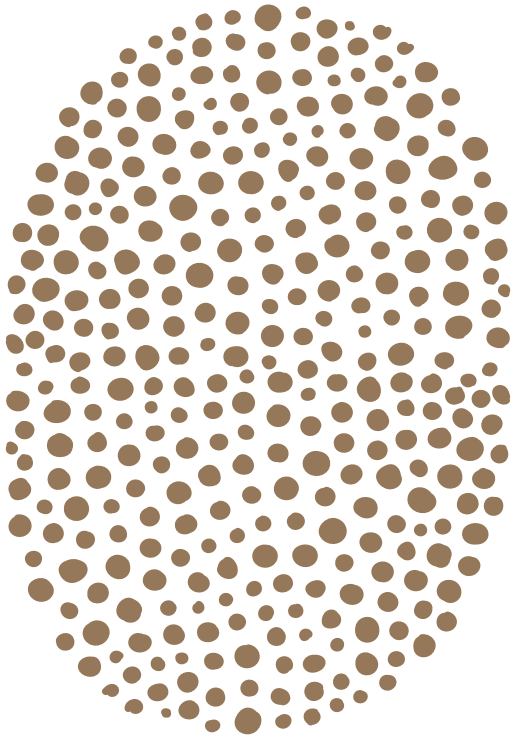
TENUTA
BELCORVO



CARTA DEI VINI BLEND

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

BELCORVO BLEND

IL VINO SFUSO FEDELE ALLA TRADIZIONE DI QUALITÀ DI TENUTA BELCORVO

BELCORVO BLEND

LA QUALITÀ NEL QUOTIDIANO 06

IL PIACERE DI IMBOTTIGLIARE IL PROPRIO VINO 08

BLEND ROSSI

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO 12

AMABILI

CORVO NERO 14
MALAROSSO 15
ROSABELLO 16
ROSSO 12,80 17
ROSSO BELCORVO 18
ROSSO BEPPE 20
ROSSO MOZART 21
RUBACUORI 22

MORBIDI

PETTIROSSO 23
ROSATO 24
ROSSO DOCILE 25
ROSSO ENOTECA 26
ROSSO FUOCO 27
ROSSO MANSUETO 28

SECCHI

BACCO ROSSO 29
BONDIROSSO 30
BONDIRUBIO 31
ROSSO BARRIQUE 32
ROSSO BOLLACASA 33
ROSSO DALLE 34
ROSSO DIVINO 35
ROSSO ERBINIO 36
ROSSO FRANCO 37
ROSSO MAESTRO 38
ROSSO RENATO 39

BLEND BIANCHI

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO 42

MORBIDI

BACCO BIANCO 44
BENGENTILE 45
BIANCO BELCORVO 46
BIANCO ELEGANTE 47
BIANCO 10,5 ENOTECA 48
BIANCO FUGACE 49
BIANCO INTREPIDO 50
BIANCO LUNA 51
BIANCO RISOLUTO 52
BIANCO SINFONIA 53
BIANCO SOLE 54
BIANCO SPEZIALE 55
CORVO GIALLO 56
FANTE BIANCO 57
MALABIANCO 58
QUARZO BIANCO 59

SECCHI

BIANCO DESERTO 60
BIANCO MAESTRO 61

DOLCI

DOLCECORVO 62

BLEND BOLLICINE

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO 66

DOLCI

AMAORO FRIZZANTE 68

MORBIDI

PETALO ROSSO FRIZZANTE 69
BOLLEROSA FRIZZANTE 70
PROBELLO FRIZZANTE 71

BELCORVO BLEND
INDICE

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

LA QUALITÀ NEL QUOTIDIANO

Dedichiamo una parte importante del nostro lavoro ai **vini sfusi**, da sempre.
I vitigni delle nostre tenute, tra Veneto e Friuli, catturano i profumi e le proprietà di ciascuna terra, insieme alla passione di chi la lavora. Sono gli ingredienti che danno ai nostri vini il loro carattere: **un ricco ventaglio di bouquet e sapori**, per soddisfare i gusti e i desideri di ogni palato.

La linea **Belcorvo Blend** vanta 25 etichette di rossi, 19 etichette di bianchi e 4 proposte di bollicine. Una **lista di vini sfusi varia e completa**, che accompagna al meglio le ricette della cucina italiana, dai piatti del territorio ai grandi classici.
Per ogni occasione, il vino giusto. Per ogni amico, un calice scelto con cura da sorseggiare insieme.

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

IL PIACERE DI IMBOTTIGLIARE IL PROPRIO VINO

DAL 1976 AD OGGI

BAG IN BOX

Disponibile da 5, 10 o 20 litri, è la soluzione ecologica e igienica per avere sempre a disposizione vino come appena stappato. Un contenitore pratico, leggero, resistente e facilmente trasportabile.
Il vino contenuto nelle nostre bag in box conserva intatte le sue qualità fino a 5 settimane dopo l'apertura e, da chiuso, fino a 12 mesi.

DAMIGIANA

Le nostre damigiane, con capienza 34 litri, sono dedicate a chi ama le tradizioni e il piacere dell'imbottigliamento nella propria cantina: la classicità della damigiana in vetro e legno, la bontà di vini selezionati, la soddisfazione del fare da sé.

