



*Chardonnay*  
*indicazione geografica tipica*

Vino fresco e brioso dal colore paglierino con riflessi verdognoli -profumo intenso e delicato -sapore vivo -pulito -aromatico - una leggera vena acidula -adatto per pasteggiare e in ogni occasione. Servire a temperatura di 10° C.

*Fresh and lively, straw-coloured wine with greenish reflections -intense and delicate scent -lively flavour -clean -well-balanced - a slightly soury vein -suitable for dining on any occasion. Serve at 10° C.*

Gradi 12%



**Cod. TR03**

**Fattoria Conca d'Oro**

Via Dei Colli, 55 - 31015 Conegliano - TV - ITALY  
tel. +39.0438.450477 - fax: +39.0438.655898  
info@fattoriaconcadoro.com www.fattoriaconcadoro.com



*Pinot Grigio*  
*indicazione geografica tipica*

Il suo colore può andare dal giallo paglierino al giallo dorato chiaro con riflessi ramati. Ha un profumo caratteristico, leggero e fruttato con sottofondo mandorlato. Si accosta bene con crostacei, pesci al cartoccio, formaggi semistagionati, primi piatti con sughi ed anche carni bianche. Servire alla temperatura di 8 °C.

*The colour ranges from pale to light golden yellow with copper hues. It has a typical, light, fruity bouquet with after-tones of almonds. It is excellent with shellfish, baked fish, medium-ripe cheeses, first courses with sauces and white meat. Serve at 8 °C.*

gradi 12,5%



**Cod. TB02**



*Prosecco*  
*Conegliano Valdobbiadene*  
*denominazione di origine controllata*

È un tuffo nel passato alla riscoperta di quelle emozioni che hanno reso il Prosecco famoso nel mondo. Ottenuto come si faceva una volta, da una leggera rifermentazione in modo da renderlo giovane ed elegante, sapido e pulito. Indicato sia come aperitivo, abbinato ad antipasti. a tutto pasto, ottimo con il pesce.

*A leap into the past to rediscover the special experience that made Prosecco famous throughout the world. It is made as it was in the past, with a delicate second fermentation phase to give it its young and elegant structure, sapid and clean on the palate. It is excellent as an aperitif, served with hors d'oeuvres or throughout the meal, especially with fish dishes.*

Gradi 11%



**Cod. TB01**

**Fattoria Conca d'Oro**

Via Dei Colli, 55 - 31015 Conegliano - TV - ITALY  
tel. +39.0438.450477 - fax: +39.0438.655898  
info@fattoriaconcadoro.com www.fattoriaconcadoro.com