

BELLOVILE

TOSCANA IGT

Er entstammt den Weinbergen zwischen den toskanischen Hügeln von Cinigiano in Poderi BellOvile. Damit bezeichnet dieser Wein die Rückkehr von Dantes Nachkommen in ihre Heimatregion. Die Achtung vor der biologischen Vinifikation hat einen hervorragenden Rotwein mit einem reichen Bouquet von Beeren und Lakritze hervorgebracht.

REBSATZ

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Bouquet: Erinnert an Waldfrüchte und Lakritze.

Geschmack: Klar und fleischig, dabei weich und ausgewogen. Pflaumen und süße Gewürze. Langes und delikates Finale.

TRINKERLEBNIS

Obwohl er robust ist, lässt er sich dank seiner extremen Weichheit besonders leicht zu Tisch kombinieren. Passt hervorragend zu sommerlichen Grilladen mit Fleisch und Gemüse. Ideal für Pasta-Timbalen mit Fleischsauce, Wurst- und Käsespezialitäten, gebratenes Fleisch (insbesondere Lammfleisch).

SERVIERTEMPERATUR: 18° C ALKOHOLGEHALT: 13% vol. LAGERFÄHIGKEIT: Potenzial für eine mittellange Lagerung.









SEREGO ALIGHIERI BellOvile

TOSCANA
CAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VINO BIOLOGICO



Nachdem sie sich über 650 Jahre lang den Reben und dem Wein des Valpolicella gewidmet haben, kehrte die Adelsfamilie mit dem Ankauf der Weinberge von "Poderi del Bello Ovile", in das Land ihrer Vorfahren zurück. Der Name des Anwesens und des Weins erinnert an die Passage der Göttlichen Komödie, in der Dante von der Rückkehr in die Heimat träumt - "Bello ovile" eben.