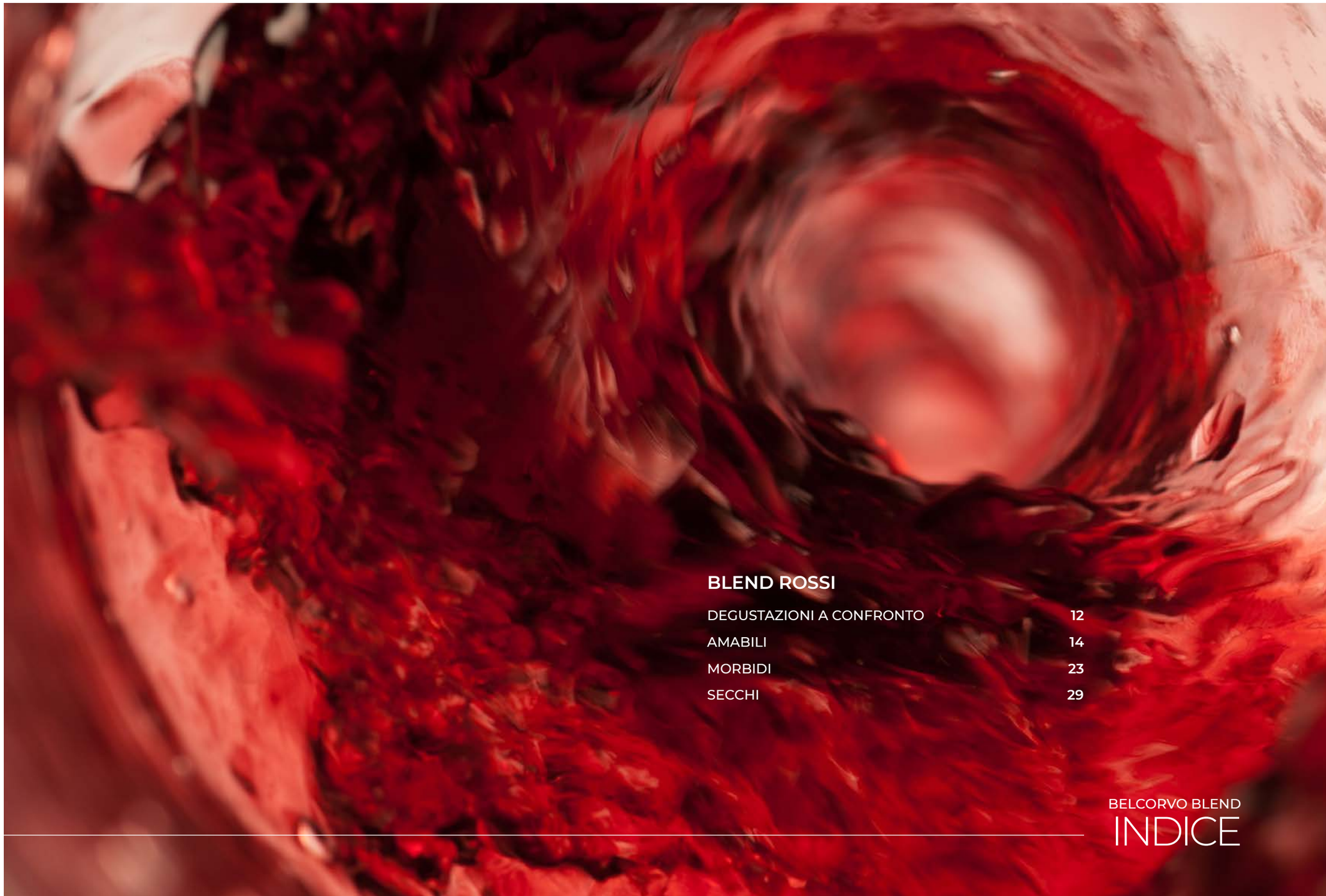
FUSTI

Per la ristorazione e le enoteche, i fusti da 25 litri sono la soluzione pratica e igienica per eccellenza.

CISTERNETTE

Con capienza dai 500 litri in su, sono la scelta ideale per la mescita e il negozio.

Per portare la nostra linea Blend in tavola con un occhio di riguardo alla praticità, abbiamo studiato diverse alternative.



BLEND ROSSI

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO 12
AMABILI 14
MORBIDI 23
SECCHI 29

