

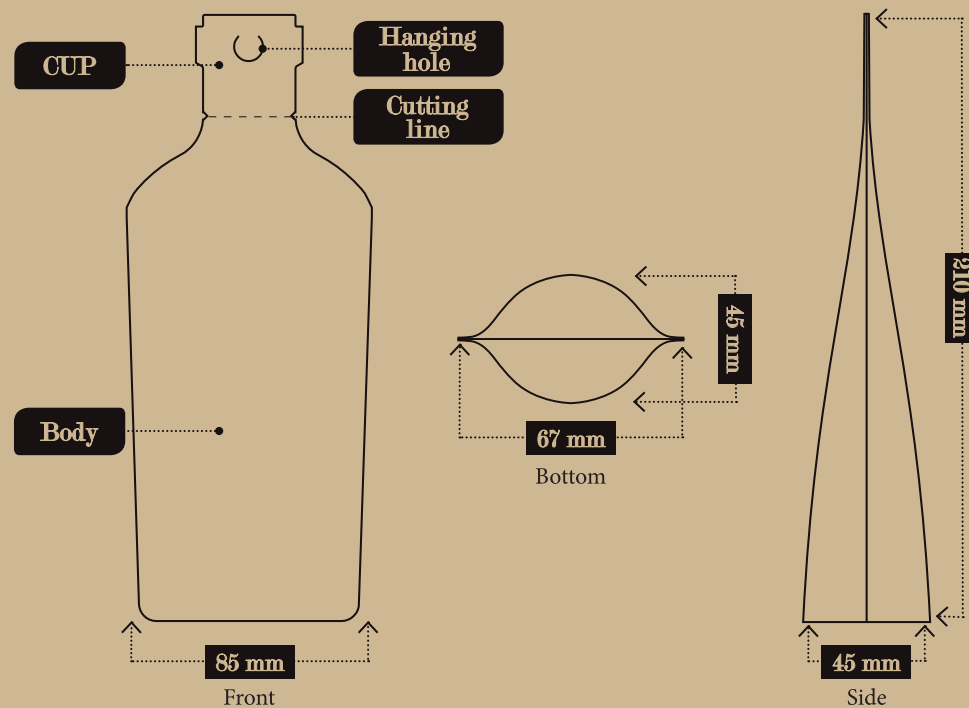


Oneglass srl
+39 0141 82 14 11
info@oneglass.it
www.oneglass.it

ITALY



The Perfect Packaging



Oneglass Awards

Wine
Innovation
Award

London
2010



Oneglass Wine



SANGIOVESE
TOSCANA IGT 2008

Reddot
design
award

Berlin
2013



reddot design award
best of the best 2013



100 ml

1

COLORE / Colour

Giallo Paglierino
Straw Yellow



TEMPERATURA DI SERVIZIO / Service Temperature



10 -12°

PROFUMO / Scent

Fiori di acacia
e Frutta Bianca

Acacia flowers
and White fruits

UVE / Grapes

Ottenuto da uve dei vitigni *Pinot Grigio*

Obtained from *Pinot Grigio* grapes.

GUSTO / Flavour

Ampio, gradevole, minerale con sensazioni finali morbide.

Ample, pleasant, mineral with final soft sensations.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT



ABBINAMENTO / Food combination

APERITIVI, SUSHI, PESCE CRUDO, PRIMI PIATTI DI PESCE E VERDURE, FORMAGGI GIOVANI
aperitifs, sushi, raw fish, fish and vegetable starters, young cheeses.

100% Single serving



CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE IGT

2



COLORE / Colour

ROSSO INTENSO / DEEP RED
con riflessi violacei / with violet hues



PROFUMO / Scent

Violetta
e LAMPONE.

Violet
and RASPBERRY.

ABBINAMENTO / Food combination

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE, ARROSTI E FORMAGGI A PASTA DURA.
Meat-based starters, roasts and hard cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / Service Temperature



16 -18°

GUSTO / Flavour

Robusto, corposo, rotondo e armonico.

Robust, full-bodied and harmonious.

UVE / Grapes

Ottenuto da uve dei vitigni Cabernet Sauvignon

Obtained from Cabernet Sauvignon grapes.



Less is More



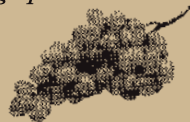
VERMENTINO TOSCANA IGT



UVE / Grapes

Ottenuto da uve dei vitigni VERMENTINO

Obtained from VERMENTINO grapes.



COLORE / Colour

Giallo Paglierino
Straw Yellow



PROFUMO / Scent

Tipiche note di fiori bianchi, frutti tropicali e salvia.

Typical hints of white flowers, tropical fruit and sage.

GUSTO / Flavour

Intenso e fresco con molta aromaticità.

Intense and fresh with a good deal of taste.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
Service
Temperature



10 -12°



oneglass
WINE

ABBINAMENTO
Food combination

APERITIVI, SUSHI, PESCE CRUDO, PRIMI PIATTI DI PESCE E VERDURE, FORMAGGI GIOVANI
aperitifs, sushi, raw fish, fish and vegetable starters, young cheeses.

