Lorenzon, la speciale Limited Edition per Natale 2017

limited-edition-lorenzon-scatola-1-ea04ccba

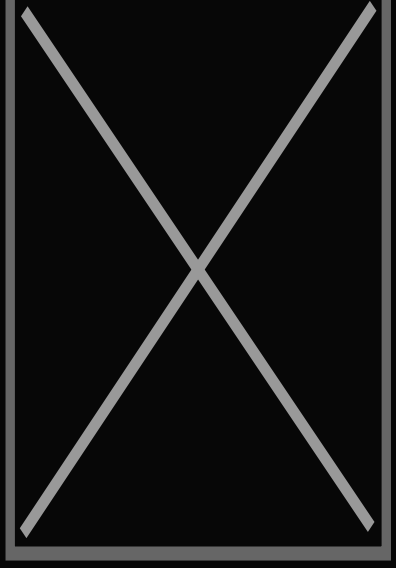
Lorenzon celebra il Natale con una **Limited Edition** in versione deluxe: un’elegante **selezione di vini** da portare in tavola per le cene delle feste, un’occasione da non perdere per raffinate idee regalo ad amici, familiari e colleghi.

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.

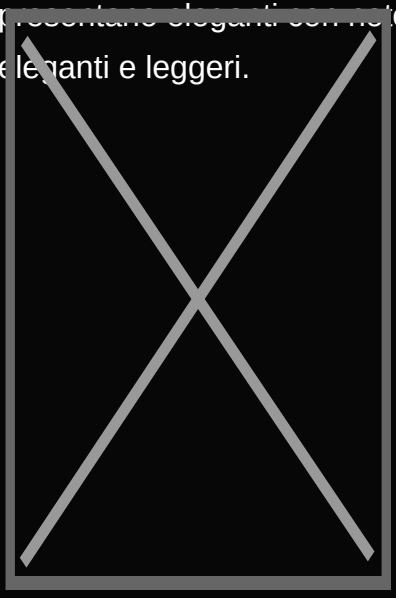
INIDIRIZZO E ORARI DI APERTURA - Il wine shop si trova a San Canzian d'Isonzo (Gorizia) in Via Ca' del Bosco, 16, località Pieris. E’ aperto, dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00. Chiuso la domenica. Degustazioni guidate per gruppi su prenotazione. Per informazioni rivolgersi 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 presentano eleganti con note di frutti rossi rendendolo ideale per l'aperitivo, piatti di pesce e carne e leganti 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.