BELCORVO BLEND
INDICE

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

		ESAME VISIVO							ESAME OLFATTIVO	ESAME GUSTATIVO					
		COLORE*	TIPOLOGIA PROFUMI DOMINANTI						INTENSITÀ PROFUMI DOMINANTI	MORBIDEZZA			STRUTTURA				INTENSITÀ E PERSISTENZA
	% VOL		FRUTTATI	FLOREALI	LEGNOSI	SPEZIATI	VEGETALI	MINERALI					LEGGERO	MEDIO CORPO	ROBUSTO	STRUTTURATO	
RUBACUORI	10,50	ROSSO RUBINO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
CORVO NERO	11,50	ROSSO RUBINO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
MALAROSSO	11,50	ROSSO RUBINO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
ROSABELLO	10,50	ROSA CHIARETTO	X	X						AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
ROSSO BELCORVO	11,50	ROSSO RUBINO INTENSO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●●
ROSSO MOZART	11,50	ROSSO RUBINO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
ROSSO BEPPE	12,50	ROSSO RUBINO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●●
ROSSO 12,80	12,50	ROSSO RUB. INT. RIF. VIOL.	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●●
ROSATO	10,50	ROSA CHIARETTO	X	X						AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●○○
ROSSO 10,5 - ENOTECA	10,50	ROSSO RUBINO SCARICO	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●○○
PETTIROSSO	11,50	ROSSO RUB. INT. RIF. VIOL.	X				X			AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●○
ROSSO DOCILE	11,50	ROSSO RUB. INT. RIF. VIOL.	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
ROSSO FUOCO	11,50	ROSSO RUBINO	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
ROSSO MANSUETO	11,50	ROSSO RUBINO				X				AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
BACCO ROSSO	12,00	ROSSO RUBINO INTENSO	X				X			AMABILE	MORBIDO	SECCO		X			●●●○
BONDIROSSO	12,00	ROSSO RUBINO INTENSO	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●●
BONDIRUBIO	12,00	ROSSO RUBINO	X							AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●○
ROSSO DALLE	12,00	ROSSO RUBINO INTENSO	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●●
ROSSO DIVINO	12,00	ROSSO RUBINO SCURO		X						AMABILE	MORBIDO	SECCO				X	●●●●
ROSSO ERBINIO	12,00	ROSSO RUBINO					X			AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●●
ROSSO FRANCO	12,00	ROSSO RUBINO SCURO	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●○
ROSSO RENATO	12,00	ROSSO RUBINO	X	X						AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●●
ROSSO BOLLACASA	12,50	ROSSO RUBINO	X			X				AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●●
ROSSO BARRIQUE	13,00	ROSSO RUBINO			X	X				AMABILE	MORBIDO	SECCO			X		●●●○
ROSSO MAESTRO	11,00	ROSSO RUBINO								AMABILE	MORBIDO	SECCO					

* LEGENDA

- ROSA CHIARETTO
- ROSSO RUBINO SCARICO
- ROSSO RUBINO
- ROSSO RUBINO INTENSO
- ROSSO RUBINO SCURO
- ROSSO RUBINO INTENSO RIFLESSI VIOLACEI

BELCORVO BLEND

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO

Un vino dagli aromi freschi ed eleganti e dal gusto morbido e leggero. Sotto un'apparenza semplice è un vino raffinato, complesso e interessante.
Da degustare in bicchieri grandi, così da permettere al bouquet di esprimersi al meglio.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso con riflessi violacei, mai troppo marcato. Un colore che può variare da tonalità piuttosto chiare a mediamente intense.

BOUQUET
Profumo intenso ed etereo, eleganti aromi di piccoli frutti rossi (soprattutto ribes, ma anche mora e lampone) e floreali (rosa, violetta) da giovane.
È fruttato, tannico, di corpo, elegante.

SAPORE
In bocca risulta rotondo, armonico e dal sapore persistente. Poco tannico e con un'acidità ben presente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con piatti di carne bianca o rossa, ma anche selvaggina, e con formaggi di media stagionatura.
Il gusto di questo vino si esalta particolarmente nell'accompagnare primi e secondi impreziositi dal tartufo o addolciti dalla zucca.

BELCORVO BLEND
CORVO NERO

Vino di medio corpo e buona persistenza, in cui spiccano i profumi dei frutti rossi del bosco. Al palato presenta una buona freschezza e risulta un vino di facile beva. Da degustare in calici dalla luce abbastanza ampia, per poterne apprezzare la finezza dei profumi.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso, di buona consistenza.

BOUQUET
All'olfatto è vinoso, leggermente erbaceo e fruttato. Intense le note di frutta rossa di bosco, ribes, mora e ciliegia, con una nota leggera di confettura.

SAPORE
Al palato è sapido, secco ed armonico, con buona struttura e finale asciutto. Mediamente tannico, presenta una lieve acidità. Nel complesso è un vino piacevole ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con piatti di carne bianca o rossa alla griglia, carni in umido, stufati e salumi. Si accompagna bene anche con funghi e formaggi di media stagionatura, oltre che con risotti di diversi tipi.

BELCORVO BLEND
MALAROSSO

Vino rosato di medio corpo e dalla gradazione contenuta, piacevolissimo da bere.
Si distingue per i profumi delicati e per la sua freschezza.
Nonostante derivi da uve a bacca nera, per caratteristiche e abbinamenti è più facilmente assimilabile ai vini bianchi strutturati. Il calice giusto è quello standard da bianco, la **temperatura di servizio tra i 10 e i 12 °C.**

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Rosa chiaro, molto tenue.

BOUQUET
Le note di un rosato sono delicate e sottili. Ha una personalità particolare, caratterizzata da profumi leggeri ed eleganti, in cui emergono sentori e belle note fruttate e floreali.

