



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Bianca

Ursprungsbezeichnung: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Weinberge: Pinot Grigio

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthai

Farbe: Leuchtend strohgelb mit grünen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er fruchtige Noten und Noten von weißen Blüten, mit Anklängen von weißfleischigem Pfirsich, weißen Blüten und einem leicht würzigen Abgang

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und duftend, am Gaumen zeigt er sich fein und ausgewogen, mit angenehmer Säure

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C

Kombinationen: Sehr vielseitig, perfekt zu Gerichten mit Süßwasserfisch. Ideal als Aperitif. Probieren Sie ihn mit gegrilltem Gemüse. Ausgezeichnet zu weißem Fleisch

Beschreibung:

Pinot Grigio Doc delle Venezie ist ein Doc-Wein, der die Gebiete Venetien, Trentino und Friaul abdeckt. Dieses Gebiet weist ein Mikroklima auf, das die beste Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften dieser Rebe ermöglicht hat. Er wird auf drei unserer Weingüter angebaut: Tenuta San Leone am Gardasee, Maso Bianco in Trentino-Südtirol und Podere del Gal in Friaul-Julisch-Venetien. Aus der Auswahl der besten Pinot Grigio Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, darauf folgend die Flaschenreife über den Zeitraum eines Monats. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender, feiner und ausgewogener Wein. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er fruchtige Noten und Noten von weißen Blüten, mit Anklängen von weißfleischigem Pfirsich, weißen Blüten und einem leicht würzigen Abgang. Das Mundgefühl ist frisch und duftend, am Gaumen zeigt er sich fein und ausgewogen, mit angenehmer Säure. Sehr vielseitig, perfekt zu Gerichten mit Süßwasserfisch. Ideal als Aperitif. Probieren Sie ihn mit gegrilltem Gemüse. Ausgezeichnet zu weißem Fleisch. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Blu

Ursprungsbezeichnung: Cabernet Veneto IGT

Weinberge: Cabernet

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekellert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Stahl

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von roten Beerenfrüchten, mit leicht würzigen und grasigen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist ausgewogen mit einem trockenen Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 16-18 °C | 60,8 °F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen. Ideal für gegrillte rote Fleischsorten. Probieren Sie ihn zu Wild

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus der Verbindung von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Trauben werden sanft gekellert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, der Ausbau weiterhin im Stahl, dann die Flaschenreife für zwei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter, weicher und harmonischer Wein. Er weist eine intensive Farbe auf. In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von roten Beerenfrüchten, mit leicht würzigen und grasigen Anklängen. Das Mundgefühl ist ausgewogen mit einem trockenen Abgang. Perfekt zu ersten Gängen. Ideal für gegrillte rote Fleischsorten. Probieren Sie ihn zu Wild. Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Gialla

Ursprungsbezeichnung: Chardonnay Veneto IGT

Weinberge: Chardonnay

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthai

Farbe: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von knackigen, weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, weißen Blüten wie Holunder und Anklängen von Wildkräutern

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und angenehm, mit guter Salzigkeit und Struktur, fein und elegant

Alkoholgehalt: 12 - 12,5 %vol

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, in Begleitung mit Gemüsegerichten, hervorragend zu Brathähnchen. Probieren Sie ihn zu Kräuterrisotto

Beschreibung:

Ein frisches und duftendes Produkt, das auf dem ton- und kalkhaltigen Boden moränischen Ursprungs der Tenuta San Leone auf den Hügeln des Gardasees in Venetien entsteht. Gewonnen aus der Ernte in frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt zwei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, ausgewogener, vollmundiger und angenehm salziger Wein. Die Farbe ist strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von knackigen, weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, weißen Blüten wie Holunder und Anklängen von Wildkräutern. Das Mundgefühl ist frisch und angenehm, mit guter Salzigkeit und Struktur, fein und elegant. Perfekt als Aperitif, in Begleitung mit Gemüsegerichten, hervorragend zu Brathähnchen. Probieren Sie ihn zu Kräuterrisotto. Bei einer Temperatur von 10 - 12 °C servieren

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Verde

Ursprungsbezeichnung: Garganega Veneto IGT

Weinberge: Garganega

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthl

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an gelbfleischigen Pfirsich, tropikalische Noten und einem leicht mandelartigen Abgang

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch, duftend und mineralisch, mit einer großen geschmacklichen Ausgewogenheit, ausgeprägter Süffigkeit und Weichheit

Alkoholgehalt: 12 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit Quiches auf Eierbasis

Beschreibung:

Garganega ist die wichtigste einheimische weiße Rebsorte in der Region Venetien. Er wird am Fuße des Gardasees auf hügeligem Boden moränischen Ursprungs in der Tenuta San Leone angebaut. Aus der Auswahl der besten Garganega Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau in Stahl für einen Zeitraum von einem Monat auf eigenen Hefen. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender, feiner und ausgewogener Wein. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an gelbfleischigen Pfirsich, tropikalische Noten und einem leicht mandelartigen Abgang. Das Mundgefühl ist frisch, duftend und mineralisch, mit einer großen geschmacklichen Ausgewogenheit, ausgeprägter Süffigkeit und Weichheit. Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit Quiches auf Eierbasis. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Rossa

Ursprungsbezeichnung: Sangiovese Toscana IGT

Weinberge: Sangiovese

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekellert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthai

Farbe: Leuchtend Farbe auf

Duft: In der Nase entfaltet er die typischen Düfte der Rebe, die angenehme Noten von roten Früchten, Kirsche, Pflaume und Heidelbeere, bis hin zu zarten Gewürzen und Anklängen von Veilchen

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack frisch und lebhaft, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance, guter Struktur und einer angenehmen Weichheit

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 16-18 °C | 60,8°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch. Ideal in Verbindung mit Wildaufschnitt. Probieren Sie ihn mit gegrilltem Fleisch und Braten

Beschreibung:

Der Sangiovese wird auf Tenuta Capannelle in der Toskana, in den warmen Gegenden der Maremma hergestellt, die von der nahen Meeresbrise profitieren. Hergestellt aus Sangiovese, einer typisch toskanischen, roten Rebsorte. Aus der Auswahl der besten Sangiovese Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gekellert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und anschließender Flaschenreife für einen Zeitraum von drei Monaten. Er weist eine leuchtend Farbe auf. In der Nase entfaltet er die typischen Düfte der Rebe, die angenehme Noten von roten Früchten, Kirsche, Pflaume und Heidelbeere, bis hin zu zarten Gewürzen und Anklängen von Veilchen. Am Gaumen ist der Geschmack frisch und lebhaft, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance, guter Struktur und einer angenehmen Weichheit. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch. Ideal in Verbindung mit Wildaufschnitt. Probieren Sie ihn mit gegrilltem Fleisch und Braten. Er wird bei 16-18 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Viola

Ursprungsbezeichnung: Corvina Veneto IGT

Weinberge: Corvina

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekellert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Stahl

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von frischen, rotbeerigen Früchten, mit leicht würzigen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist weich und harmonisch

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Serviertemperatur: 16°C | 60,8°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen. Ideal für rotes Fleisch und Aufschnitt. Probieren Sie ihn mit Quiches

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Benaco auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus der einheimischen Rebsorte Corvina Veronese. Die Trauben werden sanft gekellert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, der Ausbau weiterhin im Stahl, dann die Flaschenreife für zwei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter, weicher und harmonischer Wein. Er weist eine intensive Farbe auf. In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von frischen, rotbeerigen Früchten, mit leicht würzigen Anklängen. Das Mundgefühl ist weich und harmonisch. Perfekt zu ersten Gängen. Ideal für rotes Fleisch und Aufschnitt. Probieren Sie ihn mit Quiches. Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



Umberto Nobile

Ursprungsbezeichnung: Lugana Doc

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Intensives, leuchtendes strohgelb

Duft: In der Nase entfaltet er blumige und zarte Noten, mit interessanten mineralischen Anklängen, die typisch für den Lugana sind

Geschmack: Im Mund kann man eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur wahrnehmen, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch

Beschreibung:

Die Seele dieses Lugana stammt von der Turbiana Traube, die auf der Tenuta Fantona am Fuße des Gardasees auf ton- und kalkhaltigem Boden angebaut wird. Diese einheimischen Trauben werden in den frühen Morgenstunden ausgewählt und geerntet. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt etwa drei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, zarter und faszinierender Wein. Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er blumige und zarte Noten, mit interessanten mineralischen Anklängen, die typisch für den Lugana sind. Im Mund kann man eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur wahrnehmen, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit. Perfekt als Aperitif, passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch. Ideal auch zu Sushi. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vasco De Gama

Ursprungsbezeichnung: Piemonte Barbera DOC

Weinberge: Barbera

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensiv Farbe mit violetten Reflexen auf

Duft: In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten, Brombeeren und Heidelbeermarmelade mit leicht würzigen Anklängen von Vanille und gerösteter Haselnuss

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack fruchtig und voll, typisch säuerlich, entschieden und mit Struktur, mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4 °F

Kombinationen: Perfekt zu Gerichten der piemontesischen Küche, wie Agnolotti mit Fleischsauce und Vitello tonnato. Ideal zu gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit Fleischeintopf

Beschreibung:

Der Barbera - Vasco De Gama wird auf der Tenuta Piemonts auf den Hügeln von Rocca Grimalda hergestellt, die eine hervorragende Lage und Temperaturspanne genießen. Aus der Auswahl der besten Barbera Trauben gewonnen, die zwischen Ende September und Anfang Oktober in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, dann für sechs bis acht Monate im großen Fass und anschließend die Flaschenreife für einen Zeitraum von zwei oder drei Monaten. Er weist eine intensiv Farbe mit violetten Reflexen auf. In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten, Brombeeren und Heidelbeermarmelade mit leicht würzigen Anklängen von Vanille und gerösteter Haselnuss. Am Gaumen ist der Geschmack fruchtig und voll, typisch säuerlich, entschieden und mit Struktur, mit gutem Abgang. Perfekt zu Gerichten der piemontesischen Küche, wie Agnolotti mit Fleischsauce und Vitello tonnato. Ideal zu gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit Fleischeintopf. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cristoforo Colombo

Ursprungsbezeichnung: Moscato Veneto IGT

Weinberge: Moscato

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er intensive Noten von knackigen gelben Früchten, Pfirsich und Aprikose, mit Anklängen von Orange und Rose

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und duftend, zart und elegant mit einer leichten Perlung

Alkoholgehalt: 7 - 7,5 % vol

Serviertemperatur: 8 - 10 °C | 48°F

Kombinationen: Perfekt zum Abschluss einer Mahlzeit, begleitet er jedes Dessert und ist ausgezeichnet mit Rosenkuchen und Gebäck aus Mürbteig. Probieren Sie ihn mit Reistörtchen oder Zubereitungen mit Cremebasis

Beschreibung:

