



DOPPIONODO

by Ardenghi



ORGANIC WINE

BiO



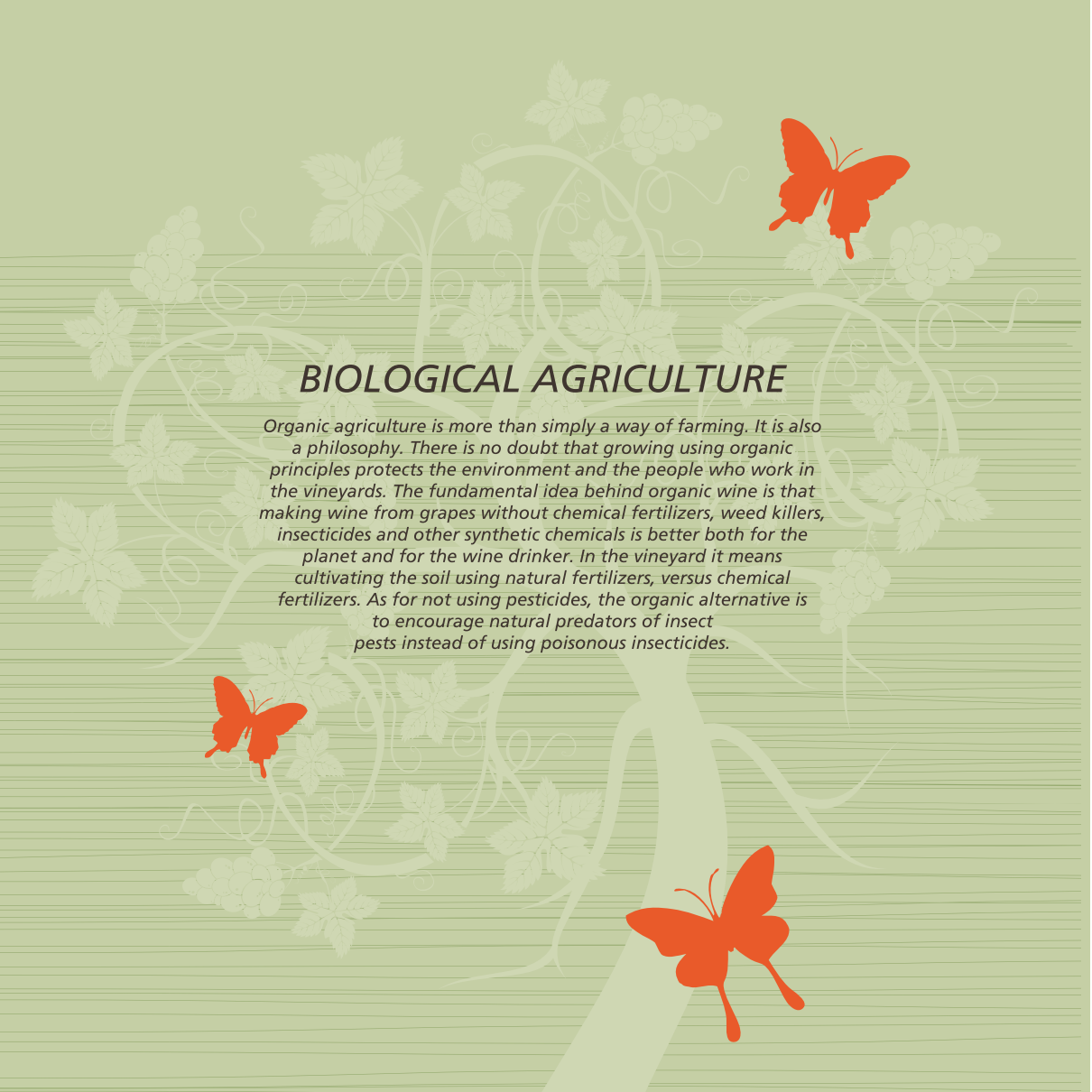
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Coltivare biologico non è solo un modo di coltivare, è anche una filosofia di vita. Non c'è alcun dubbio che coltivare utilizzando i principi dell'agricoltura biologica aiuti a proteggere l'ambiente e le persone che vi lavorano. Il principio base che sta alle spalle del vino biologico è quello di ottenere vino da uva senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, erbicidi, insetticidi o qualsiasi altra sostanza di sintesi chimica. Ciò a tutto vantaggio dell'ambiente e sicuramente anche del consumatore. Questo significa coltivare il terreno utilizzando fertilizzanti naturali, come i concimi organici di origine naturale, significa sostituire i pesticidi con gli insetti utili, come le api, preziose per l'impollinazione e le coccinelle, che provvedono in maniera naturale all'eliminazione di tanti parassiti pericolosi.

