



BELAGIAIO

WINEMAKER IN TUSCANY



For you... per te...

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

5Cento

IGT Toscana
Rotwein



Verwendete

Sangiovese 100%

Trauben:

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen.

Bukett: die Nase ist fruchtig, mit Bezug auf Brombeeren und wilde Beeren, mit leicht würzigen Noten, die das Profil harmonisieren.

Geschmack: Im Mund ist der Wein frisch, herzhaft, leicht zu trinken und einladend.

Die Tannine sind weich und seidig, gut ausbalanciert mit der Säurekomponente des Weins.

Der Abgang ist süß und überzeugend mit einem Hauch von Gewürzen und leichten Vanillenoten.

Empfehlung zum: Passt gut zu Frischkäse und Käse-mittleren Alters, Suppen auf Gemüsebasis und rotem und weißem Fleisch im Allgemeinen. Wenn es etwas kälter serviert wird, eignet es sich auch hervorragend als Aperitif.

Serviertemperatur: 18°C

Alsecco

IGT Toscana
Weißwein



Verwendete Trauben: Vermentino und Trebbiano

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Bukett: öffnet sich mit intensiven Zitrus- und Fruchtnoten wie Pfirsich und Aprikose, begleitet von frischer Haselnuss.

Noten von mediterranen Gewürzen wie Salbei sowie mineralische Noten nehmen nacheinander zu.

Geschmack: frisch, voll und umhüllend, mit fruchtigem und aromatischem Fruchtfleisch, der Abgang ist lang und anhaltend mit reichhaltiger Mineralsaftigkeit und eleganter Fülle, ausgezeichneter Säure.

Empfehlung zum: Es passt gut zu Vorspeisen und ersten Gängen auf Gemüsebasis, perfekt zu rohem Fisch, Schalentieren und zweiten Gängen, insbesondere zu gebratenem Fisch.

Serviertemperatur: 10 - 12°C

Kitri

IGT Toscana
Roséwein



Verwendete

Sangiovese und Merlot "in Weiß vinifiziert" ohne das Vorhandensein der Schalen.

Trauben:

Farbe: Elegant mit fruchtigen Düften, die an Kirsche und Schwarzkirsche erinnern, anhaltend und fein.

Geschmack: Ausgewogen, gute Ausdauer, Aromen von roten Früchten und Blüten,

gute Säure und Salzgehalt am Gaumen.

Empfehlung zum: Geeignet für Aperitifs, aber auch während des Essens. Hervorragend zu weißem Fleisch, Fischsuppen, Pizza, Aufschnitt und frischem Käse- mittleren Alters.

Serviertemperatur: 10 - 12°C