Ein frisches und duftendes Produkt, das in Venetien auf einem ton- und kalkhaltigen Boden entsteht. Gewonnen aus der Ernte in frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur für einen Zeitraum von zwei Monaten. Das Ergebnis ist ein frischer, ausgewogener und duftender Wein. Die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er intensive Noten von knackigen gelben Früchten, Pfirsich und Aprikose, mit Anklängen von Orange und Rose. Das Mundgefühl ist frisch und duftend, zart und elegant mit einer leichten Perlung. Perfekt zum Abschluss einer Mahlzeit, begleitet er jedes Dessert und ist ausgezeichnet mit Rosenkuchen und Gebäck aus Mürbteig. Probieren Sie ihn mit Reistörtchen oder Zubereitungen mit Cremebasis. Bei einer Temperatur von 8 - 10 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Ferdinando Magellano

Ursprungsbezeichnung: Sangiovese Toscano IGT

Weinberge: Sangiovese

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthl

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase entfaltet er die typischen Düfte der Rebe, die angenehme Noten von roten Früchten, Kirsche, Pflaume und Heidelbeere, bis hin zu zarten Gewürzen und Anklängen von Veilchen

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack frisch und lebhaft, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch. Ideal zu gegrilltem Fleisch und Aufschnitt. Probieren Sie ihn zu einer Parmigiana

Beschreibung:

Der Ferdinando Magellano ist ein Sangiovese, der auf dem Weingut in der Toskana, in den warmen Gegenden der Maremma, die von der nahen Meeresbrise profitieren, hergestellt wird. Hergestellt aus Sangiovese, einer typischen Rebsorte der Toskana. Aus der Auswahl der besten Sangiovese Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und anschließendem Ausbau im Fass und einer Flaschenreife für einen Zeitraum von drei Monaten. Er weist eine intensive Farbe auf. In der Nase entfaltet er die typischen Düfte der Rebe, die angenehme Noten von roten Früchten, Kirsche, Pflaume und Heidelbeere, bis hin zu zarten Gewürzen und Anklängen von Veilchen. Am Gaumen ist der Geschmack frisch und lebhaft, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch. Ideal zu gegrilltem Fleisch und Aufschnitt. Probieren Sie ihn zu einer Parmigiana. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Amerigo Vespucci

Ursprungsbezeichnung: Custoza DOC

Weinberge: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Fernanda, Chardonnay

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an gelbfleischigen Pfirsich, Ananas und Feldblumen

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch, duftend und mineralisch, mit feinem Finale und von ausgeprägter Süffigkeit

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C. | 50°F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit Quiches

Beschreibung:

Ein hervorragendes Produkt, das am Fuße des Gardasees auf hügeligem Boden moränischen Ursprungs in der Tenuta San Leone entsteht. Aus der Auswahl der besten typischen Traubensorten wie Garganega, Trebbiano und Tocai gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, der Ausbau in Stahl auf eigenen Hefen für einen Zeitraum von zwei Monaten und danach in der Flasche für einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender, feiner und ausgewogener Wein. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an gelbfleischigen Pfirsich, Ananas und Feldblumen. Das Mundgefühl ist frisch, duftend und mineralisch, mit feinem Finale und von ausgeprägter Süffigkeit. Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit Quiches. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Marco Polo

Ursprungsbezeichnung: Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto

Weinberge: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthl

Farbe: Roséwein

Duft: In der Nase entfaltet er blumige Noten von weißen Blüten und frischen Früchten, mit Anklängen von rosa Grapefruit und Glyzinie

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch mit einem leicht salzigen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt während der ganzen Mahlzeit, passt er gut zu Meeres- und Seegerichten, zu ersten Gängen und gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Pizza oder Büffelmozzarella

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus einheimischen Rebsorten wie Corvina, Rondinella und Molinara, die als Roséwein gekellert werden. Er wird auch „der Wein einer Nacht“ genannt, weil die Schalen je nach Jahreszeit einige Stunden mit dem Most in Kontakt bleiben müssen. Danach werden die Trauben sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt circa einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter Wein mit guter Struktur, fein und harmonisch. Dieser Wein ist ein Rosè. In der Nase entfaltet er blumige Noten von weißen Blüten und frischen Früchten, mit Anklängen von rosa Grapefruit und Glyzinie. Das Mundgefühl ist frisch mit einem leicht salzigen Abgang. Perfekt während der ganzen Mahlzeit, passt er gut zu Meeres- und Seegerichten, zu ersten Gängen und gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Pizza oder Büffelmozzarella. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Ambra



Ursprungsbezeichnung: Vermentino Toscana Igt

Weinberge: Vermentino

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden 10-15 Tage nach der gewöhnlichen Erntezeit von Hand geerntet und schonend gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, gefolgt von der Flaschenreife

Ausbau: Sthal

Farbe: Intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase zeigt er intensive Noten von Akazienblüten und tropischen Früchten, mit Anklängen von Kräutern und Feldblumen im Abgang

Geschmack: Im Mund ist er frisch, duftend, mit gutem Weichegrad und einem ausgewogenen und angenehm salzig-samtigen Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Hauptgerichten mit gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fischsuppen

Beschreibung:

Der Vermentino Ambra wird auf dem Weingut in den warmen Gegenden der Maremma in der Toskana hergestellt, die von der nahen Meeresbrise profitieren und einen reichen Boden tonhaltigen Ursprungs aufweisen. Aus einer Auswahl der besten Trauben des Vermentino gewonnen, die mit einer Verzögerung von 10-15 Tagen geerntet werden, damit die Trauben auf der Pflanze eine größere Reife erreichen. Die Ernte wird in den frühen Morgenstunden durchgeführt. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau in Stahl auf eigenen Hefen, für einen Zeitraum von drei Monaten. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender und ausgewogener Wein. Die Farbe ist intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase zeigt er intensive Noten von Akazienblüten und tropischen Früchten, mit Anklängen von Kräutern und Feldblumen im Abgang. Im Mund ist er frisch, duftend, mit gutem Weichegrad und einem ausgewogenen und angenehm salzig-samtigen Abgang. Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Hauptgerichten mit gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fischsuppen. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Smeraldo

Ursprungsbezeichnung: Lugana DOC

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Stahl

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von exotischen Früchten, kandierten Früchten und Zitrusfrüchten

Geschmack: Das Mundgefühl ist umhüllend, saftig und samtig mit einem langen und komplexen Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt zu einer Mahlzeit mit sowohl Fisch- als auch weißen Fleischgerichten. Ideal zu gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fisch-Crudités

Beschreibung:

Dieser Lugana Doc ist ein Produkt, das am Fuße des Gardasees auf einem ton- und kalkhaltigen Boden in der Tenuta Fantona entsteht. Gewonnen aus der Auswahl der besten Trauben von Turbiana, die 10-15 Tage nach der klassischen Lesezeit geerntet werden, damit die Trauben eine höhere Reife auf der Weinrebe erreichen. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand geerntet. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau im Tank auf eigenen Hefen für einen Zeitraum von zwei Monaten und danach in der Flasche für drei Monate. Das Ergebnis ist ein Wein mit Tiefe und Struktur, fein, komplex und elegant. Die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von exotischen Früchten, kandierten Früchten und Zitrusfrüchten. Das Mundgefühl ist umhüllend, saftig und samtig mit einem langen und komplexen Abgang. Perfekt zu einer Mahlzeit mit sowohl Fisch- als auch weißen Fleischgerichten. Ideal zu gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fisch-Crudités. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Zaffiro

Ursprungsbezeichnung: Sauvignon Vallagarina IGT

Weinberge: Sauvignon Bianco

Boden: Basaltboden aus vulkanischem Ursprung

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von duftenden gelben Früchten, Stachelbeere, Apfel, Holunderblüten und Kräutern

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und weich, elegant, mit einer guten Struktur und einem angenehm aromatischen Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 8-10 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt zu einer Mahlzeit mit sowohl Fisch- als auch weißen Fleischgerichten. Ideal zu gegrilltem oder gebackenem Fisch. Probieren Sie ihn mit Gemüserisotto

Beschreibung:

Ein herrliches Produkt, das auf den sonnigen Hügeln des Trentino, auf Böden basaltisch-vulkanischen Ursprungs im historischen Weingut Maso Bianco entstand. Aus einer Auswahl der besten Sauvignon Trauben gewonnen und Mitte September geerntet, damit die Trauben auf der Rebe den richtigen Reifegrad erreichen. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau im Tank auf eigenen Hefen für einen Zeitraum von drei Monaten und danach in der Flasche für einen Monat. Das Ergebnis ist ein Wein mit Tiefe und Struktur, fein und komplex. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von duftenden gelben Früchten, Stachelbeere, Apfel, Holunderblüten und Kräutern. Das Mundgefühl ist frisch und weich, elegant, mit einer guten Struktur und einem angenehm aromatischen Abgang. Perfekt zu einer Mahlzeit mit sowohl Fisch- als auch weißen Fleischgerichten. Ideal zu gegrilltem oder gebackenem Fisch. Probieren Sie ihn mit Gemüserisotto. Bei einer Temperatur von 8-10 °C servieren

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Opale

Ursprungsbezeichnung: Piemonte Dolcetto DOC

Weinberge: Dolcetto

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensiv Farbe mit purpurnen Reflexen auf

Duft: In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten und eleganten, leicht würzigen Anklängen

Geschmack: Ein Rotwein mit einer starken Persönlichkeit, der Geschmack am Gaumen ist rund und voll, fein und harmonisch mit gutem Abgang und einer Mandelnote

Alkoholgehalt: 14 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt in Begleitung zu rotem Fleisch und gereiftem Käse. Probieren Sie ihn zu Gnocchi ai quattro formaggi

Beschreibung:

Der Dolcetto - Opale wird auf der Tenuta Piemonts auf den Hügeln von Rocca Grimalda hergestellt, die eine hervorragende Lage und Temperaturspanne genießen. Aus der Auswahl der besten Dolcetto Trauben gewonnen und in den frühen Morgenstunden geerntet. Die Trauben werden gekeltert und schonend gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, dann für drei Monate im großen Fass und anschließend die Flaschenreife für einen Zeitraum von einem Monat. Er weist eine intensiv Farbe mit purpurnen Reflexen auf. In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten und eleganten, leicht würzigen Anklängen. Ein Rotwein mit einer starken Persönlichkeit, der Geschmack am Gaumen ist rund und voll, fein und harmonisch mit gutem Abgang und einer Mandelnote, alles dank dem Ausbau in Eichenfässern. Perfekt in Begleitung zu rotem Fleisch und gereiftem Käse. Probieren Sie ihn zu Gnocchi ai quattro formaggi. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Granato

Ursprungsbezeichnung: Sangiovese Toscana IGT

Weinberge: Sangiovese

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Farbe mit granatfarbenen Reflexen

Duft: In der Nase blumige Noten bis hin zu zarten Gewürzen wie Pfeffer und Vanille freigesetzt

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und samtig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Seine Komplexität macht ihn zu einem perfekten Begleiter für erste Gänge mit Fleisch. Ideal zu rotem Fleisch, Braten und gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit scharfen Gerichten

Beschreibung:

Der Sangiovese - Granato wird auf dem Weingut in der Toskana hergestellt, in den warmen Gegenden der Maremma, die von der nahen Meeresbrise profitieren. Hergestellt aus Sangiovese, einer typischen Rebsorte. Aus der Auswahl der besten Sangiovese Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, dann für ein Jahr in großen Fässern und Barriques und anschließend die Flaschenreife für einen Zeitraum von drei Monaten. Er hat eine Farbe mit granatfarbenen Reflexen und wird aus der Sangiovese-Traube gewonnen. In der Nase entfaltet er die typischen Düfte dieser Rebsorte und dank der Reifung im Edelholz werden angenehme fruchtige und blumige Noten bis hin zu zarten Gewürzen wie Pfeffer und Vanille freigesetzt. Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und samtig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance. Seine Komplexität macht ihn zu einem perfekten Begleiter für erste Gänge mit Fleisch. Ideal zu rotem Fleisch, Braten und gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit scharfen Gerichten. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Prosecco 6



Ursprungsbezeichnung: Prosecco DOC

Weinberge: Glera (Prosecco)

Boden: Kiesig, kalk- und tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite (Martinotti-Charmat-Methode) etwa 3-4 Monate andauert

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtendes strohgelb

Duft: In der Nase entfaltet er feine Noten von knackigen Früchten mit intensiven blumigen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Zartheit, mit einer feinen und eleganten Perlung

Alkoholgehalt: 11 - 11,5 % vol

Serviertemperatur: 4-6 °C | 39,2°F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif. Ideal zu Vorspeisen mit rohem oder auch geräuchertem Fisch. Probieren Sie ihn zu einem Radicchio-Risotto aus Treviso und Monte Veronese

Beschreibung:

Dieser Prosecco Extra Dry nach Martinotti - Charmat Methode, ein sorgfältiger Ausdruck des Territoriums, stammt aus der Glera Traube, die auf dem Weingut Podere del Gal auf einem kieseligen, kalkhaltigen und tonhaltigen Boden angebaut wird. Die Glera Trauben werden in den frühen Morgenstunden ausgewählt und geerntet, um eine perfekte Kaltverarbeitung zu ermöglichen. Außerdem stammt dieser Wein aus einer Auswahl von früh gelesenen Trauben, um eine gute Säure, Frische und einen guten Duft zu gewährleisten. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite nach Charmat-Methode etwa 3-4 Monate andauert. Das Ergebnis ist ein frischer, zarter und duftender Wein. Die Farbe ist ein leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er feine Noten von knackigen Früchten mit intensiven blumigen Anklängen. Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Zartheit, mit einer feinen und eleganten Perlung. Perfekt als Aperitif, aber auch während der gesamten Mahlzeit interessant. Ideal zu Vorspeisen mit rohem oder auch geräuchertem Fisch. Probieren Sie ihn zu einem Radicchio-Risotto aus Treviso und Monte Veronese. Bei einer Temperatur von 4-6 °C servieren.

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
Seiterra
info@seitterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seitterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana 6

Ursprungsbezeichnung: Lugana DOC Spumante Brut

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite (Martinotti-Charmat-Methode) etwa 3-4 Monate andauert

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtendes strohgelb

Duft: In der Nase entfaltet er zarte Noten von knackigen Früchten mit intensiven mineralischen und blumigen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Zartheit, mit einer feinen und eleganten Perlung

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 4-6 °C

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, aber auch während der gesamten Mahlzeit interessant. Ideal zu Vorspeisen auf Fischbasis, auch geräuchert. Probieren Sie ihn mit Spargelrisotto

Beschreibung:

Dieser Lugana Brut nach Martinotti-Charmat-Methode ist ein sorgfältiger Ausdruck des Territoriums und Produkt der Turbiana-Traube, die in der Tenuta Fantona am Fuße des Gardasees auf einem ton- und kalkhaltigen Boden wächst. Die Turbiana-Trauben werden in den frühen Morgenstunden ausgewählt und von Hand geerntet. Außerdem stammt dieser Wein aus einer Auswahl von früh gelesenen Trauben, um eine gute Säure, Frische und einen guten Duft zu gewährleisten. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite nach Charmat-Methode etwa 3-4 Monate andauert. Das Ergebnis ist ein frischer, zarter und duftender Wein. Die Farbe ist ein leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er zarte Noten von knackigen Früchten mit intensiven mineralischen und blumigen Anklängen. Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Zartheit, mit einer feinen und eleganten Perlung. Perfekt als Aperitif, aber auch während der gesamten Mahlzeit interessant. Ideal zu Vorspeisen auf Fischbasis, auch geräuchert. Probieren Sie ihn mit Spargelrisotto. Bei einer Temperatur von 4-6 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Morfeo - Metodo Classico

Ursprungsbezeichnung: Trentodoc - Sboccatura 2021

Weinberge: Chardonnay

Boden: Basaltboden aus vulkanischem Ursprung

Ausbau: Die Trauben werden nur von Hand in den frühen Morgenstunden ausgewählt und geerntet und anschließend schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite in der Flasche auf eigenen Hefen erfolgt

Ausbau: Flasche

Farbe: Leuchtend strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase ist er frisch und intensiv, reich an fruchtigen Noten wie reifen Golden-Äpfeln und Mandeln, weißen Blüten und mit Anklängen von geröstetem Brot und einem leichten Duft von Hefe

Geschmack: Im Mund ist er voll und rund, mit Anklängen von Brotkruste und reifen Früchten, in Begleitung mit einem langen Abgang und einer feinen Perlung

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 6-7 °C | 42,8°F

Kombinationen: Er eignet sich perfekt für anspruchsvolle und komplexe Gerichte und passt ausgezeichnet in Situationen von großer Geselligkeit

Beschreibung:

Trento Doc - Morfeo wird in den bezaubernden und sonnigen Tälern des Trentino im Maso Bianco, dem historischen Sitz der Familie, hergestellt. Er wird aus einer ausschließlich handgelesenen Selektion von Chardonnay Trauben gewonnen, kalt im Stahl gegärt und anschließend für mindestens 30 Monate in der Flasche auf den eigenen Hefen nachgegoren, um die Eleganz dieser klassischen Methode zu unterstreichen. Nach der zweiten Gärung, bei der sich die für die klassische Methode charakteristische Perlung entwickelt, erfolgt zusammen mit der Veredelung auf den eigenen Hefen die Remuage, die dazu dient, die Hefen in den Flaschenhals zu leiten. Das Ergebnis dieser klugen Verfahren ist ein eleganter, komplexer, harmonischer und ausgewogener Wein. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er frisch und intensiv, reich an fruchtigen Noten wie reifen Golden-Äpfeln und Mandeln, weißen Blüten und mit Anklängen von geröstetem Brot und einem leichten Duft von Hefe. Im Mund ist er voll und rund, mit Anklängen von Brotkruste und reifen Früchten, in Begleitung mit einem langen Abgang und einer feinen Perlung. Er eignet sich perfekt für anspruchsvolle und komplexe Gerichte und passt ausgezeichnet in Situationen von großer Geselligkeit. Bei einer Temperatur von 6-7 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Arciere

Ursprungsbezeichnung: Brunello di Montalcino DOCG

Weinberge: Sangiovese

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Tiefe orange-rote Farbe mit Granatnuancen auf

Duft: In der Nase entfaltet angenehme Noten von roten Früchten, reifer Kirsche, Pflaume und kleinen Früchten, bis hin zu zarten Anklängen von Tabak, Lakritz und Vanille

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig, mit angenehmen und weichen Tanninen, einer ausgezeichneten Balance, Struktur und langem Abgang

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Serviertemperatur: 16-18 °C | 60,8°F

Kombinationen: Perfekt zu reichhaltigen ersten Gängen mit Fleisch. Ideal in Verbindung mit gebratenem Wild. Probieren Sie ihn zu Fasan oder Rebhuhn mit Trüffeln

Beschreibung:

L'Arciere, Brunello di Montalcino Docg wird auf den Weingütern in der Toskana hergestellt, auf sonnigen und gut belüfteten Hügeln, mit einer hervorragenden Temperaturspanne. Hergestellt aus Sangiovese, einer typisch toskanischen, roten Rebsorte. Aus der Auswahl der besten Sangiovese Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Er weist eine tiefe orange-rote Farbe mit Granatnuancen auf. In der Nase entfaltet angenehme Noten von roten Früchten, reifer Kirsche, Pflaume und kleinen Früchten, bis hin zu zarten Anklängen von Tabak, Lakritz und Vanille. Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig, mit angenehmen und weichen Tanninen, einer ausgezeichneten Balance, Struktur und langem Abgang. Perfekt zu reichhaltigen ersten Gängen mit Fleisch. Ideal in Verbindung mit gebratenem Wild. Probieren Sie ihn zu Fasan oder Rebhuhn mit Trüffeln. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Platò

Ursprungsbezeichnung: Amarone della Valpolicella DOCG

Weinberge: Corvina, Rondinella e Molinara

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden gesammelt und ausgewählt und dann für etwa 3 Monaten. Die Gärung erfolgt in Stahltank für etwa einen Monat mit geregelter Temperatur. Dann der Wein wird im Eichenholz Fass für etwa 3 Jahren verfeinert und dann in Flasche

Ausbau: Holz

Farbe: granatrot mit purpurnen Reflexen

Duft: Fruchttige Noten von Brombeere, Pflaume und Sauerkirsche unter Alkohol mit angenehmen und umhüllenden Gefühl von Gewürze, Pfeffer, Lakritze, Kakao und leichter Geschmack von Vanille

Geschmack: Am Gaumen ist er samtig und würzig, mit Anklängen von getrockneter Pflaume, sehr langer Abgang und vollmundig

Alkoholgehalt: 15 %vol

Serviertemperatur: 20°C | 68 F°

Kombinationen: Geeignet mit starkem zweiten Teller von rotem Fleisch wie Schmorbraten und Wildbret; sehr gut mit abgelagerten Käsen. Man kann diesen Wein auch allein am ende einer Abendessen probieren

Beschreibung:

“Platò” hat Ursprung aus Liebe und Leidenschaft für das Land; der is einen Extra-Amarone della Valpolicella Dogc mit complexer und eleganter Struktur, der auf den Hügeln von Valpolicella angebaut wird. Der wird aus autochthon en Rebsorten gewonnen wie Corvina, Rondinella und Molinara. Die Trauben werden gesammelt und ausgewählt und dann für etwa 3 Monaten auf einem gut belüfteten Dachboden (Fruttaiò gennant) verwelkt. Die Gärung erfolgt in Stahltank für etwa einen Monat mit geregelter Temperatur. Dann der Wein wird im Eichenholz Fass für etwa 3 Jahren verfeinert und dann in Flasche. Die Farbe ist violetten Widerschein und der hat grosse Vielschichtigkeit schon an den Geruchssinn mit Düfte von Brombeere, Pflaume und Sauerkirschen und Kirschen unter Alkohol mit angenehmen und umhüllenden Gefühl von Gewürze, Pfeffer, Lakritze, Kakao und leicht Geschmack von Vanille.