SAPORE
Amabile, scorrevole, fresco, con un bel rapporto tra la freschezza e la sapidità. Di medio corpo, discreta gradazione e struttura morbida, con una leggera sensazione tannica e buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto come aperitivo, accompagna bene gli antipasti, specie se a base di pesce o di verdure. Un'ottima scelta da abbinare alla tipica cucina estiva all'italiana: insalata caprese, prosciutto e melone, insalata di riso, carpaccio di carne, pesce, sia di mare che di lago, cucinato o crudo. Infine, si adatta bene anche alla cucina orientale, anche speziata, o al sushi.

BELCORVO BLEND
ROSABELLO

Un vino robusto tipico dei territori di pianura tra Veneto e Friuli.
È intensamente profumato, con note di mora e lampone, e dal gusto morbido, intenso e persistente. Va degustato in calice ampio e servito alla **temperatura di 18-20 °C.**

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso, cristallino, dalla consistenza molto buona.

BOUQUET
Profumo intenso, pulito e semplice, floreale e fruttato, con uno spunto vinoso. All'olfatto si presenta inizialmente floreale, con sentori di viola, e successivamente è fruttato, con sentori di lampone, mora selvatica e prugna.

SAPORE
Si presenta morbido e amabile. Buona struttura e ottimo equilibrio, un vino semplice, ma insieme interessante e armonico. Sapore di buon corpo su fondo acidulo, va degustato più volte per comprenderne appieno sapori e profumi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con piatti di carne rossa, con affettati e con formaggi anche stagionati ed accompagnati da salse o mostarde dolci. Si abbina al meglio con i piatti di carne della tradizione veneto-friulana, come il cotechino o lo stinco di maiale al forno.

BELCORVO BLEND
ROSSO 12,80

BELCORVO BLEND

ROSSO BELCORVO

Un vino giovane che, sotto la sua apparente semplicità, nasconde uno spiccato bouquet fruttato e una buona struttura e persistenza, capaci di soddisfare a pieno l'assaggio. Da servire in calice ampio da rosso, alla **temperatura di circa 18 °C.**

AMABILE

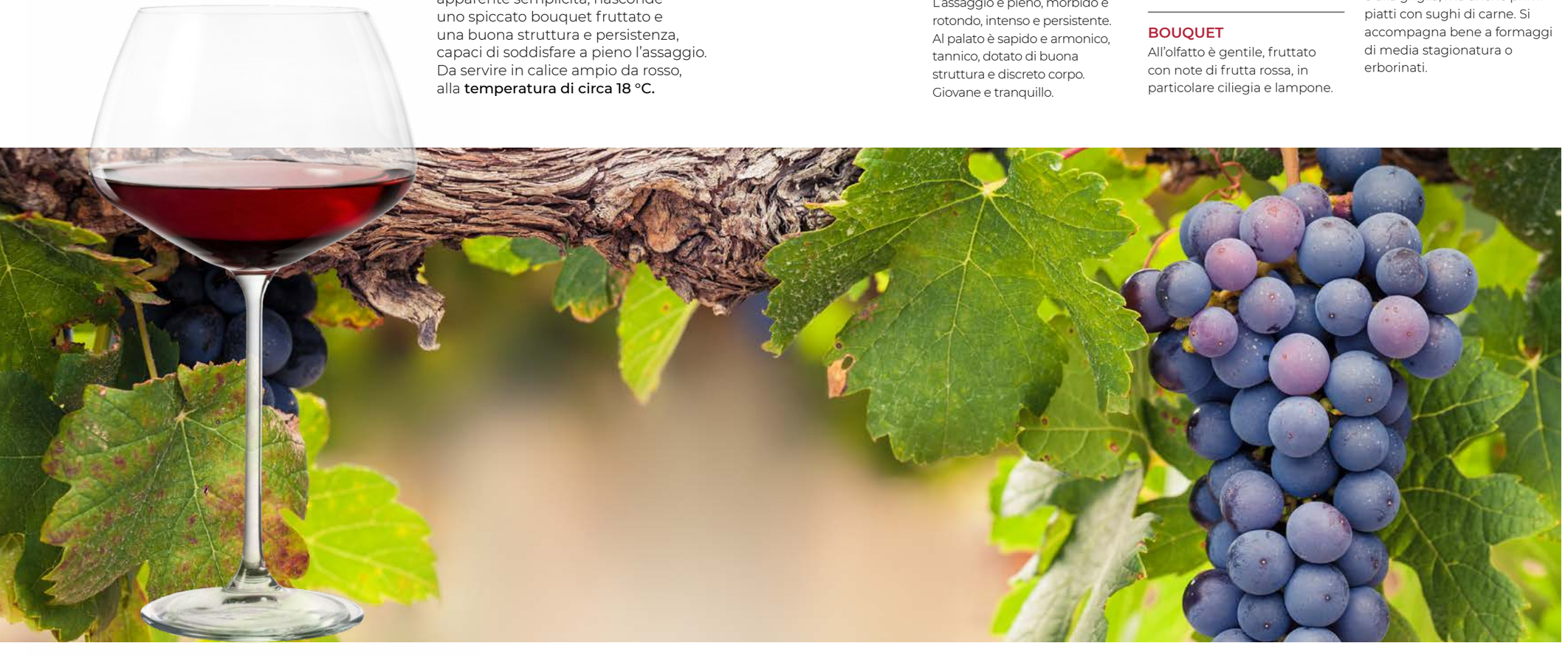
GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

SAPORE
L'assaggio è pieno, morbido e rotondo, intenso e persistente. Al palato è sapido e armonico, tannico, dotato di buona struttura e discreto corpo. Giovane e tranquillo.

