnera Cristian**

**Via Dei Cipressi, 20
33017 - Tarcento (UD)**

**+39 334 794 29 95
agricoladuecolli@gmail.com**

www.aleepier.com