Der Geschmack ist samtig und würzig, stark, elegant und mit langem Andauern. Der ist perfekt mit Schmorbraten und Wildbret. Der ist ideal mit Wildbret und mit hoch abgelagerten Kasen zu probieren. Der ist einen sehr gut Kamerad von freundschaftlichen Plaudereien. Der Wein kommt aus eine lange Reifung so er sollte an 20°C in weiten Gläser nach eine geeignete sauerstoffanreicherung serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Baronetto

Ursprungsbezeichnung: Barolo DOCG

Weinberge: Nebbiolo

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz

Farbe: Intensiv granatrote Farbe mit orangen Reflexen

Duft: In der Nase intensiven und mit blumigen Akzenten, nach einiger Zeit überwiegen Fruchtdüfte wie Kirsche in Sirup und gekochte Pflaumen, und schließlich würzige Aromen von Pfeffer, Zimt und Vanille

Geschmack: Im Mund entfalten sich viele Noten von Kirsche, Brombeere, Lakritz und Vanille, aber auch Tabak und Kaffee

Alkoholgehalt: 14 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Köstlich zu geschmortem und gebratenem rotem Fleisch und zu gereiftem Käse oder Hartkäse

Beschreibung:

Der Barolo wird aus den edlen Nebbiolo Trauben hergestellt und wird mindestens 36 Monate lang ausgebaut, davon 18 Monate in Eichenfässern. Er weist eine intensiv granatrote Farbe mit orangen Reflexen. In der Nase entfaltet er einen intensiven und klaren Duft mit blumigen Akzenten, nach einiger Zeit überwiegen Fruchtdüfte wie Kirsche in Sirup und gekochte Pflaumen, und schließlich würzige Aromen von Pfeffer, Zimt und Vanille. Am Gaumen ist der Geschmack tanninhaltig bei jungem Wein, vollmundig, voll, robust, aber auch samtig, harmonisch, einhüllend. Im Mund entfalten sich viele Noten von Kirsche, Brombeere, Lakritz und Vanille, aber auch Tabak und Kaffee. Köstlich zu geschmortem und gebratenem rotem Fleisch und zu gereiftem Käse oder Hartkäse. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterra

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterra.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterra.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Lugana Superiore I Gigi Rizzi Collection N°01



Ursprungsbezeichnung: Lugana Superiore DOC

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden 10-15 Tage nach der gewöhnlichen Erntezeit von Hand geerntet und schonend gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Fässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: Reichhaltig und intensiv, die Komplexität reicht von gut definierten Zitrusnoten, mit Noten von reifem Apfel, über würzige Anklänge bis hin zu sehr angenehmen mineralischen Noten

Geschmack: Das Mundgefühl ist umhüllend, saftig und samtig mit einem langen und komplexen Abgang. Ein wunderbarer Wein, perfekt ausbalanciert und ausgewogen

Alkoholgehalt: 13% VOL

Serviertemperatur: 12-14 °C

Kombinationen: Er passt gut zu Gemüsevorspeisen oder komplexen, aber nicht scharf gewürzten ersten Gängen. Probieren Sie ihn zu Hauptgerichten auf der Basis von Süßwasser- oder Salzwasserrischen

Beschreibung:

"Collection N°01" ist ein Lugana Superiore Doc, ein Ergebnis der Ernte 2018 aus Turbiana Trauben. Als perfekter Ausdruck des Territoriums stammt dieser Wein aus einer sorgfältig ausgewählten Produktion von einem der besten Weinberge des Unternehmens, die sich am Gardasee im historischen Anbauebiet befinden. Die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Ergebnis des Ausbaus im Barrique ermöglicht es, dank der Verwendung von Edelhölzern verschiedener Röstungsgrade, die Erwartungen positiv zu erfüllen. Das Ergebnis ist ein wunderbarer, perfekt ausbalancierter und ausgewogener Wein. Das Geruchsspektrum ist besonders reichhaltig und intensiv, die Komplexität reicht von gut definierten Zitrusnoten, mit Noten von reifem Apfel, über würzige Anklänge aufgrund der Reifung im Barrique bis hin zu sehr angenehmen mineralischen Noten, die mit der Zeit akzentuiert werden und den "Gigi Rizzi Collection N°01" tiefer und vollmundiger werden lassen. Dieser Lugana Superiore Doc ist sehr vielseitig in der Küche, er passt gut zu Gemüsevorspeisen oder komplexen, aber nicht scharf gewürzten ersten Gängen. Probieren Sie ihn zu Hauptgerichten auf der Basis von Süßwasser- oder Salzwasserrischen. Er ist ein hervorragender Begleiter für die gesamte Mahlzeit und vermittelt ein angenehmes Gefühl der perfekten Balance und Verbindung mit dem Essen. Bei einer Temperatur von 12-14 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Sangiovese - Gigi Rizzi Collection N°02



Ursprungsbezeichnung: Sangiovese Toscana IGT

Weinberge: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden 10-15 Tage nach der gewöhnlichen Erntezeit von Hand geerntet und schonend gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Fässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf

Duft: Reichhaltig und intensiv, Komplex reicht von gut definierten fruchtigen Noten von Kirsche, Brombeere, Pflaume und Schwarzkirsche über blumige Anklänge von Veilchen und Pfingstrose bis hin zu Anklängen von schwarzen Gewürzen, und Vanillenoten

Geschmack: Eleganten und raffinierten Wein machen, intensiv, anhaltend und schmeichelnder mit weichen und seidigen Tanninen

Alkoholgehalt: 13,50 %

Serviertemperatur: 18-20°C

Kombinationen: Gut zu komplexen ersten Gängen mit Fleisch, aber nicht zu scharfen Speisen. Probieren Sie ihn zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch und Haarwild.

Beschreibung:

"Collection N°02" ist ein Sangiovese Toscana IGT, ein Ergebnis der Ernte 2017 aus Sangiovese Trauben. Ein Wein, der aus einer sorgfältig ausgewählten Produktion von einem der besten Weinberge des Unternehmens stammt, der sich im Herzen der toskanischen Maremma auf unbefleckter Landschaft befindet. Der Ausbau im Barrique ermöglicht, dank der Verwendung von Edelhölzern verschiedener Röstungsgrade, die Erwartungen positiv zu erfüllen. Das Ergebnis ist ein überraschender, perfekt ausbalancierter und ausgewogener Wein. Das Geruchsspektrum ist besonders reichhaltig und intensiv, die Komplexität reicht von gut definierten fruchtigen Noten von Kirsche, Brombeere, Pflaume und Schwarzkirsche über blumige Anklänge von Veilchen und Pfingstrose bis hin zu Anklängen von schwarzen Gewürzen, die vom Ausbau im Barrique herrühren und endet schließlich mit sehr angenehmen Vanillenoten, die den "Gigi Rizzi Collection N°02" zu einem eleganten und raffinierten Wein machen, intensiv, anhaltend und schmeichelnder mit weichen und seidigen Tanninen. Hervorragende Voraussetzung für eine lange Flaschenreife. Dieser Sangiovese Toscana IGT 2017 ist sehr vielseitig in der Küche und dank seiner olfaktorischen und geschmacklichen Komplexität passt er gut zu komplexen ersten Gängen mit Fleisch, aber nicht zu scharfen Speisen. Probieren Sie ihn zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch und Haarwild. Er ist ein hervorragender Begleiter für die gesamte Mahlzeit und vermittelt ein angenehmes Gefühl der perfekten Harmonie und Verbindung mit dem Essen.

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterra.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterra.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc

Ursprungsbezeichnung: Lugana DOC

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthai

Farbe: Intensives, leuchtendes strohgelb

Duft: In der Nase entfaltet er feine Noten von knackiger Frucht mit intensiven mineralischen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch. Ideal auch zu Fisch-Aperitifs wie Krabbencocktails

Beschreibung:

Die Seele dieses Lugana stammt von der Turbiana-Traube, die auf der Tenuta Fantona am Fuße des Gardasees auf ton- und kalkhaltigem Boden angebaut wird. Die Turbiana-Trauben werden in den frühen Morgenstunden ausgewählt und geerntet. Die Trauben werden gekeltert und dann sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau in Stahl auf eigenen Hefen, für einen Zeitraum von ein oder zwei Monaten. Das Ergebnis ist ein frischer, zarter und faszinierender Wein. Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er feine Noten von knackiger Frucht mit intensiven mineralischen Anklängen. Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit. Perfekt als Aperitif, passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch. Ideal auch zu Fisch-Aperitifs wie Krabbencocktails. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custoza Doc

Ursprungsbezeichnung: Custoza DOC

Weinberge: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelt mit leicht grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von knackigen, weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, weißen Blüten wie Holunder und Anklängen von Wildkräutern

Geschmack: Im Mund verleiht er ein frisches und angenehmes Gefühl, angenehm salzig und gut strukturiert, ausgewogen und mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 12 - 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10 - 12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt zu Quiches, in Begleitung zu Gerichten auf Fischbasis oder weißem Fleisch, ausgezeichnet zu Hauptspeisen mit Fisch, auch gegrillt, empfehlenswert mit Gemüserisottos

Beschreibung:

Ein geschmeidiges, frisches und duftendes Produkt, außerdem vielseitig in seinen gastronomischen Kombinationen, das auf dem ton- und kalkhaltigen Boden moränischen Ursprungs der Tenuta San Leone auf den Hügeln des Gardasees in Venetien entsteht. Gewonnen aus der Ernte in frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt ein oder zwei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, ausgewogener, vollmundiger und angenehm salziger Wein. Die Farbe ist strohgelt mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von knackigen, weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, weißen Blüten wie Holunder und Anklängen von Wildkräutern. Im Mund verleiht er ein frisches und angenehmes Gefühl, angenehm salzig und gut strukturiert, ausgewogen und mit gutem Abgang. Perfekt zu Quiches, in Begleitung zu Gerichten auf Fischbasis oder weißem Fleisch, ausgezeichnet zu Hauptspeisen mit Fisch, auch gegrillt, empfehlenswert mit Gemüserisottos. Bei einer Temperatur von 10 - 12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pinot Grigio Doc

Ursprungsbezeichnung: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Weinberge: Pinot Grigio

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtend strohgelb mit grünen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er fruchtige Noten und Noten von weißen Blüten, mit Anklängen von weißfleischigem Pfirsich, weißen Blüten und einem leicht würzigen Abgang

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und duftend, am Gaumen zeigt er sich fein und ausgewogen, mit angenehmer Säure

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C

Kombinationen: Sehr vielseitig, perfekt zu Gerichten mit Süßwasserfisch. Ideal als Aperitif. Probieren Sie ihn mit gegrilltem Gemüse. Ausgezeichnet zu weißem Fleisch

Beschreibung:

Pinot Grigio Doc delle Venezie ist ein Doc-Wein, der die Gebiete Venetien, Trentino und Friaul abdeckt. Dieses Gebiet weist ein Mikroklima auf, das die beste Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften dieser Rebe ermöglicht hat. Er wird auf drei unserer Weingüter angebaut: Tenuta San Leone am Gardasee, Maso Bianco in Trentino-Südtirol und Podere del Gal in Friaul-Julisch-Venetien. Aus der Auswahl der besten Pinot Grigio Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, darauf folgend die Flaschenreife über den Zeitraum eines Monats. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender, feiner und ausgewogener Wein. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er fruchtige Noten und Noten von weißen Blüten, mit Anklängen von weißfleischigem Pfirsich, weißen Blüten und einem leicht würzigen Abgang. Das Mundgefühl ist frisch und duftend, am Gaumen zeigt er sich fein und ausgewogen, mit angenehmer Säure. Sehr vielseitig, perfekt zu Gerichten mit Süßwasserfisch. Ideal als Aperitif. Probieren Sie ihn mit gegrilltem Gemüse. Ausgezeichnet zu weißem Fleisch. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Chiaretto Doc

Ursprungsbezeichnung: Bardolino Chiaretto DOC

Weinberge: Corvina, Rondinella, Molinara

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Roséwein

Duft: Blumige Noten von weißen Blüten und frischen Früchten, mit Anklängen von Zitrusfrucht und Erdbeere

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und knusperig mit einem leicht salzigen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12°C | 50°F

Kombinationen: Perfekt während der ganzen Mahlzeit, passt er gut zu Meeres- und Seegerichten, Pasta und Sushi. Probieren Sie ihn mit Büffelmozzarella

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus einheimischen Rebsorten wie Corvina, Rondinella und Molinara, die als Roséwein gekeltert werden. Er wird auch „der Wein einer Nacht“ genannt, weil die Schalen je nach Jahreszeit einige Stunden mit dem Most in Kontakt bleiben müssen. Danach werden die Trauben sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt circa einen Monat.

Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter, feiner und harmonischer Wein. Die Farbe dieses Weines Rosé. In der Nase entfaltet er blumige Noten von weißen Blüten und frischen Früchten, mit Anklängen von Zitrusfrucht und Erdbeere. Das Mundgefühl ist frisch und knusperig mit einem leicht salzigen Abgang. Perfekt während der ganzen Mahlzeit, passt er gut zu Meeres- und Seegerichten, Pasta und Sushi. Probieren Sie ihn mit Büffelmozzarella. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cabernet

Ursprungsbezeichnung: Cabernet Veneto Igt

Weinberge: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von roten Beerenfrüchten, mit würzigen und grasigen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist ausgewogen mit einem trockenen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 16-18 °C | 60,8°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen. Ideal für gegrillte rote Fleischsorten. Probieren Sie ihn zu Wild

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus der Verbindung von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die anschließende Flaschenreife beträgt drei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter, weicher und harmonischer Wein. Er weist eine intensive Farbe auf. In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von roten Beerenfrüchten, mit würzigen und grasigen Anklängen. Das Mundgefühl ist ausgewogen mit einem trockenen Abgang. Perfekt zu ersten Gängen. Ideal für gegrillte rote Fleischsorten. Probieren Sie ihn zu Wild. Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Toscana Rosso Igt

Ursprungsbezeichnung: Toscana Rosso Igt

Weinberge: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekellert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase entfaltet er Aromen von reifen roten Früchten wie reife Kirsche und Pflaume, mit zarten Anklängen von Gewürzen im Abgang

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und samtig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance

Alkoholgehalt: 13-13,5% vol

Serviertemperatur: 18-20°C | 64,4-68°F

Kombinationen: Seine Struktur macht ihn zu einem perfekten Begleiter für erste Gänge mit Fleisch. Ideal zu rotem Fleisch, Braten und gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit Fleischpastete

Beschreibung:

Der Toscana Rosso IGT wird auf dem Weingut in der Toskana hergestellt, in den warmen Gegenden der Maremma, die von der nahen Meeresbrise profitieren. Hergestellt aus Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden gekellert und dann sanft gepresst, während die Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, um die Aromen, organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Es folgt eine Verfeinerung in der Flasche für 1-2 Monate. Er weist eine intensive Farbe auf. In der Nase entfaltet er Aromen von reifen roten Früchten wie reife Kirsche und Pflaume, mit zarten Anklängen von Gewürzen im Abgang. Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und samtig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance. Seine Struktur macht ihn zu einem perfekten Begleiter für erste Gänge mit Fleisch. Ideal zu rotem Fleisch, Braten und gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit Fleischpastete. Er wird bei einer Temperatur von 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Lugana Doc



Ursprungsbezeichnung: Lugana DOC

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Stahl

Farbe: Intensives, leuchtendes strohgelb

Duft: In der Nase entfaltet er blumige und zarte Noten, mit interessanten mineralischen Anklängen, die typisch für den Lugana sind

Geschmack: Im Mund kann man eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur wahrnehmen, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit

Alkoholgehalt: 12,5% vol

Serviertemperatur: 10-12 °C

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch

Beschreibung:

Die Seele dieses Lugana stammt von der Turbiana Traube, die auf der Tenuta Fantona am Fuße des Gardasees auf ton- und kalkhaltigem Boden angebaut wird. Diese einheimischen Trauben werden in den frühen Morgenstunden ausgewählt und geerntet. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt etwa drei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, zarter und faszinierender Wein. Die Farbe ist ein intensives, leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er blumige und zarte Noten, mit interessanten mineralischen Anklängen, die typisch für den Lugana sind. Im Mund kann man eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur wahrnehmen, mit einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit. Perfekt als Aperitif, passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch. Ideal auch zu Sushi. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vermentino Igt

Ursprungsbezeichnung: Vermentino Toscana IGT

Weinberge: Vermentino

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase zeigt er intensive Noten von Akazienblüten und tropischen Früchten, mit Anklängen von Kräutern und Feldblumen im Abgang

Geschmack: Im Mund ist er frisch, duftend, mit guter Säure, hat einen ausgewogenen und angenehm salzigen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50-53,6 °F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Hauptgerichten mit gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fischsuppen

Beschreibung:

Der Vermentino Toscana IGT wird auf dem Weingut in den warmen Gegenden der Maremma in der Toskana hergestellt, die von der nahen Meeresbrise profitieren und einen reichen und tonhaltigen Boden aufweisen. Gewonnen aus der Auswahl der besten Trauben des Vermentino, in den frühen Morgenstunden geerntet. Die Trauben werden schonend gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender und ausgewogener Wein. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er intensive Noten von Akazienblüten und tropischen Früchten, mit Anklängen von Kräutern und Feldblumen im Abgang. Im Mund ist er frisch, duftend, mit guter Säure, hat einen ausgewogenen und angenehm salzigen Abgang. Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Hauptgerichten mit gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fischsuppen. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Custoza Doc



Ursprungsbezeichnung: Custoza Doc

Weinberge: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an gelbfleischigen Pfirsich, Ananas und Feldblumen

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch, duftend und mineralisch, mit feinem Finale und von ausgeprägter Süffigkeit

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit Quiches

Beschreibung:

Ein hervorragendes Produkt, das am Fuße des Gardasees auf hügeligem Boden moränischen Ursprungs in der Tenuta San Leone entsteht. Aus der Auswahl der besten typischen Traubensorten wie Garganega, Trebbiano und Tocai gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, der Ausbau in Stahl auf eigenen Hefen für einen Zeitraum von zwei Monaten und danach in der Flasche für einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender, feiner und ausgewogener Wein. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an gelbfleischigen Pfirsich, Ananas und Feldblumen. Das Mundgefühl ist frisch, duftend und mineralisch, mit feinem Finale und von ausgeprägter Süffigkeit. Perfekt als Aperitif. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit Quiches. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pinot Grigio Doc

Ursprungsbezeichnung: Pinot Grigio Doc Delle Venezie Doc

Weinberge: Pinot Grigio

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an weißfleischigen Pfirsich, Noten von grünem Apfel und Akazie mit einem würzigen Abgang

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und duftend, am Gaumen zeigt er sich fein und ausgewogen, mit angenehmer Säure

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50-53,6 °F

Kombinationen: Sehr vielseitig, perfekt zu Gerichten mit Süßwasserfisch. Ideal zu ersten Gängen mit Gemüse. Probieren Sie ihn mit einer Fischsuppe oder einem Pilzgericht. Ausgezeichnet zu weißem Fleisch

Beschreibung:

Pinot Grigio Doc delle Venezie ist ein Doc-Wein, der die Gebiete Venetien, Trentino und Friaul abdeckt. Dieses Gebiet weist ein Mikroklima auf, das die beste Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften dieser Rebe ermöglicht hat. Er wird auf drei unserer Weingüter angebaut: Tenuta San Leone am Gardasee, Maso Bianco in Trentino-Südtirol und Podere del Gal in Friaul-Julisch-Venetien. Aus der Auswahl der besten Pinot Grigio Trauben gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, dann folgt eine Mazeration auf den eigenen Beerenschalen für 4 Monate und abschließend die Flaschenreife für einen Zeitraum von einem Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, duftender, feiner und ausgewogener Wein. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von weißen Blüten und knackigen Früchten, mit Anklängen an weißfleischigen Pfirsich, Noten von grünem Apfel und Akazie mit einem würzigen Abgang. Das Mundgefühl ist frisch und duftend, am Gaumen zeigt er sich fein und ausgewogen, mit angenehmer Säure. Sehr vielseitig, perfekt zu Gerichten mit Süßwasserfisch. Ideal zu ersten Gängen mit Gemüse. Probieren Sie ihn mit einer Fischsuppe oder einem Pilzgericht. Ausgezeichnet zu weißem Fleisch. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Chiaretto Doc

Ursprungsbezeichnung: Bardolino Chiaretto DOC

Weinberge: Corvina, Rondinella, Molinara

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Roséwein

Duft: In der Nase entfaltet er blumige Noten von weißen Blüten und frischen Früchten, mit Anklängen von rosa Grapefruit und Glyzinie

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch mit einem leicht salzigen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 10-12°C | 50°F

Kombinationen: Perfekt während der ganzen Mahlzeit, passt er gut zu Meeres- und Seegerichten, zu ersten Gängen und gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Pizza oder Büffelmozzarella

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus einheimischen Rebsorten wie Corvina, Rondinella und Molinara, die als Roséwein gekeltert werden. Er wird auch „der Wein einer Nacht“ genannt, weil die Schalen je nach Jahreszeit einige Stunden mit dem Most in Kontakt bleiben müssen. Danach werden die Trauben sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt circa einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter Wein mit guter Struktur, fein und harmonisch. Dieser Wein ist ein Rosé. In der Nase entfaltet er blumige Noten von weißen Blüten und frischen Früchten, mit Anklängen von rosa Grapefruit und Glyzinie. Das Mundgefühl ist frisch mit einem leicht salzigen Abgang. Perfekt während der ganzen Mahlzeit, passt er gut zu Meeres- und Seegerichten, zu ersten Gängen und gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Pizza oder Büffelmozzarella. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Doc

Ursprungsbezeichnung: Bardolino DOC

Weinberge: Corvina, Rondinella e Molinara

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, von tonhaltigem Kalkstein mit Schlammanteilen

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Lebhaftes Rot

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von frischen Früchten, Kirsche und Walderdbeeren, mit Anklängen von Veilchen

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch, fein und harmonisch, mit einem leicht salzigen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 14-16 °C | 57,2 F°

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen, ausgezeichnet zu Risottos. Ideal für weißes Fleisch, Aufschnitt und Frischkäse. Probieren Sie ihn mit Süßwasserfisch

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus einheimischen Rebsorten wie Corvina, Rondinella und Molinara. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt drei Monate. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter und harmonischer Wein. Er weist eine lebhaftes Rot, Farbe auf. In der Nase entfaltet er Noten von frischen Früchten, Kirsche und Walderdbeeren, mit Anklängen von Veilchen. Das Mundgefühl ist frisch, fein und harmonisch, mit einem leicht salzigen Abgang. Perfekt zu ersten Gängen, ausgezeichnet zu Risottos. Ideal für weißes Fleisch, Aufschnitt und Frischkäse. Probieren Sie ihn mit Süßwasserfisch. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Valpolicella Doc