COLORE
Rosso rubino abbastanza carico, ma insieme trasparente, con riflessi violacei e variegati, che vanno dal granato al blu profondo.

BOUQUET
All'olfatto è gentile, fruttato con note di frutta rossa, in particolare ciliegia e lampone.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Adatto ad accompagnare portate a base di carne arrosto o alla griglia, ma anche primi piatti con sughi di carne. Si accompagna bene a formaggi di media stagionatura o erborinati.



Un rosso moderatamente alcolico e di sapore amabile, da bere giovane e adatto al consumo quotidiano. Di medio corpo, offre profumi fruttati di mora e ciliegia. Da bersi in calice di dimensioni medie o in balloon, servendo alla **temperatura di 16-18 °C.**

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante.

BOUQUET
All'olfatto si presenta fine ed intenso, dal profumo gradevole e delicato, in cui emergono note fruttate di marasca e mora e un sentore di lieviti.

SAPORE
Equilibrato e completo, al palato è fresco, leggero, vinoso, moderatamente alcolico, leggermente tannico e di sapore amabile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Un vino da bersi a tutto pasto.
Si accompagna bene a piatti di pasta o risotti con sughi a base di carne, ravioli e agnolotti. Per i secondi: adatto a bolliti, carni bianche arrosto o in umido, zampone e cotechino, piatti di salumi e formaggi mediamente stagionati.

BELCORVO BLEND
ROSSO BEPPE

Vino di buona consistenza, dall'interessante struttura e complessità olfattiva.
Il suo bouquet è avvolgente, con spiccati aromi di frutti di bosco. Va degustato in calice ampio da rosso, con **temperatura di servizio tra i 16 e i 18 °C.**

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino vivo, brillante, con riflessi violacei in gioventù.

BOUQUET
Al naso si riconoscono fragranze che vanno dal vinoso – tipico dei vini giovani, con sentori del mosto, delle cantine e della vinaccia – al fruttato, con gamme di profumazione dei frutti di bosco a bacca piccola (lampone, ribes nero, mora, mirtillo).

SAPORE
Al palato è amabilmente morbido, caldo, fruttato, leggermente tannico. Presenta una buona struttura e un sapore pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo per accompagnare antipasti a base di salumi ed affettati, primi piatti con sughi di carne, arrosti brasati, carni rosse alla griglia, e anche polenta e formaggi.

BELCORVO BLEND
ROSSO MOZART

Un vino rosso dai contrasti unici: diretto e rustico, ma al contempo dolce e armonico.
Un vino dalla struttura corposa, intenso in colorazione e profumi, dal sapore fresco e aspro. Servire in bicchiere da rosso strutturato, alla **temperatura di 18-20 °C.**

AMABILE

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso abbastanza carico, brillante, con qualche riflesso violaceo.

BOUQUET
All'olfatto è fruttato con note di frutta rossa, in particolare ciliegia e lampone.

SAPORE
Al palato è austero, vinoso e rustico, dolce ma lievemente acidulo e astringente, con tannini pronunciati. Nel complesso, un vino armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con piatti succulenti e dal sapore intenso, come carne alla griglia o al forno, e con formaggi stagionati.

BELCORVO BLEND
RUBACUORI

Un vino fresco ma dal carattere deciso. Note floreali e fruttate si accompagnano a un sottofondo vinoso, che rimanda alla tipicità dei vitigni veneto-friulani.
Va degustato in calice da rosso strutturato. **Temperatura di servizio: 18-20 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso e profondo, con riflessi violacei.

BOUQUET
Un vino dai profumi semplici e intensi insieme. Si caratterizza per il profumo vinoso selvatico e richiami di lampone, mora selvatica e note erbacee di fieno fresco.

SAPORE
Al palato è corposo, asciutto, con una buona consistenza. Il gusto è pieno e deciso, tannico solo leggermente e con un'acidità molto leggera ed equilibrata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Adatto a primi piatti saporiti e a taglieri di salumi cotti e crudi. Ottimo in abbinamento con carni rosse dal gusto deciso e con la selvaggina, ma anche con formaggi saporiti di media stagionatura, anche di malga, per far incontrare le note erbacee del vino con quelle del latticino.

BELCORVO BLEND
PETTIROSSO

Il vino Rosé: un risultato sorprendente nato dall'unione delle procedure di due distinte vinificazioni, quella in rosso e quella in bianco. Ne deriva un vino fruttato e floreale, piacevole e fresco al palato. Calice e **temperatura di servizio (10-12 °C)** sono quelli tipici dei vini bianchi.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Rosa naturale e vivace, intenso e brillante, con riflessi violacei.

BOUQUET
Fresco e profumato all'olfatto, presenta note floreali e di frutti rossi.

