

I VINI DELLA CASCINA

bicchiere bottiglia servita

Vini bianchi fermi

Custoza dop 2019

(garganega, cortese, trebbiano, trabbianello)

Custoza superiore dop 2018

(garganega, cortese, trebbiano, trabbianello)

Vini frizzanti metodo classico

Frizzante bianco 6/12 mesi sui lieviti

(garganega, cortese)

Frizzante rosè 6/12 mesi sui lieviti

(rossanella)

Spumante

BOLLEDIPI metodo classico 48mesi

(garganega, cortese, corvina)

BOLLEDIPI metodo classico 60mesi

Vini rossi

Bardolino dop 2018

(corvina, rondinella, molinara)

OSVINO 2015

(cabernet sauvignon, merlot, corvina)

PASSITO

(garganega, cortese, trebbiano, trabbianello)

SPRIZZATO BIANCO O ROSSO

(vino bianco/rosso + acqua gassata)

Bibite

(coca zero, fanta e gingerino)

Succhi di frutta

(pesca, pera e albicocca)