Ursprungsbezeichnung: Valpolicella DOC

Weinberge: Corvina, Rondinella e Molinara

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekellert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase überwiegen Noten von roten Früchten und Kirsche, mit Anklängen von Rose

Geschmack: Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack als voll, frisch und harmonisch, mineralisch und trocken, mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4 °F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, rotem Fleisch und Braten, ausgezeichnet zu Käsesorten mit mittlerer Reife. Probieren Sie ihn zu Fleischbällchen

Beschreibung:

Der Valpolicella Doc wird in der Tenuta in Valpolicella auf der Sonne zugewandten und gut belüfteten Hügeln hergestellt. Er weist eine intensive Farbe auf, und wird aus den gleichen Trauben wie der Amarone gewonnen. Die Trauben werden sanft gekellert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt drei Monate. In der Nase überwiegen Noten von roten Früchten und Kirsche, mit Anklängen von Rose. Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack als voll, frisch und harmonisch, mineralisch und trocken, mit gutem Abgang. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, rotem Fleisch und Braten, ausgezeichnet zu Käsesorten mit mittlerer Reife. Probieren Sie ihn zu Fleischbällchen. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Toscana Igt

Ursprungsbezeichnung: Toscana Rosso IGT

Weinberge: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensive Farbe auf

Duft: In der Nase dominieren Noten von roten Früchten, Kirsche, Heidelbeere und Pflaume, mit zarten Anklängen von Gewürzen und Veilchen

Geschmack: Am Gaumen ist er weich und harmonisch, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance und gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13%

Serviertemperatur: 18-20°C

Kombinationen: Perfekt zu Fleischgerichten, hervorragend zu gemischtem gegrillten Fleisch und Aufschnitt. Probieren Sie ihn zu einer Parmigiana oder einem Wildschweineintopf

Beschreibung:

Der Toscana Rosso IGT wird auf dem Weingut in den warmen Gegenden der Maremma in der Toskana hergestellt, die von der nahen Meeresbrise profitieren und einen reichen Boden tonhaltigen Ursprungs aufweisen. Er wird aus einer Auswahl der besten Trauben einheimischer Rebsorten wie Sangiovese und Syrah und internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration auf den eigenen Beerenschalen und Flaschenreife für einen Zeitraum von drei Monaten. In der Nase dominieren Noten von roten Früchten, Kirsche, Heidelbeere und Pflaume, mit zarten Anklängen von Gewürzen und Veilchen. Am Gaumen ist er weich und harmonisch, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance und gutem Abgang. Perfekt zu Fleischgerichten, hervorragend zu gemischtem gegrillten Fleisch und Aufschnitt. Probieren Sie ihn zu einer Parmigiana oder einem Wildschweineintopf. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Marzemino Dolomiti

Ursprungsbezeichnung: Marzemino Dolomiti Igt

Weinberge: Marzemino

Boden: Basaltboden aus vulkanischem Ursprung

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Intensives mit leicht granatroten Reflexen

Duft: In der Nase überwiegen Noten von Waldbeeren und Pflaumenarten, mit Anklängen von Maraska-Kirsche und Duftveilchen

Geschmack: Am Gaumen ist er weich und harmonisch, leicht tanninhaltig und mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt zu Hauptgerichten mit Fleisch, hervorragend zu Braten und Vitello Tonnato, probieren Sie ihn zu Lasagna mit Hirschfleisch und roten Früchten

Beschreibung:

Marzemino Doc wird im historischen Maso Bianco, auf der Sonne zugewandten und gut belüfteten Hügeln hergestellt, die ein kühles Mikroklima mit ausgezeichneten Temperaturschwankungen genießen und sich durch einen Basaltboden vulkanischen Ursprungs auszeichnen. Er wird aus Marzemino Trauben gewonnen, einer einheimischen Rebsorte, die in Mozarts „Don Giovanni“ als typischer Wein des Vallagarina erwähnt wird. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt drei Monate. In der Nase überwiegen Noten von Waldbeeren und Pflaumenarten, mit Anklängen von Maraska-Kirsche und Duftveilchen. Am Gaumen ist er weich und harmonisch, leicht tanninhaltig und mit gutem Abgang. Perfekt zu Hauptgerichten mit Fleisch, hervorragend zu Braten und Vitello Tonnato, probieren Sie ihn zu Lasagna mit Hirschfleisch und roten Früchten. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Teroldego Igt

Ursprungsbezeichnung: Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Weinberge: Teroldego

Boden: Basaltboden aus vulkanischem Ursprung

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensives mit leicht granatroten Reflexen

Duft: In der Nase überwiegen Noten von roten Früchten aus dem Unterholz, Kirsche und Pflaume, mit Anklängen von Feldblumen und Veilchen

Geschmack: Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, trocken und zu Recht tanninhaltig, mit einem leicht mandelartigen Abgang

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, rotem Fleisch und Braten, ausgezeichnet zu Fleisch Tatar und Schweinekarree. Probieren Sie ihn zu Carne salada oder Wild

Beschreibung:

Teroldego IGT wird im historischen Maso Bianco, auf der Sonne zugewandten und gut belüfteten Hügeln hergestellt, die ein kühles Mikroklima mit ausgezeichneten Temperaturschwankungen genießen und sich durch einen Basaltboden vulkanischen Ursprungs auszeichnen. Er wird aus Teroldego Trauben gewonnen, einer einheimischen Rebsorte, die von Michelangelo Mariani definiert wurde und als der Prinz der Trentiner Weine gilt. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt drei Monate. In der Nase überwiegen Noten von roten Früchten aus dem Unterholz, Kirsche und Pflaume, mit Anklängen von Feldblumen und Veilchen. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, trocken und zu Recht tanninhaltig, mit einem leicht mandelartigen Abgang. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, rotem Fleisch und Braten, ausgezeichnet zu Fleisch Tatar und Schweinekarree. Probieren Sie ihn zu Carne salada oder Wild. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc

Ursprungsbezeichnung: Lugana DOC

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Flasche

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von exotischen Früchten, kandierten Früchten und Zitrusfrüchten

Geschmack: Das Mundgefühl ist umhüllend, saftig und samtig mit einem langen und komplexen Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 10-12 °C | 50°F

Kombinationen: Perfekt zu einer Mahlzeit mit sowohl Fisch- als auch weißen Fleischgerichten. Ideal zu gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fisch-Crudités

Beschreibung:

Dieser Lugana Doc ist ein Produkt, das am Fuße des Gardasees auf einem ton- und kalkhaltigen Boden in der Tenuta Fantona entsteht. Gewonnen aus der Auswahl der besten Trauben von Turbiana, die 10-15 Tage nach der klassischen Lesezeit geerntet werden, damit die Trauben eine höhere Reife auf der Weinrebe erreichen. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand geerntet. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau im Tank auf eigenen Hefen für einen Zeitraum von zwei Monaten und danach in der Flasche für drei Monate. Das Ergebnis ist ein Wein mit Tiefe und Struktur, fein, komplex und elegant. Die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von exotischen Früchten, kandierten Früchten und Zitrusfrüchten. Das Mundgefühl ist umhüllend, saftig und samtig mit einem langen und komplexen Abgang. Perfekt zu einer Mahlzeit mit sowohl Fisch- als auch weißen Fleischgerichten. Ideal zu gegrilltem Fisch. Probieren Sie ihn mit Fisch-Crudités. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custoza Superiore Doc

Ursprungsbezeichnung: Custoza Superiore DOC

Weinberge: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda, Chardonnay

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von exotischen Früchten, Mispel und Ginster, mit Anklängen von Haselnuss, weißem Pfeffer und Noten von Vanille

Geschmack: Im Mund gibt er ein weiches Gefühl, mit der richtigen Balance zwischen Salzigkeit und Mineralität, mit guter Struktur

Alkoholgehalt: 13%

Serviertemperatur: 10-12°C | 50°F

Kombinationen: Perfekt mit Quiches. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit gebackenem Kaninchen

Beschreibung:

Der Custoza Superiore ist ein hervorragendes Produkt, das am Fuße des Gardasees auf dem hügeligen Boden moränischen Ursprungs der Tenuta San Leone entsteht. Aus der Auswahl der besten Trauben der Sorten Garganega, Trebbiano, Tocai und Cortese gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, während der Ausbau für ein paar Monate in Barriques und anschließend in der Flasche für einen Zeitraum von zwei Monaten erfolgt. Das Ergebnis ist ein weicher, samtiger und eleganter Wein. Die Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von exotischen Früchten, Mispel und Ginster, mit Anklängen von Haselnuss, weißem Pfeffer und Noten von Vanille. Im Mund gibt er ein weiches Gefühl, mit der richtigen Balance zwischen Salzigkeit und Mineralität, mit guter Struktur. Dank der Passage im Barrique erwirbt der Custoza Superiore im Laufe der Jahre eine gute Langlebigkeit. Perfekt mit Quiches. Ideal zu ersten Gängen mit Fisch und Gemüse. Probieren Sie ihn mit gebackenem Kaninchen. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino Superiore Docg

Ursprungsbezeichnung: Bardolino Superiore DOCG

Weinberge: Corvina, Rondinella, Molinara

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, von tonhaltigem Kalkstein mit Schlammanteilen

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Intensiv Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf

Duft: In der Nase überwiegen Noten von reifen Früchten, Kirsche und Brombeere, mit würzigen Anklängen und Vanille

Geschmack: Das Mundgefühl ist weich, fein und elegant, mit einem leicht salzigen Abgang

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 68°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, ausgezeichnet zu Risottos. Ideal für rote Fleischsorten und Braten. Perfekt zu Gerichten auf Trüffelbasis

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus einheimischen Rebsorten wie Corvina, Rondinella und Molinara. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau in großen Fässern für einen Zeitraum von 12 Monaten, dann die Flaschenreife für drei Monate. Das Ergebnis ist ein strukturierter, samtiger und harmonischer Wein. Er weist eine granatfarbenen Reflexen auf. In der Nase überwiegen Noten von reifen Früchten, Kirsche und Brombeere, mit würzigen Anklängen und Vanille. Das Mundgefühl ist weich, fein und elegant, mit einem leicht salzigen Abgang. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, ausgezeichnet zu Risottos. Ideal für rote Fleischsorten und Braten. Perfekt zu Gerichten auf Trüffelbasis. Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Rosso Veronese

Ursprungsbezeichnung: Rosso Veronese Igt

Weinberge: Corvina, Rondinella, Cabernet

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden 10-15 Tage nach der gewöhnlichen Erntezeit von Hand geerntet und schonend gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Fässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Intensiv Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf

Duft: In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von reifen Früchten, mit leicht würzigen Anklängen und Vanilla-Noten

Geschmack: Das Mundgefühl ist weich und elegant, mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4 °F

Kombinationen: Perfekt zu Risottos auf Fleisch- und Gemüsebasis. Ideal für rote Fleischsorten und Braten. Probieren Sie ihn zu gereiften Käsesorten und komplexen Gerichten

Beschreibung:

Ein typisches Produkt, das am Fuße des Gardasees auf moränischem Boden, unter den belüfteten Hügeln der Tenuta San Leone entsteht. Gewonnen aus der Verbindung von Corvina, Rondinella und Cabernet Sauvignon. Die Trauben werden 10-15 Tage später geerntet, sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau erfolgt in großen Fässern für einen Zeitraum von 6 Monaten, dann die Flaschenreife für drei Monate. Das Ergebnis ist ein strukturierter, weicher und harmonischer Wein. Er weist eine intensiv Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf. In der Nase entfaltet er blumige Noten und Noten von reifen Früchten, mit leicht würzigen Anklängen und Vanilla-Noten. Das Mundgefühl ist weich und elegant, mit gutem Abgang. Perfekt zu Risottos auf Fleisch- und Gemüsebasis. Ideal für rote Fleischsorten und Braten. Probieren Sie ihn zu gereiften Käsesorten und komplexen Gerichten. Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Sassoscritto



Ursprungsbezeichnung: Toscana IGT

Weinberge: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf

Duft: In der Nase entfaltet er die typischen Düfte dieser Rebsorten und dank der Reifung im Edelfholz werden angenehme fruchtige und blumige Noten bis hin zu zarten Gewürzen wie Pfeffer und Vanille freigesetzt

Geschmack: Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und samtig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance

Alkoholgehalt: 13%vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4 °F

Kombinationen: Seine Komplexität macht ihn zu einem perfekten Begleiter für erste Gänge mit Fleisch. Ideal zu rotem Fleisch, Braten und gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit scharfen Gerichten

Beschreibung:

Der Sassoscritto wird auf in der Toskana hergestellt, in den warmen Gegenden der Maremma, die von der nahen Meeresbrise profitieren. Hergestellt aus Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Gewonnen aus der Auswahl der besten Trauben, geerntet in den frühen Morgenstunden. Die Mazeration erfolgt auf den eigenen Beerenschalen, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, um die Aromen, organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Es folgt der Ausbau in Holzfässern und Barriques für etwa ein Jahr und die anschließende Flaschenreife für 1-2 Monate. Er weist eine Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf. In der Nase entfaltet er die typischen Düfte dieser Rebsorten und dank der Reifung im Edelfholz werden angenehme fruchtige und blumige Noten bis hin zu zarten Gewürzen wie Pfeffer und Vanille freigesetzt. Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und samtig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance. Seine Komplexität macht ihn zu einem perfekten Begleiter für erste Gänge mit Fleisch. Ideal zu rotem Fleisch, Braten und gereiften Käsesorten.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Le Capannelle

Ursprungsbezeichnung: Toscana IGT

Weinberge: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: granatfarbenen Reflexen auf

Duft: In der Nase dominieren Noten von reifen roten Früchten, Gewürzen von schwarzen Beeren wie Nelken und schwarzem Pfeffer, mit zarten Anklängen von Leder und Lakritz

Geschmack: Am Gaumen ist er weich und harmonisch, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance und gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, hervorragend zu Lasagna mit Fleischsauce. Probieren Sie ihn zu gebratenem Perlhuhn oder gekochtem Fleisch

Beschreibung:

Capannelle ist ein Toscana Rosso IGT und wird auf dem Weingut in den warmen Gegenden der Maremma in der Toskana hergestellt, die von der nahen Meeresbrise profitieren und einen reichen Boden tonhaltigen Ursprungs aufweisen. Er wird aus einer Auswahl der besten Trauben einheimischer Rebsorten wie Sangiovese und internationalen Sorten wie Cabernet und Merlot gewonnen, die in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, ein Prozess, der einige Monate in großen Fässern in Anspruch nimmt und anschließend mit der Flaschenreife von drei Monaten endet. In der Nase dominieren Noten von reifen roten Früchten, Gewürzen von schwarzen Beeren wie Nelken und schwarzem Pfeffer, mit zarten Anklängen von Leder und Lakritz. Am Gaumen ist er weich und harmonisch, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance und gutem Abgang. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, hervorragend zu Lasagna mit Fleischsauce. Probieren Sie ihn zu gebratenem Perlhuhn oder gekochtem Fleisch. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Barbera del Monferrato Superiore Docg

Ursprungsbezeichnung: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Weinberge: Barbera

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensive Farbe mit Granatreflexionen

Duft: In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten, mit leicht würzigen Anklängen von weißem Pfeffer und Vanille

Geschmack: Am Gaumen ist er weich und harmonisch, rund und voll, salzig und würzig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance und gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4 °F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, hervorragend zu Tagliatelle mit Trüffel. Probieren Sie ihn mit Bagna Cauda

Beschreibung:

Der Barbera del Monferrato Superiore Docg wird in der Tenuta Piemonts in den sanften piemontesischen Hügeln auf kalk- und tonhaltigen Böden hergestellt. Er wird aus der einheimischen Barbera Rebe gewonnen, die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand geerntet. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, dann für mindestens ein Jahr in großen Fässern und anschließend die Flaschenreife für einen Zeitraum von drei Monaten. In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten, mit leicht würzigen Anklängen von weißem Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist er weich und harmonisch, rund und voll, salzig und würzig, mit einer ausgezeichneten Tanninbalance und gutem Abgang. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, hervorragend zu Tagliatelle mit Trüffel. Probieren Sie ihn mit Bagna Cauda. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Monferrato Rosso

Ursprungsbezeichnung: Monferrato Rosso DOC

Weinberge: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Stahl

Farbe: intensive Farbe

Duft: In der Nase überwiegen Noten von roten Früchten, Kirsche und Pflaume, mit zart würzigen und etwas grasigen Anklängen

Geschmack: Am Gaumen ist er rund und voll, entschieden und mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 14,0 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, hervorragend zu Agnolotti in der Brühe. Probieren Sie ihn mit Huhn auf Monferrato Art

Beschreibung:

Der Monferrato Rosso Doc wird in der Tenuta Piemonts in den sanften piemontesischen Hügeln auf kalk- und tonhaltigen Böden hergestellt. Er wird aus der Verbindung von drei Rebsorten gewonnen, der einheimischen Barbera, zusammen mit den beiden internationalen Cabernet und Merlot Reben. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und anschließender Flaschenreife für einen Zeitraum von drei Monaten. In der Nase überwiegen Noten von roten Früchten, Kirsche und Pflaume, mit zart würzigen und etwas grasigen Anklängen. Am Gaumen ist er rund und voll, entschieden und mit gutem Abgang. Perfekt zu ersten Gängen mit Fleisch, hervorragend zu Agnolotti in der Brühe. Probieren Sie ihn mit Huhn auf Monferrato Art. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Brut

Ursprungsbezeichnung: Lugana Doc Brut

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite (Martinotti-Charmat-Methode) etwa 3-4 Monate andauert

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtendes strohgelb

Duft: In der Nase entfaltet er zarte Noten von knackigen Früchten mit intensiven mineralischen und blumigen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Zartheit, mit einer feinen und eleganten Perlung

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 6-7 °C | 42,8 °F

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, aber auch während der gesamten Mahlzeit interessant. Ideal zu Vorspeisen auf Fischbasis, auch geräuchert. Probieren Sie ihn mit Spargelrisotto

Beschreibung:

Dieser Lugana Brut nach Martinotti-Charmat-Methode ist ein sorgfältiger Ausdruck des Territoriums und Produkt der Turbiana-Traube, die in der Tenuta Fantona am Fuße des Gardasees auf einem ton- und kalkhaltigen Boden wächst. Die Turbiana-Trauben werden in den frühen Morgenstunden ausgewählt und von Hand geerntet. Außerdem stammt dieser Wein aus einer Auswahl von früh gelesenen Trauben, um eine gute Säure, Frische und einen guten Duft zu gewährleisten. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite nach Charmat-Methode etwa 3-4 Monate andauert. Das Ergebnis ist ein frischer, zarter und duftender Wein. Die Farbe ist ein leuchtendes strohgelb. In der Nase entfaltet er zarte Noten von knackigen Früchten mit intensiven mineralischen und blumigen Anklängen. Das Mundgefühl ist eine perfekte Balance zwischen Frische und Zartheit, mit einer feinen und eleganten Perlung. Perfekt als Aperitif, aber auch während der gesamten Mahlzeit interessant. Ideal zu Vorspeisen auf Fischbasis, auch geräuchert. Probieren Sie ihn mit Spargelrisotto. Bei einer Temperatur von 4-6 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Maso Bianco - Trento Doc

Ursprungsbezeichnung: Trentodoc - Sboccatura 2020

Weinberge: Chardonnay

Boden: Basaltboden aus vulkanischem Ursprung

Ausbau: Die Trauben werden nur von Hand in den frühen Morgenstunden ausgewählt und geerntet und anschließend schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur während die zweite in der Flasche auf eigenen Hefen erfolgt

Ausbau: Flasche

Farbe: Leuchtend strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: In der Nase ist er frisch und intensiv, reich an fruchtigen Noten wie reifen Golden-Äpfeln und Mandeln, weißen Blüten und mit Anklängen von geröstetem Brot und einem leichten Duft von Hefe

Geschmack: Im Mund ist er voll und rund, mit Anklängen von Brotkruste und reifen Früchten, in Begleitung mit einem langen Abgang und einer feinen Perlung

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Serviertemperatur: 6-7 °C | 42,8°F

Kombinationen: Er eignet sich perfekt für anspruchsvolle und komplexe Gerichte und passt ausgezeichnet in Situationen von großer Geselligkeit

Beschreibung:

Trento Doc - Morfeo wird in den bezaubernden und sonnigen Tälern des Trentino im Maso Bianco, dem historischen Sitz der Familie, hergestellt. Er wird aus einer ausschließlich handgelesenen Selektion von Chardonnay Trauben gewonnen, kalt im Stahl gegärt und anschließend für mindestens 30 Monate in der Flasche auf den eigenen Hefen nachgegoren, um die Eleganz dieser klassischen Methode zu unterstreichen. Nach der zweiten Gärung, bei der sich die für die klassische Methode charakteristische Perlung entwickelt, erfolgt zusammen mit der Veredelung auf den eigenen Hefen die Remuage, die dazu dient, die Hefen in den Flaschenhals zu leiten. Das Ergebnis dieser klugen Verfahren ist ein eleganter, komplexer, harmonischer und ausgewogener Wein. Die Farbe ist leuchtend strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er frisch und intensiv, reich an fruchtigen Noten wie reifen Golden-Äpfeln und Mandeln, weißen Blüten und mit Anklängen von geröstetem Brot und einem leichten Duft von Hefe. Im Mund ist er voll und rund, mit Anklängen von Brotkruste und reifen Früchten, in Begleitung mit einem langen Abgang und einer feinen Perlung. Er eignet sich perfekt für anspruchsvolle und komplexe Gerichte und passt ausgezeichnet in Situationen von großer Geselligkeit. Bei einer Temperatur von 6-7 °C servieren.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Valpolicella Ripasso Doc

Ursprungsbezeichnung: Valpolicella Ripasso DOC

Weinberge: Corvina, Rondinella e Molinara

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Holzfässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensive Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf

Duft: In der Nase überwiegen Noten von reifen Früchten, Marmelade und leicht würzige Anklänge sowie ein Abgang von Mandeln

Geschmack: Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack als voll, harmonisch, samtig und rund, mit gutem Abgang