SAPORE
Al palato è pieno, rotondo, leggermente aromatico in gusto, sapido ma equilibrato da buona morbidezza, gradevolmente fruttato e fresco. Si beve piacevolmente, grazie anche alla struttura alcolica non imponente. Meno astringente ma più strutturato rispetto ai bianchi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
I vini rosati sono in generale molto versatili e si prestano a un'ampia gamma di abbinamenti. Eccellenti per l'aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e crostacei, dagli antipasti alle zuppe ai secondi. Risultano particolarmente adatti anche ad accompagnare carni bianche e formaggi poco stagionati.

BELCORVO BLEND
ROSATO

Un vino elegante e di grande struttura. Presenta intense complessità aromatiche, tra cui spiccano note fruttate ed erbacee, e un sapore pieno.
Da degustare in calice di dimensioni medio-grandi alla **temperatura di circa 18 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso tra il rubino e il porpora, intenso e ricco, con riflessi tra il viola e il magenta e una trasparenza ridotta.

BOUQUET
Bouquet complesso e affascinante. All'olfatto si presenta fruttato, in prevalenza di frutti a polpa rossa (lamponi, ribes), e allo stesso tempo leggermente erbaceo.

SAPORE
Gusto pieno e persistente, leggermente astringente. Robusto e complesso, tuttavia piacevole ed elegante. In bocca è sapido, armonico e dotato di buona struttura, con bella trama tannica e buona componente acida con finale morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Un vino da tutto pasto, predilige l'abbinamento con piatti di carne rossa e formaggi stagionati. Ottimo con la selvaggina (cinghiale, capriolo, fagiano) stufata o sotto forma di spezzatino.

BELCORVO BLEND
ROSSO DOCILE

Un vino rosso giovane ma interessante nella struttura e nel profumo, capace di sorprendere. Di medio corpo, va lasciato ossigenare un poco per poterlo apprezzare al meglio. Da servire in calici ampi da rosso, alla **temperatura di 18-20 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino abbastanza limpido e trasparente, con riflessi violacei. Un colore adeguato a un vino giovane al primo grado di maturazione.

BOUQUET
All'olfatto è fruttato con note di frutta rossa, accompagnate da un profumo leggermente speziato.

SAPORE
Vino vivace, fresco e leggero. Al palato è dotato di buona struttura e risulta pieno, robusto, armonico e persistente, con finale asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo insieme a primi piatti con sugo di carne, arrosti di carne bianca o rossa, coniglio, pollame e formaggi di media stagionatura.

BELCORVO BLEND
ROSSO ENOTECA

Un vino rosso forte, deciso, buono e persistente. Morbido e di facile beva, presenta aromi fruttati uniti a sensazioni speziate. Per degustarlo, usare un calice a luce ampia che permetta la diffusione dei profumi. **Temperatura di servizio: 18-20 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino con riflessi violacei.

BOUQUET
Profumo intenso, gradevole, equilibrato. All'olfatto è fruttato, molto corposo, con note di frutti rossi del bosco (more, lamponi, ribes), un vago aroma di bacche e sensazioni speziate.

SAPORE
Un vino persistente e solido. Armonico, dolce e fruttato, ben strutturato, asciutto, morbido e ricco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto per accompagnare portate di carne bianca o rossa preparate in diverse maniere, come roast beef, bolliti, arrosti, pollame e coniglio in umido. Da provare in abbinamento a secondi piatti con funghi e formaggi di media stagionatura.

BELCORVO BLEND
ROSSO FUOCO

Complesso all'olfatto e di grande struttura: un vino forte e deciso, ma capace di adattarsi a svariate pietanze, esaltandone il gusto. Va servito in bicchieri da vino rosso strutturato, alla **temperatura di 18-20 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Dal rosso ciliegia al rubino carico.

BOUQUET
All'olfatto si presenta con un profumo pieno, terreo e fruttato. Spiccano alcune note speziate di cannella e chiodi di garofano e un sentore leggermente erbaceo.

SAPORE
Rotondo, corposo e giovane. Al palato si distingue per la sua morbidezza. Pieno, lievemente tannico e con un sapore leggermente aspro.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si sposa bene ai primi piatti, anche pastasciutte, a base di carne. Perfetto con portate di selvaggina, carne di manzo e agnello, e in accompagnamento a salumi, anche stagionati, e a formaggi di media stagionatura.

BELCORVO BLEND
ROSSO MANSUETO

Vino rosso adatto al consumo quotidiano. Dal sapore pieno, acidulo, fruttato e leggermente abboccato. Da servire in calice medio, con luce sufficientemente ampia per apprezzarne i profumi, alla **temperatura di circa 16 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino vivace.

BOUQUET
All'olfatto presenta un'ampia varietà di profumi. Le note floreali si legano a quelle fruttate: spiccano sentori di ciliegia, lampone e violetta, con un accenno di spezie.

SAPORE
Sapido e asciutto, in bocca risulta delicatamente tannico, di medio corpo, buona persistenza ma non troppo intenso, con un elegante retrogusto di mandorle e rosa canina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
L'abbinamento più tradizionale con un rosso giovane delle nostre zone è con i piatti tipici del nostro territorio. Risulta ottimo quindi con sopressa e baccalà alla vicentina.

BELCORVO BLEND
BACCO ROSSO

Un vino robusto e intensamente profumato. Immediato e diretto, risulta buono fin dal primo sorso. Per la degustazione, servire in calici grandi da rosso. **Temperatura di servizio: 18-20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso, con forti sfumature violacee.

