



Gotto[®]d'oro



il nostro
BIO



MARINO

BIANCO/WHITE

| | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------|--|
| VINO BIANCO | MARINO Denominazione di Origine Controllata. | WHITE WINE | <i>MARINO Denominazione di Origine Controllata.</i> |
| PROVENIENZA | Regione Lazio, nel comprensorio di origine controllata del Marino. | REGION OF ORIGIN | <i>Lazio Region, within the district of controlled origin of Marino.</i> |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | Di natura vulcanica e di argilla tufacea. | TYPE OF SOIL | <i>Volcanic soil and tuffaceous clay.</i> |
| ESPOSIZIONE | zone collinari esposte a sud-ovest di Roma comprese fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare. | EXPOSURE | <i>Hilly areas facing the south-west of Rome and ranging from 150 to 350 metres above sea level.</i> |
| UVE | Malvasia di Candia e del Lazio, Trebbiano Toscano, Bombino e Bellone. | GRAPES | <i>Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Bombino and Bellone.</i> |
| COLORE | Giallo paglierino tenue. | COLOUR | <i>Light straw yellow.</i> |
| PROFUMO | Aroma intenso di frutta fresca. | AROMA | <i>Intense fragrance of fresh fruit.</i> |
| SAPORE | Gusto deciso con persistenza amarognola. | TASTE | <i>decisive taste with lingering bitterish aftertaste.</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Intorno ai 10°C. | IDEAL SERVING TEMP. | <i>At about 10°C.</i> |
| ABBINAMENTO GASTRONOMICO | Compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto. | TO BE SERVED WITH | <i>Ideal companion to fish dishes, good throughout the entire meal.</i> |
| BICCHIERE CONSIGLIATO | Tulipano. | RECOMMENDED GLASS | <i>Tulip-shaped wine glass.</i> |



CASTELLI ROMANI BIANCO/WHITE



| | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------|--|
| VINO BIANCO | CASTELLI ROMANI Denominazione di Origine Controllata. | WHITE WINE | <i>CASTELLI ROMANI Denominazione di Origine Controllata.</i> |
| PROVENIENZA | Regione Lazio, nel comprensorio di origine controllata dei Castelli Romani. | REGION OF ORIGIN | <i>Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani.</i> |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | Di natura vulcanica e di argilla tufacea. | TYPE OF SOIL | <i>Volcanic soil and tuffaceous clay.</i> |
| ESPOSIZIONE | Zone di media collina a sud-ovest di Roma. | EXPOSURE | <i>Zones in the low hills south-west of Rome.</i> |
| UVE | Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia e Bellone. | GRAPES | <i>Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia and Bellone.</i> |
| COLORE | Giallo paglierino tenue. | COLOUR | <i>Light straw yellow.</i> |
| PROFUMO | Fruttato e di fresca vinosità. | AROMA | <i>Fruity and fresh vinous nature.</i> |
| SAPORE | Fragrante, armonico e di buona persistenza aromatica. | TASTE | <i>Fragrant, harmonious and with good aromatic persistence.</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Circa 10°C. | IDEAL SERVING TEMP. | <i>At about 10°C.</i> |
| ABBINAMENTO GASTRONOMICO | Adatto come aperitivo, può accompagnare piacevolmente tutto il pasto. | TO BE SERVED WITH | <i>Suitable as an aperitif, it may pleasantly accompany a meal from start to finish.</i> |
| BICCHIERE CONSIGLIATO | Tulipano. | RECOMMENDED GLASS | <i>Tulip-shaped wine glass.</i> |



CASTELLI ROMANI ROSSO/RED



VINO ROSSO CASTELLI ROMANI
Denominazione
di Origine Controllata.

PROVENIENZA Regione Lazio,
nel comprensorio
di origine controllata
dei Castelli Romani.

**TIPOLOGIA
DEL TERRENO** Di natura vulcanica
e di argilla tufacea.

ESPOSIZIONE zone collinari esposte
a sud-ovest di Roma
comprese fra i 180 ed
i 380 metri sul livello
del mare.

UVE Sangiovese,
Montepulciano, Merlot
e Cesanese.

COLORE Rosso rubino deciso
con riflessi violacei

PROFUMO Floreale e intenso.

SAPORE Morbido, armonico
e persistente.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** Intorno ai 16°C.

**ABBINAMENTO
GASTRONOMICO** Pastasciutta
all'amatriciana, arrosti
di carne e cacciagione.

**BICCHIERE
CONSIGLIATO** Ballon.

RED WINE CASTELLI ROMANI
Denominazione
di Origine Controllata.

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within
the district of controlled
origin of Castelli Romani.

**TYPE
OF SOIL** Volcanic soil and
tufaceous clay.

EXPOSURE Hilly areas facing the
south-west of Rome and
ranging from 180 to 380
metres above sea level.

GRAPES Sangiovese,
Montepulciano, Merlot
and Cesanese.

COLOUR Strong ruby red with
purplish glints.

AROMA Flowery and intense.

TASTE Soft, harmonious and
persisting.

**IDEAL
SERVING TEMP.** At about 16°C.

**TO BE SERVED
WITH** Pasta all'amatriciana,
meat roasts and game.

**RECOMMENDED
GLASS** Ballon.



Gotto[®]d'oro



Via del Divino Amore, 347 • 00047 Marino (Roma)



Tel. 039.06.93022211 r.a. • Fax 039.06.93547037



vendite@gottodoro.it • marketing@gottodoro.it • www.gottodoro.com



Servizio Clienti:

Numero Verde
800 868105

Fax Verde
800 868150