



BELAGIAIO

WINEMAKER IN TUSCANY

"è solo l'inizio"



For you... per te...

5CENTO

vino rosso

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Uve utilizzate: Sangiovese 100%

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: al naso si presenta fruttato, con richiami alla mora e ai frutti di bosco, con leggere note speziate che ne armonizzano il profilo.

Gusto: in bocca il vino è fresco, sapido, dalla beva facile ed invitante. I tannini sono morbidi e setosi, ben bilanciati con la componente acida del vino. Il finale è dolce e suadente con richiami alla spezie e a leggere note di vaniglia.

Abbinamenti: si accosta bene a formaggi freschi e di media stagionatura, alle minestre a base di verdura e alle carni rosse e bianche in genere. Se servito leggermente più freddo, ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 18°

Invecchiamento: fino a 5 anni



ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Grape variety: *Sangiovese 100%*

Color: *deep red with violet reflections*

Aroma: *the smell is fruity with hints of blackberries and other berries, as well as an additional spicy note to harmonize the profile.*

Taste: *the wine is fresh and sapid: easy to drink and inviting. The acid component of the wine is balanced with the soft and silky tannins, creating a finish that is sweet with a hint of spice and light notes of vanilla.*

Pairings: *it goes well with fresh and medium-aged cheeses, vegetable soups, and generally all red and white meats. If served slightly colder, it is also great as an aperitif.*

ALSECCO

vino bianco

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Uve utilizzate: Vermentino e Trebbiano

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: si apre con intense note agrumate e di frutta come la pesca e l'albicocca, accompagnate dalla nota varietale di nocciola fresca. Si espandono in successione richiami di spezie mediterranee come la salvia e note minerali e marine.

Gusto: fresco, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza, ottima vena acida.

Abbinamenti: si abbina bene con antipasti e primi piatti a base di verdure, perfetto con pesce crudo, crostacei, secondi di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Invecchiamento: fino a 5 anni



ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Grape variety: *Vermentino e Trebbiano*

Color: *straw yellow with golden reflections*

Aroma: *opening up with the intense citrus and fruity notes of peach and apricot, the scent is accompanied by a varietal note of fresh hazelnut. The expansion and succession of smells recalls that of Mediterranean spices, such as sage, and other mineral and marine notes.*

Taste: *fresh, full, and enveloping with a fruity and aromatic pulp, the finish is lasting and persistent with an elegant fullness, rich mineral sapidity, and excellent acidic vein*

Pairings: *it goes well with appetizers, vegetable-based first courses, raw fish, shellfish, fish-based second courses.*

Serving temperatur: 18°

Aging: *up to 5 years*

KITRI

vino rosato

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Uve utilizzate: Sangiovese e Merlot "vinificate in bianco" ovvero senza la presenza delle bucce.

Colore: rosato tendente al cipria

Profumo: Elegante con sentori fruttati che richiamano la ciliegia e l'amarena, persistente e fine.

Gusto: Equilibrato, buona persistenza aromi di frutta rossa e fiori, buona acidità e salinità al palato.

Abbinamenti: Indicato per aperitivi ma anche a tutto pasto, ottimo con carni bianche, zuppe di pesce, pizza, salumi, e formaggi freschi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Invecchiamento: fino a 3 anni



ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Grape variety: *Sangiovese and Merlot grapes "vinified in white," i.e. produced without their skins.*

Color: *pink as powder*

Aroma: *elegant with fruity scents that recall cherry and black cherry, persistent and fine*

Taste: *balanced, good persistent aromas of red fruit and flowers, balanced acidity and salinity on the palate.*

Pairings: *suitable for aperitifs, but also wonderful for any meal. Excellent with white meats, fish soups, pizza, cold cuts, and fresh medium-aged cheeses.*

Serving temperatur: 10 - 12°C

Aging: *up to 3 years*