BOUQUET
Vino di una certa complessità olfattiva, in cui spiccano le note di frutta rossa e intense sensazioni speziate.

SAPORE
Al palato risulta caldo e secco. Fruttato, giustamente alcolico, ricco di sfumature e caratterizzato da un lungo e persistente retrogusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Un vino di corpo come questo risulta ideale se accompagnato a piatti a base di carni rosse, ma anche ad antipasti a base di salumi e formaggi di media o più lunga stagionatura.

BELCORVO BLEND
BONDIROSSO

Vino dall'importante struttura e tannicità, con una decisa acidità. Un vino saporito, forte, rustico, deciso e persistente, dalla buona gradazione. Degustarlo in calici grandi e ampi, servendolo a una **temperatura tra i 18 e i 20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino carico, abbastanza consistente.

BOUQUET
All'olfatto è fruttato di frutti di bosco, con sentore vinoso da giovane.

SAPORE
Sapido, austero, secco, leggermente acidulo ma molto gradevole e di buon tenore alcolico. Robusto di corpo, decisamente tannico, con un'acidità che si percepisce chiaramente.
Al palato risulta fresco e profumato di frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si accompagna bene con carni rosse grigliate o al forno, cacciagione, sia di pelo che di piuma, e formaggi molto invecchiati.

BELCORVO BLEND
BONDIRUBIO

Un rosso intenso, strutturato, dalla buona persistenza in bocca e dalla gradazione alcolica importante. Il bouquet è complesso ed elegante e rivela una decisa personalità. Va servito in calice da vino rosso strutturato. **Temperatura di degustazione: 18-20 °C**.

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
13,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino acceso, con riflessi viola.

BOUQUET
Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone da giovane, vinoso, con sentori di frutta di sottobosco e ciliegia. Con l'invecchiamento si affina, si ingentilisce, acquistando note di violetta, spezie orientali, pepe nero, cacao e tabacco.

SAPORE
Al palato è asciutto, morbido e deciso, di carattere. Gusto intenso, da assaporare. All'assaggio si presenta sapido, succoso e con tannini molto equilibrati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si sposa ottimamente con primi piatti conditi da sughi di carne e con arrosti di carne rossa. Adatto ad accompagnare la selvaggina di piccola taglia, la carne di maiale e i formaggi stagionati.

BELCORVO BLEND

ROSSO BARRIQUE

Prodotto nella nostra tenuta Bollacasa Screm, questo vino sprigiona profumi e sapori delle terre di pianura dalle quali proviene. Un rosso profumato, fresco e piacevole al palato, dalla gradazione e dal sapore decisi. Da servire in calici di dimensioni medio-grandi, alla **temperatura di 18-20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso.

BOUQUET
Una caratteristica nota erbacea, moderata ma vivace, si accompagna a sentori di cannella e frutta rossa. I profumi sono abbastanza forti, marcati, un po' rustici.

SAPORE
Sapore molto gradevole, tipico, secco, asciutto e avvolgente. Ben strutturato, di corpo e dotato di personalità, lascia percepire i tannini e una giusta acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Un vino versatile, che si abbina a tutto pasto: con salumi, anche stagionati come la sopressa vicentina, con piatti di pasta al sugo di carne, con portate di selvaggina e con carni alla griglia o arrostite. Perfetto per accompagnare i piatti tipici veneto-friulani.

BELCORVO BLEND

ROSSO BOLLACASA

Un classico rosso da pasto, ma con una sua precisa personalità. Un po' rustico, giovane e corposo, piacevole e facile da bere.
Un vino dal gusto schietto, in cui acidità e tannini donano carattere. Si serve in calici dalla luce ampia per permettere ai profumi di esprimersi a pieno.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi aranciati.

BOUQUET
Di profumo intenso, ampio e fruttato. Spiccano note di prugna e di ciliegia matura e sentori delicatamente floreali, di viola.

SAPORE
Ha un gusto pieno e strutturato, asciutto, con una buona acidità, gradevolmente fresco. Al palato sprigiona una freschezza fruttata, floreale e speziata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con piatti a base di carni rosse, arrostite, bollite o marinate. Adatto ad accompagnare pasta ripiena e pasta condita con sughi di carne, salame cotto e trippa. Ottimo con formaggi stagionati.

BELCORVO BLEND
ROSSO DALLE

Un vino importante, forte, di sapore e di sostanza. Caratterizzato da una piacevole intensità del suo bouquet floreale e dei sapori, che risultano in bocca persistenti a lungo. Va degustato in calici standard da rosso, a una **temperatura di circa 18 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino scuro.

BOUQUET
Dal profumo vinoso e intenso. Esprime note floreali di mammole e giaggiolo, unite a un tipico carattere di frutti rossi.

SAPORE
Al palato risulta armonico, asciutto, sapido, strutturato e con una buona tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con piatti a base di carni rosse alla griglia e con portate di selvaggina. Si sposa bene anche con formaggi stagionati e forti di sapore.

