



# Vino HF 2015 Modulo d'ordine

Nome .....

Cognome .....



## SPUMANTE EXTRA DRY "LE CIACOLE"

Di colore paglierino, all'olfatto si presenta delicato, fruttato e lievemente aromatico con note di mela verde e pesca; spiccano al bouquet note floreali di rosa e glicine. Il sapore è morbido ed equilibrato di buona persistenza gustativa.

Va servito alla temperatura di 6° - 8° C.

Zona di produzione: Vigne coltivate nel Comune di Farra di Soligo

Uvaggio: Uve Glera dai vigneti dell'azienda

Tecnologia adottata: Vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata, in assenza di solforosa, rifermentazione in autoclave lenta e a bassa temperatura.

€ 7,00



Ordine di bottiglie N.



## BARBERA SUPERIORE COLLI TORTONESI

Zona di produzione: Colli Tortonesi

Uve: BARBERA

Colore: rosso con riflessi granata

Profumo: vinoso, caratteristico, con sentore di legno

Sapore: secco, sapido, con sentore di legno

Affinamento: 13 mesi di cui 6 mesi in botti di rovere francese da 225 litri (barriques) con decorrenza 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Abbinamenti: piatti a base di carne, cacciagione e selvaggina

### CONSERVAZIONE

Temperatura: sotto i 25° C

Umidità: tra il 50% e il 70%

Periodo: 5 anni (a bottiglia chiusa) / 5 giorni (dall'apertura)

€ 7,00

Ordine di bottiglie N.



## DOLCETTO COLLI TORTONESI

Zona di produzione: Colli Tortonesi

Uve: DOLCETTO

Colore: rosso tendente al violaceo

Profumo: vinoso, caratteristico, gradevole

Sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico

Affinamento: no

Abbinamenti: pollame ed arrosti di carni bianche

### CONSERVAZIONE

Temperatura: sotto i 25° C

Umidità: tra il 50% e il 70%

Periodo: 5 anni (a bottiglia chiusa) / 5 giorni (dall'apertura)

€ 7,00



Ordine di bottiglie N.



## VOLPI BIANCO

Colore: gilallo pallido, trasparente, limpido

Abbinamenti: formaggi poco stagionati, affettati, carni bianche pollame ed arrosti di carni bianche

GRADAZIONE: 12 GRADI

Contiene solfiti

Imbottigliamento: Tortona

Ottimo a tutto pasto

€ 7,00

Ordine di bottiglie N.

Consegnare il modulo compilato  
entro il 30 ottobre 2015

[www.hfcalcio.it](http://www.hfcalcio.it)  
[info@hfcalcio.it](mailto:info@hfcalcio.it)  
+39 393 9678775

## PROSECCO DOC Signoria del Dogi

D.O.C.

Extra Dry

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

Elegante, con perlage fine e persistente. Ottimo aperitivo, si accosta perfettamente con antipasti magri e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 7-8- C°

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Ordine di bottiglie N.



€ 7,00