Alkoholgehalt: 14 % vol

Serviertemperatur: 18-20 °C | 64,4 °F

Kombinationen: Perfekt zu Braten, Wild und gegrilltem Fleisch, hervorragend zu gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn zu Fleischbällchen

Beschreibung:

Der Valpolicella Ripasso wird in der Tenuta in Valpolicella auf der Sonne zugewandten und gut belüfteten Hügeln hergestellt. Er weist eine intensive Farbe mit granatfarbenen Reflexen auf, und wird aus den gleichen Trauben wie der Amarone gewonnen. Er wird nämlich aus erneutem Gären (2. Gärung) auf den noch in Wein getränkten Trestrern des Amarone zwischen Januar und Februar gewonnen, gefolgt von einem Ausbau im Holz. In der Nase überwiegen Noten von reifen Früchten, Marmelade und leicht würzige Anklänge sowie ein Abgang von Mandeln. Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack als voll, harmonisch, samtig und rund, mit gutem Abgang. Perfekt zu Braten, Wild und gegrilltem Fleisch, hervorragend zu gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn zu Fleischbällchen. Er wird bei 18-20 °C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Amarone della Valpolicella Docg

Ursprungsbezeichnung: Amarone della Valpolicella DOCG

Weinberge: Corvina, Rondinella e Molinara

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden 10-15 Tage nach der gewöhnlichen Erntezeit von Hand geerntet und schonend gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet, worauf der Ausbau in Fässern und/oder Barriques folgt

Ausbau: Holz

Farbe: Rubin- und granatrot mit purpurnen Reflexen

Duft: Mit großer Komplexität bereits in der Nase, entfaltet er den Duft von Kirschen und reifen Maraska-Kirschen, die mit angenehm einhüllenden Noten von Gewürzen und Vanille integriert sind

Geschmack: Am Gaumen ist er samtig und würzig, mit Anklängen von getrockneter Pflaume, sehr langer Abgang und vollmundig

Alkoholgehalt: 15% vol

Serviertemperatur: 20°C | 68 °F

Kombinationen: Er passt gut zu bedeutenden Braten, Schmorbraten und Wild. Ein toller Begleiter für freundliche Unterhaltungen

Beschreibung:

Aus der Liebe und Kenntnis des Landes entsteht dieser Wein, ein außergewöhnlicher Amarone mit eleganter Struktur, inmitten der renommierten Hügel des Valpolicella. Rubin- und granatrot mit purpurnen Reflexen, mit großer Komplexität bereits in der Nase, entfaltet er den Duft von Kirschen und reifen Maraska-Kirschen, die mit angenehm einhüllenden Noten von Gewürzen und Vanille integriert sind. Am Gaumen ist er samtig und würzig, mit Anklängen von getrockneter Pflaume, sehr langer Abgang und vollmundig. Er passt gut zu bedeutenden Braten, Schmorbraten und Wild. Ein toller Begleiter für freundliche Unterhaltungen. Ein Wein mit langer Reifung, er sollte nach ausreichender Sauerstoffzufuhr von mindestens 30 Min. bei 20 ° C in großen Gläsern serviert werden.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lugana Doc Magnum

Ursprungsbezeichnung: Lugana Doc

Weinberge: Turbiana di Lugana

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Stahl

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von Früchten mit weißem Fruchtfleisch, weißen Früchten und Zitrusfrüchten

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und weich, mit dem typisch salzigen und mineralischen Abgang

Alkoholgehalt: 12 - 12,50 %

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Kombinationen: Perfekt als Aperitif, eignet er sich in Begleitung von Vorspeisen mit Fisch, sowohl aus dem Meer als auch aus dem See, und passt hervorragend zu Risottos und ersten Gängen

Beschreibung:

Ein frisches Produkt mit starker Persönlichkeit, das am Fuße des Gardasees auf dem ton- und kalkhaltigen Boden der Tenuta Fantona entsteht. Gewonnen durch die Ernte von jüngeren Reben in den frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, salziger Wein, trinkfertig, und mit einem angenehmen Abgang. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von Früchten mit weißem Fruchtfleisch, weißen Früchten und Zitrusfrüchten. Das Mundgefühl ist frisch und weich, mit dem typisch salzigen und mineralischen Abgang. Perfekt als Aperitif, eignet er sich in Begleitung von Vorspeisen mit Fisch, sowohl aus dem Meer als auch aus dem See, und passt hervorragend zu Risottos und ersten Gängen. Bei einer Temperatur von 9 - 10 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Custozza Doc (Magnum)

Ursprungsbezeichnung: Custozza DOC

Weinberge: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und sanft gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von knackigen, weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, weißen Blüten und Anklängen von Wildkräutern

Geschmack: Das Mundgefühl ist frisch und angenehm, mit guter Salzigkeit und Struktur

Alkoholgehalt: 12 - 12,50 %

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Kombinationen: Er passt perfekt zu Quiches, eignet sich gut in Begleitung mit Fisch- und weißen Fleischgerichten, ausgezeichnet zu Hauptspeisen mit Fisch, auch zu gegrillten Speisen

Beschreibung:

Ein geschmeidiges, frisches und duftendes Produkt, außerdem eklektisch und vielseitig in seinen gastronomischen Kombinationen, welches seinen Ursprung in Venetien auf einem moränischen, ton- und kalkhaltigen Boden der Tenuta San Leone hat. Gewonnen aus der Ernte in frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt einen Monat. Das Ergebnis ist ein frischer, ausgewogener, vollmundiger und angenehm salziger Wein. Die Farbe ist strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von knackigen, weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, weißen Blüten und Anklängen von Wildkräutern. Das Mundgefühl ist frisch und angenehm, mit guter Salzigkeit und Struktur. Er passt perfekt zu Quiches, eignet sich gut in Begleitung mit Fisch- und weißen Fleischgerichten, ausgezeichnet zu Hauptspeisen mit Fisch, auch zu gegrillten Speisen. Bei einer Temperatur von 10 - 12 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Toscana Rosso (Magnum)

Ursprungsbezeichnung: Toscana Igt

Weinberge: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

Boden: Tonhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtend Farbe auf.

Duft: In der Nase entfaltet er Noten von roten Früchten, mit weinigen und ätherischen Anklängen

Geschmack: Das Mundgefühl ist weich und einhüllend

Alkoholgehalt: 13 - 13,5 % vol

Serviertemperatur: 16 -18 °C | 60,8 °F

Kombinationen: Perfekt zu ersten Gängen, in Verbindung mit roten Fleischgerichten, ausgezeichnet zu gereiften Käsesorten oder Wurstwaren

Beschreibung:

Ein hervorragendes Produkt für gesellige Situationen, zum Verzehr in guter Gesellschaft, das seinen Ursprung in der Toskana auf einem tonhaltigen Mergelboden in Poggio Le Capannelle findet. Gewonnen aus der Ernte von Sangiovese-Trauben in frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt einen Monat. Das Ergebnis ist ein ausgewogener, weicher Wein mit einem angenehmen Abgang, der sich gut eignet, in Gesellschaft getrunken zu werden. Er weist eine leuchtend Farbe auf. In der Nase entfaltet er Noten von roten Früchten, mit weinigen und ätherischen Anklängen. Das Mundgefühl ist weich und einhüllend. Perfekt zu ersten Gängen, in Verbindung mit roten Fleischgerichten, ausgezeichnet zu gereiften Käsesorten oder Wurstwaren. Bei einer Temperatur von 16 - 18 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Cabernet Veneto (Magnum)

Ursprungsbezeichnung: Cabernet Veneto IGT

Weinberge: Cabernet Sauvignon

Boden: Aus Moränenhügeln stammend, lehmiger Kalkstein

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Sthal

Farbe: Leuchtend intensive, Farbe auf

Duft: In der Nase bringt er kräutige und leicht fruchtige Noten zum Ausdruck, mit Anklängen von frisch gemähtem Heu

Geschmack: Das Mundgefühl ist weich und angenehm, mit ausgeglichener Struktur

Alkoholgehalt: 12,5 - 13 % vol

Serviertemperatur: 16 -18 °C | 64,4°F

Kombinationen: Perfekt zu Pastagerichten mit Fleischsauce, in Verbindung mit roten Fleischgerichten, ausgezeichnet zu Schweinefleisch oder Gegrilltem

Beschreibung:

Ein elegant vegetales Produkt mit grasigen Noten, frisch und duftreich, welches seinen Ursprung in Venetien auf einem moränischen, ton- und kalkhaltigen Boden der Tenuta San Leone hat. Gewonnen aus der Ernte in frühen Morgenstunden. Die Trauben werden sanft gekeltert und gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorten so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur und die Flaschenreife beträgt einen Monat. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Wein, angenehm vegetal, salzig und weich. Er weist eine leuchtend intensive, Farbe auf. In der Nase bringt er kräutige und leicht fruchtige Noten zum Ausdruck, mit Anklängen von frisch gemähtem Heu. Das Mundgefühl ist weich und angenehm, mit ausgeglichener Struktur. Perfekt zu Pastagerichten mit Fleischsauce, in Verbindung mit roten Fleischgerichten, ausgezeichnet zu Schweinefleisch oder Gegrilltem. Bei einer Temperatur von 16 - 18 °C servieren.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Barbera Piemonte Doc (Magnum)

Ursprungsbezeichnung: Barbera Piemonte Doc

Weinberge: Barbera

Boden: Ton- und kalkhaltig

Ausbau: Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, sanft gekeltert und gepresst, während die Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur stattfindet

Ausbau: Holz und Stahl

Farbe: Intensiv Farbe mit violetten Reflexen auf

Duft: In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten, Brombeeren und Heidelbeermarmelade mit leicht würzigen Anklängen von Vanille und gerösteter Haselnuss

Geschmack: Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack als fruchtig und voll, fein und harmonisch, entschieden und mit guter Struktur und gutem Abgang

Alkoholgehalt: 13%

Serviertemperatur: 18-20°C

Kombinationen: Perfekt zu Gerichten der piemontesischen Küche, wie Agnolotti mit Fleischsauce und Vitello tonnato. Ideal zu gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit Fleischeintopf

Beschreibung:

Der Barbera Piemonte Doc wird auf der Tenuta Piemonts auf den Hügeln von Rocca Grimalda hergestellt, die eine hervorragende Lage und Temperaturspanne genießen. Aus der Auswahl der besten Barbera Trauben gewonnen, die zwischen Ende September und Anfang Oktober in den frühen Morgenstunden geerntet werden. Die Trauben werden gekeltert und schonend gepresst, um die Aromen, die organoleptischen Substanzen und die Typizität der Rebsorte so weit wie möglich zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur, dann für drei Monate im großen Fass und anschließend die Flaschenreife für einen Zeitraum von einem Monat. Er weist eine intensiv Farbe mit violetten Reflexen auf. In der Nase überwiegen Noten von reifen roten Früchten, Brombeeren und Heidelbeermarmelade mit leicht würzigen Anklängen von Vanille und gerösteter Haselnuss. Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack als fruchtig und voll, fein und harmonisch, entschieden und mit guter Struktur und gutem Abgang. Perfekt zu Gerichten der piemontesischen Küche, wie Agnolotti mit Fleischsauce und Vitello tonnato. Ideal zu gereiften Käsesorten. Probieren Sie ihn mit Fleischeintopf. Er wird bei 18-20 ° C serviert.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013