DOPPIONODO

by Ardenghi





BIOLOGICAL AGRICULTURE

Organic agriculture is more than simply a way of farming. It is also a philosophy. There is no doubt that growing using organic principles protects the environment and the people who work in the vineyards. The fundamental idea behind organic wine is that making wine from grapes without chemical fertilizers, weed killers, insecticides and other synthetic chemicals is better both for the planet and for the wine drinker. In the vineyard it means cultivating the soil using natural fertilizers, versus chemical fertilizers. As for not using pesticides, the organic alternative is to encourage natural predators of insect pests instead of using poisonous insecticides.

PROSECCO
DOC BRUT
ORGANIC WINE
ITALIA



**Abbinamenti
gastronomici:**
ottimo come aperitivo e
come vino da tutto pasto.
Temperatura di servizio:
6-8 °C.

Serving suggestions:
excellent as an aperitif as well as
all types of food.
Recommended temperature:
6 - 8 °C.

PROSECCO
DOC EXTRA DRY
ORGANIC WINE
ITALIA



**Abbinamenti
gastronomici:**

ottimo come
aperitivo e come
vino da tutto pasto.
Accompagna
egregiamente risotti,
molluschi e crostacei.
A fine pasto si abbina
a dessert non troppo
zuccherati come crostate
e strudel.

Temperatura di servizio:
6-8 °C.

Food pairings:

excellent as an aperitif and as
accompaniment with every meal.
It goes well with risottos and
shellfish. For the end of meal it goes
well with not too sweet desserts like
tarts and strudel.

Recommended temperature:
6-8 °C.

PINOT GRIGIO ORGANIC WINE

ITALIA



Abbinamenti gastronomici:

si sposa egregiamente con piatti a base di erbe o di uova, antipasti e minestre. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio:
10-12 °C.

Food pairings:

it goes well with herbs based dishes or eggs, appetizers and soups. Perfect accompaniment to fish dishes.

Recommended temperature:
10-12 °C.

MERLOT

ORGANIC WINE

ITALIA

Abbinamenti gastronomici:

si sposa perfettamente
con piatti di carne rossa, preparazioni in
umido, bolliti, carni bianche, selezioni
di formaggi, risotti e primi piatti
con sughi elaborati.

Temperatura di servizio:

16-18 °C.

Food pairings:

*it perfectly goes with red
and white meat, stew,
boiled meat, cheese
selection, rice, first
courses with
elaborate sauces.*

Recommended

temperature:

16-18 °C.



CABERNET FRANC

ORGANIC WINE

ITALIA

Abbinamenti gastronomici:

accompagna in modo squisito
arrosti di carni bianche o rosse,
allo spiedo o in umido;
cacciagione, formaggi stagionati
e piatti dai sapori marcati.

Temperatura di servizio:

16 °C.

Food pairings:

*it goes very well with roasted, top round
or stewed white and red meats; game,
aged cheeses and very tasty dishes.*

Recommended temperature:

16 °C.



ARDENGHI S.R.L.
31015 Conegliano - Tv - Italy
Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189
info@doppionodovinibio.it - www.doppionodovinibio.it