

Lorenzon, la speciale Limited Edition per Natale 2017

limited-edition-lorenzon-scatola-1-ea04ccba

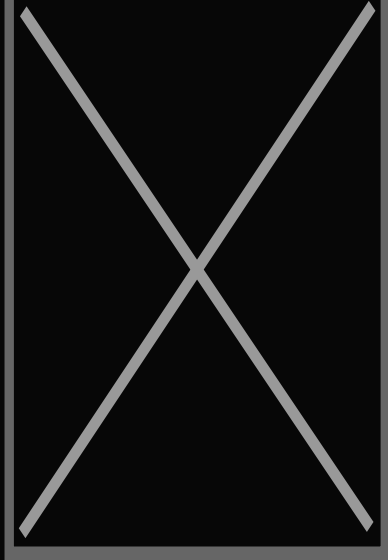
Lorenzon celebra il Natale con una **Limited Edition** in versione deluxe: un'elegante **selezione di vini** da portare in tavola per le cene delle feste, un'occasione da non perdere per raffinate idee regalo ad amici, familiari e colleghi.

Ogni bottiglia è un racconto del territorio, di una tradizione e di un'identità. L'elegante confezione della linea Lorenzon Limited Edition contiene 6 bottiglie da 0,75 litri: Ribolla Gialla, Rosé Brut, Pinot Brut, Moscato, Prosecco Brut e Prosecco Extra Dry. Ogni vino è acquistabile singolarmente con il proprio astuccio al prezzo di **19 euro**.

La linea Lorenzon Limited Edition è disponibile su ordinazione telefonando allo 0481 76445 o scrivendo a info@ifeudidiromans.it o al wine shop aziendale.

INIDIRIZZO E ORARI DI APERTURA - Il wine shop si trova a San Canzian d'Isonzo (Gorizia) in Via Ca' del Bosco, 16, località Pieris. E' aperto, dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00. Chiuso la domenica. Degustazioni guidate per gruppi su prenotazione. Per informazioni rivolgersi in azienda.

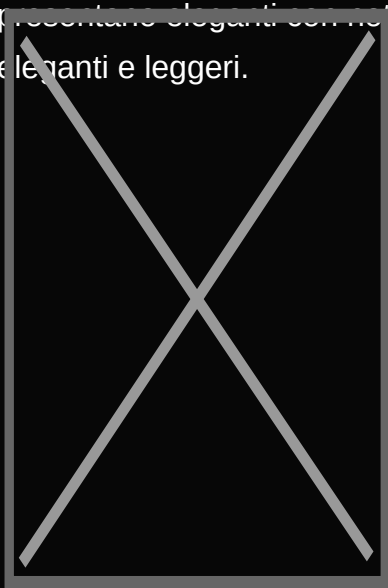
L'**Azienda Agricola Lorenzon Srl** si trova nel cuore della DOC Friuli Isonzo. La cantina, a conduzione familiare, è stata fondata nel 1974 e gestisce 70 ettari di vigneti. Distribuisce ogni anno circa 500 mila bottiglie in Italia e all'estero dove è presente in ben 23 Paesi, tra i quali l'Australia, il Brasile, la Cina e il Giappone.



RIBOLLA GIALLA - Da uve autoctone uno spumante dal perlage fine e

cremoso. Si contraddistingue per il suo profumo delicato ed allo stesso tempo complesso. Il suo palato fruttato e pulito lo rende perfetto per gli antipasti e tutti i piatti a base di pesce.

ROSÉ BRUT - Il Rosé vanta una spuma ampia ed un perlage fine! Sia il bouquet che il palato si contraddistinguono per la loro eleganza con note di frutti rossi rendendolo ideale per l'aperitivo, piatti di pesce e carne eleganti e leggeri.



PINOT BRUT - Il Pinot Bianco, vino di struttura ed eleganza, dona a

questo spumante un perlage fine e persistente con una esplosione di frutta e fiori sia al naso che al palato. La sua morbidezza e la sua freschezza rendono lo spumante perfetto per tutto il pasto!

MOSCATO - L'intensità del Moscato dona note di fiori d'arancio. Il giusto bilanciamento tra la freschezza e la dolcezza lo rendono il perfetto sposo per quasi tutti i tipi di dolci, sia cremosi che secchi.

PROSECCO BRUT - Il perlage fine e persistente, il profumo ed il palato intenso e fruttato lo rendono ideale sia per l'aperitivo che a tutto pasto.

PROSECCO EXTRA DRY - Un elegante spuma, un perlage fine e persistente, la morbidezza ed eleganza che ci riempie sia l'olfatto che il palato, lo rende per eccellenza lo spumante per un aperitivo ben riuscito.