

Società Agricola
SCUOLA AGRARIA
FERRAZZI E COVA s.r.l.

Vigna San Grato

TIPOLOGIA	rosso fermo
UVAGGIO	MERLOT
ZONA	Villa Cortese
TERRENO	a medio impasto con scheletro importante
VINIFICAZIONE	pigia-diraspatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni a temp. controllata (25°C) successive lavorazioni in acciaio
DESCRIZIONE	AL NASO frutto pieno con mirtilli, ribes nero, prugne, ciliegie e caratteristica nota erbacea di fondo. AL PALATO ampio con sapori erbacei e di frutti rossi con tannini corposi. ABBINAMENTO con carni arrosto o alla griglia, salumi, piatti speziati e formaggi stagionati
	servire a 15-17°C.



via ferrazzi 15
Villa Cortese (MI)
0331.430059
www.ferrazzi-cova.it

Società Agricola
SCUOLA AGRARIA
FERRAZZI E COVA s.r.l.

Vigna San Grato

TIPOLOGIA	rosso mosso
UVAGGIO	BLAUFRANKISCH
ZONA	Villa Cortese
TERRENO	a medio impasto con scheletro importante
VINIFICAZIONE	pigia-diraspatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni a temp. controllata (25°C) successive lavorazioni in acciaio
DESCRIZIONE	COLORE rosso rubino AL NASO sentori di ciliegia, prugna e piccoli frutti. AL PALATO è fresco, morbido e leggermente tannico. ABBINAMENTO agnolotti, ravioli di carne, salumi, carni bianche arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.
	servire a 15-17°C.



via ferrazzi 15
Villa Cortese (MI)
0331.430059
www.ferrazzi-cova.it

Società Agricola
SCUOLA AGRARIA
FERRAZZI E COVA s.r.l.

Vigna San Grato

TIPOLOGIA	rosato mosso
UVAGGIO	PINOT NERO E MERLOT
ZONA	Villa Cortese
TERRENO	a medio impasto con scheletro importante
VINIFICAZIONE	pigia-diraspatura e fermentazione sulle bucce per circa 3-5 ore, successiva vinificazione in bianco a temp. controllata in tini di acciaio
DESCRIZIONE	COLORE rosa brillante AL NASO fine e fruttato, che ricorda la ciliegia. AL PALATO si presenta delicato, morbido E sapido. ABBINAMENTO Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti di prosciutto crudo zuppe di pesce, pesci in umido e al cartoccio.
	SERVIRE A 8-10°C.



via ferrazzi 15
Villa Cortese (MI)
0331.430059
www.ferrazzi-cova.it

Società Agricola
SCUOLA AGRARIA
FERRAZZI E COVA s.r.l.

Vigna San Grato

TIPOLOGIA	Bianco mosso
UVAGGIO	MULLER THURGAU
ZONA	villa cortese
TERRENO	a medio impasto con scheletro importante
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e vinificazione in bianco a temperatura controllata in tini di acciaio o vetroresina

DESCRIZIONE **COLORE** giallo paglierino con sfumature verdognole
AL NASO delicato, lievemente aromatico con note verdi floreali e sottofondo fruttato.
AL PALATO secco e fresco ottimo come aperitivo si abbina a primi piatti di verdura e pesce

servire a 8-10°C.

via ferrazzi 15
Villa Cortese (MI)
0331.430059
www.ferrazzi-cova.it



Società Agricola
SCUOLA AGRARIA
FERRAZZI E COVA s.r.l.

Vigna San Grato

TIPOLOGIA	Bianco fermo
UVAGGIO	GEWURTZTRAMINER
ZONA	Villa Cortese
TERRENO	a medio impasto con scheletro importante
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e vinificazione in bianco a temperatura controllata in tini di acciaio o vetroresina

DESCRIZIONE **COLORE** giallo paglierino con riflessi dorati intensi.
AL NASO intenso e complesso, aromatico, con sentori di frutta (albicocca) e agrumi.
ABBINAMENTI piatti di pesce saporiti, speck, fegato d'oca, carni bianche, arrosto, formaggi e piatti della cucina orientale

servire a 8-10°C.

via ferrazzi 15
Villa Cortese (MI)
0331.430059
www.ferrazzi-cova.it



Società Agricola
SCUOLA AGRARIA
FERRAZZI E COVA s.r.l.

Vigna San Grato

TIPOLOGIA	Bianco fermo
UVAGGIO	CHARDONNAY
ZONA	Villa Cortese
TERRENO	a medio impasto con scheletro importante
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e vinificazione in bianco a temperatura controllata in tini di acciaio o vetroresina

DESCRIZIONE **COLORE** giallo paglierino fresco, sapido e aromatico.
AL NASO emergono intensi sentori di frutti a polpa bianca come mela gialla, pera Williams e pesca con note floreali.
ABBINAMENTI Ideale con formaggi a pasta morbida crostacei, frutti di mare, e piatti a base di pesce
servire a 8-10°C.

via ferrazzi 15
Villa Cortese (MI)
0331.430059
www.ferrazzi-cova.it