100% Single serving



4

oneglass
WINE

UVE / Grapes

Ottenuto da uve dei vitigni SANGIOVESE

Obtained from SANGIOVESE grapes.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
Service
Temperature



18 -20°

SANGIOVESE TOSCANA IGT

GUSTO / Flavour

Gradevolmente tannico e morbido.

Pleasantly tannic and soft.

PROFUMO / Scent

Frutta rossa e SPEZIE.

RED FRUITS
and spice.



100
ml

COLORE / Colour

ROSSO INTENSO
con riflessi violacei

DEEP RED
with violet hues



ABBINAMENTO
Food combination

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE, ARROSTI E FORMAGGI A PASTA DURA.
Meat-based starters, roasts and hard cheeses.

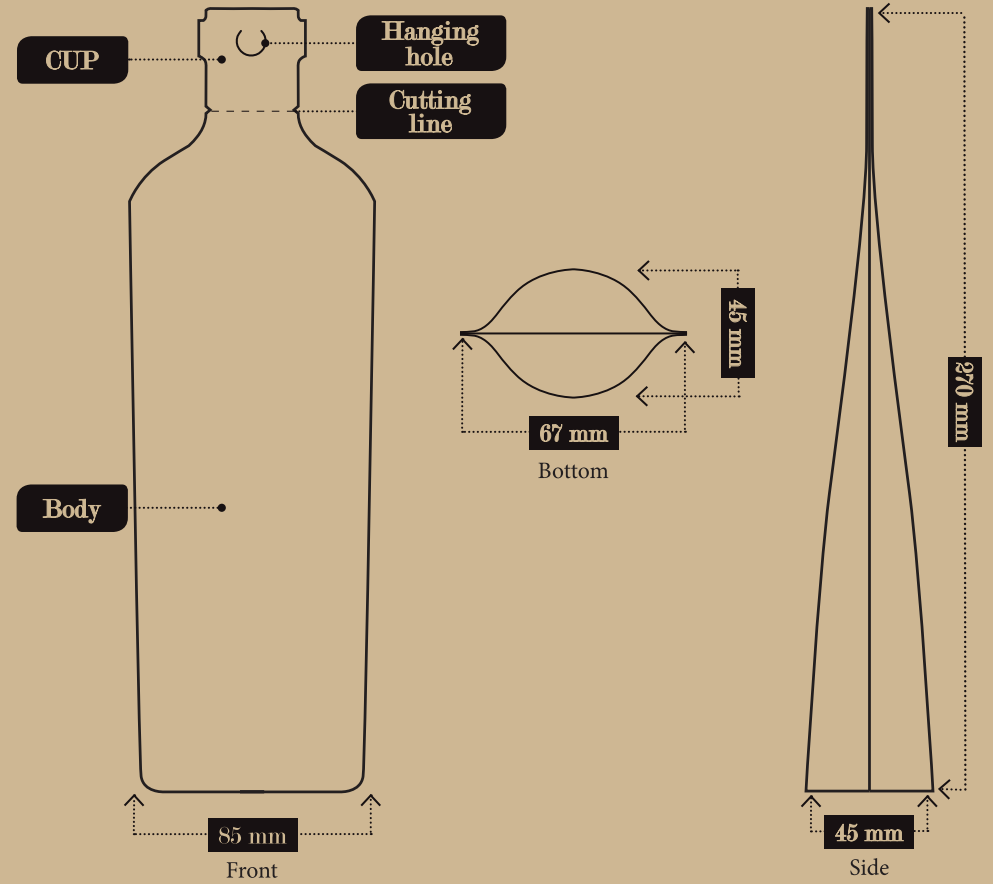
Less is More



The Perfect Packaging


Experience oneglass
WINE

187
ml





SICILIA



5

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

GUSTO / Flavour

Armonico, con una nota minerale ed un finale morbido.

Well balanced, mineral with final soft sensations.

PROFUMO / Scent

Fiori di acacia, frutta tropicale e agrumi.

Acacia flowers, tropical fruits and citrus.

COLORE / Colour

Giallo Paglierino
Straw Yellow



UVE / Grapes

Ottenuto da uve dei vitigni Pinot Grigio

Obtained from Pinot Grigio grapes

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Service Temperature



8-10°

187 ml

ABBINAMENTO
Food combination

APERITIVI, SUSHI, PESCE CRUDO, PRIMI PIATTI DI PESCE E VERDURE, FORMAGGI GIOVANI
aperitifs, sushi, raw fish, fish and vegetable starters, young cheeses.

100% Single serving



TRENTINO ALTO ADIGE
FRIULI VENEZIA GIULIA
VENETO

CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE IGT

6



187 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Service Temperature



16-18°

COLORE / Colour

ROSSO INTENSO
con riflessi violacei
DEEP RED
with violet hues



UVE / Grapes

Ottenuto da uve dei vitigni Cabernet Sauvignon

Obtained from Cabernet Sauvignon grapes

PROFUMO / Scent

Violetta e LAMPONE.

Violet and RASPBERRY.

GUSTO / Flavour

Robusto, corposo, rotondo e armonico.

Robust, full-bodied and harmonious.

ABBINAMENTO
Food combination

PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE, ARROSTI E FORMAGGI A PASTA DURA.
Meat-based starters, roasts and hard cheeses.

Less is More

