



SERIGO ALIGHIERI
DAL 1353

Bellovile

VERMENTINO TOSCANA IGT

Er entstammt den Weinbergen zwischen den toskanischen Hügeln von Cinigiano in Poderi Bellovile. Damit bezeichnet dieser Wein die Rückkehr von Dantes Nachkommen in ihre Heimatregion. Die biologisch angebaute Vermentino-Trauben ergeben ein Weiß, das reich an Aromen von Blumen und weißen Beeren ist.

REBSATZ

100% Vermentino.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Intensives Gelb mit goldenen Reflexen.

Bouquet: Überwiegend florale Aromen mit Eindrücken von weißen Johannisbeeren und einer leichten Vanillenote.

Geschmack: Er beindruckt durch seine intensive Persönlichkeit und Eindrücke von weisser Melone und getrockneten Aprikosen. Die zurückhaltende Säure macht ihn sehr angenehm und lang am Gaumen.

KOMBINATIONEN

Trotz seiner kräftigen Art passt er gut zu feinen Köstlichkeiten wie Fisch, hellem Fleisch und Gemüsegerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10° C

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre.



750
ml



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

