

GENNAIO 2026



DILÉ

DILÉ



SUPREME

Vino rosso possente e superbo, il profumo esuberante è accompagnato da note di frutta a bacca rossa. Il sapore rivela una struttura armonica e ben bilanciata. Grande compagno di primi piatti importanti e secondi a base di carne rossa. Da servire a temperatura ambiente (18-20°C) stappato mezz'ora prima della degustazione.

A powerful and superb red wine, with an exuberant bouquet accompanied by notes of red berry fruit. The flavour reveals a harmonious and well-balanced structure. An excellent companion to rich first courses and main dishes based on red meat. Serve at room temperature (18-20 °C), uncorked half an hour before tasting.



SYRAH CABERNET

Vino rosso corposo, frutto dell'assemblaggio di Syrah e Cabernet. Colore rosso intenso, con riflessi brillanti, al naso sprigiona un bouquet ricco di frutti di bosco, prugna e ribes, arricchito da spezie come pepe, zenzero e cannella. Il palato è morbido e avvolgente, con un tannino ben bilanciato. Ideale in abbinamento a carne alla griglia o allo spiedo, pizze gourmet e formaggi stagionati. Servire 12-14 °C.

A full-bodied red wine resulting from the blend of Syrah and Cabernet. Deep red in colour with bright reflections, the nose offers a rich bouquet of wild berries, plum and blackcurrant, enhanced by spicy notes of pepper, ginger and cinnamon. The palate is smooth and enveloping, with well-balanced tannins. Ideal with grilled or spit-roasted meats, gourmet pizzas and aged cheeses. Serve at 12-14 °C.



CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC

Fresco e versatile, ottenuto da un assemblaggio di chardonnay e sauvignon blanc. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi, al naso sprigiona un bouquet vegetale intenso di fiori di acacia, agrumi e frutti tropicali. Il palato è equilibrato, armonico e persistente. Ideale per accompagnare pesce crudo, crostacei, verdure alla griglia e formaggi freschi. Servire 8-10 °C.

Fresh and versatile, obtained from a blend of Chardonnay and Sauvignon Blanc. Bright straw-yellow in colour with greenish highlights, it releases an intense vegetal bouquet on the nose, with notes of acacia flowers, citrus fruits and tropical fruit. On the palate it is well-balanced, harmonious and persistent. Ideal with raw fish, shellfish, grilled vegetables and fresh cheeses. Serve at 8-10 °C.



MOSCATO

Si distingue per il suo tipico colore giallo paglierino, accompagnato da un profumo intenso e aromatico con netti sentori di frutta e fiori di arancia. Il sapore piacevolmente dolce si esalta in una naturale aromaticità. Ottimo se degustato fresco a 6-8°C. accompagnato con piccola pasticceria, tutti i tipi di dessert o anche abbinato con frutta fresca.

Distinguished by its typical straw-yellow colour, accompanied by an intense and aromatic bouquet with clear notes of fruit and orange blossom. The pleasantly sweet flavour is enhanced by its natural aromaticity. Best enjoyed chilled at 6-8 °C. Excellent with small pastries, all types of desserts, or paired with fresh fruit.

PRIVATE BOTTLE REGISTERED DESIGN N°001089056-0001



SANTERO FRATELLI & C I.V.A.S.S. SPA – VIA CESARE PAVESE, 28 12058 S. STEFANO BELBO (CN) ITALY