





## *La Semplicità*

### **NABUCCO BIANCO** **VINO DA TAVOLA**

Ottenuto da un uvaggio antico, è un vino di colore paglierino chiaro, brillante ha un profumo molto gradevole e sapore secco, fresco, morbido, delicato. Come vino giovane eccelle con piatti a base di pesce e lo si può sorseggiare in qualsiasi momento della giornata. Servire alla temperatura di 12-14° C.

### **NABUCCO ROSSO** **VINO DA TAVOLA**

Ottenuto da un uvaggio antico, è un vino di colore rosso brillante con sfumature granata; ha un profumo particolare e sapore secco, sapido e leggermente tannico. E' un vino giovane, da tutto pasto, si accompagna ottimamente a pastasciutte, minestre e bolliti. Servire alla temperatura di 18° C.

### **NABUCCO BIANCO** **TABLE-WINE**

*Obtained from a mixture of grapes growed on vines of old tradition, it is a brilliant light straw-coloured wine with a very pleasant bouquet and a dry, fresh, soft, delicate flavour. As young wine it shows its best with fish and it is also the proper wine to sip at any time of the day. Serve 12-14° C temperature.*

### **NABUCCO ROSSO** **TABLE-WINE**

*Obtained from a mixture of grapes growed on vines of old tradition, it is a brilliant red wine garnet shaded; its bouquet is very particular and its flavour dry, sapid and lightly tannic. As young table-wine it matches "pastas", soups and boiled meat extremely well. Serve 18° C temperature.*



**AZIENDA AGRICOLA**  
**"La Pieve"**

di F.lli Rossi s.n.c.

Fraz. Pieve, 31/C 3 - 27040 Rovescala (PV) - tel. e fax 0385/75543  
www.lapieve.com - e-mail: info@lapieve.com