BELCORVO BLEND
ROSSO DIVINO

Un rosso inconfondibile, caratterizzato da un profumo fresco e dalla sensazione gustativa di erba appena tagliata. Un vino giovane, un po' brusco, un po' irruento, dalla struttura robusta e dal sapore deciso. Richiede calici da vino rosso strutturato e una **temperatura di servizio di 18-20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino abbastanza scuro.

BOUQUET
All'olfatto e al palato spicca moderatamente la sua natura erbacea caratteristica, insieme a qualche richiamo leggero di peperone e pepe. Ha un profumo pulito e inconfondibile, tannico e di corpo.

SAPORE
Equilibrato di medio corpo, interessante e un po' brusco, ma dotato di un carattere fresco, vivace e soprattutto mai troppo pesante. Un gusto tipico un po' selvatico, fruttato, vegetale, erbaceo ma asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con piatti a base di carne, salumi e formaggi di media stagionatura. Le note erbacee e leggermente affumicate vanno benissimo con carne alla griglia, hamburger, pici al ragù di cinghiale, lasagne alla bolognese e risotto al tartufo.

BELCORVO BLEND

ROSSO ERBINIO

Ricco in tannini e con un pronunciato carattere speziato. Un vino rosso robusto ma a suo modo leggero, di facile beva ma elegante, di corpo e persistente. Si serve in calici da rosso classico, alla **temperatura di 18-20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rosso rubino scuro, tendente al violaceo.

BOUQUET
Il profumo si presenta abbastanza intenso, con un'aromaticità rotonda, che richiama sentori di frutta rossa e spezie.

SAPORE
Al palato è asciutto, equilibrato, amabile. Corpo discretamente robusto dove si percepiscono i tannini. In bocca è secco, morbido, caldo ma abbastanza fresco e sapido, solo leggermente acerbo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
L'abbinamento può spaziare da umidi di carni bianche o rosse, a cibi speziati o formaggi di media stagionatura e antipasti di salumi freschi.
Si accompagna ottimamente ai piatti tipici della cucina friulana.

BELCORVO BLEND

ROSSO FRANCO

Vino perfetto da consumare a tutto pasto, fresco e gustoso. Interessante nel bouquet e al palato, ma dotato della giusta leggerezza. Il calice giusto in cui servirlo è quello da vino rosso classico, la **temperatura tra i 18 e i 20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Rosso rubino, con riflessi violacei intensi.

BOUQUET
All'olfatto si presenta intensamente profumato. Si distinguono note fruttate, in particolare di more e mirtilli del sottobosco.

SAPORE
Al palato risulta caldo, lievemente tannico, corposo e morbido.
Nel complesso un vino di medio corpo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Consigliato in abbinamento con preparazioni di carne leggere, in particolar modo bianche, ma anche con salumi e formaggi freschi e di media stagionatura.

BELCORVO BLEND

ROSSO MAESTRO

Un buon vino da gustare in compagnia. Di corpo robusto, dal sapore intenso e persistente. Il bouquet è intensamente profumato e lo rende piacevole fin dal primo sorso. Va degustato in calici da vino rosso strutturato. **Temperatura di servizio: 18-20 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Rubino carico brillante, con riflessi porpora.

BOUQUET
Il profumo è vinoso, fruttato e mediamente floreale. Si possono percepire sentori di viola e lamponi, ma anche di ciliegie e mandorle, e una leggera speziatura.

SAPORE
Il gusto, secco, è strutturato, poco tannico. Rotondo, di freschezza acida, non molto alcolico e di media astringenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si accompagna bene con paste al forno, bolliti, arrosti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.

BELCORVO BLEND

ROSSO RENATO

BLEND BIANCHI

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO 42
MORBIDI 44
SECCHI 60
DOLCI 62

BELCORVO BLEND
INDICE

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

		ESAME VISIVO								ESAME OLFATTIVO	ESAME GUSTATIVO					
		COLORE*	TIPOLOGIA PROFUMI DOMINANTI							INTENSITÀ PROFUMI DOMINANTI	MORBIDEZZA			STRUTTURA				INTENSITÀ E PERSISTENZA
	% VOL		FRUTTATI	FLOREALI	LEGNOSI	SPEZIATI	VEGETALI	MINERALI						LEGGERO	MEDIO CORPO	ROBUSTO	STRUTTURATO	
DOLCECORVO	10,50	GIALLO DORATO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BACCO BIANCO	10,50	PAGLIERINO SCARICO	X		X						DOLCE	MORBIDO	SECCO	X				
BIANCO 10,5 ENOTECA	10,50	GIALLO VERDOLINO	X				X				DOLCE	MORBIDO	SECCO	X				
BIANCO INTREPIDO	10,50	PAGLIERINO SCARICO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BENGENTILE	11,50	PAGLIERINO SCARICO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO BELCORVO	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X		X						DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO ELEGANTE	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X	X							DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO FUGACE	12,00	GIALLO PAGLIERINO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO LUNA	11,50	GIALLO PAGLIERINO						X			DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO RISOLUTO	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO SINFONIA	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X				X				DOLCE	MORBIDO	SECCO			X		
BIANCO SOLE	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO SPEZIALE	11,50	GIALLO PAGLIERINO				X					DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
CORVO GIALLO	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X					X			DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
FANTE BIANCO	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
MALABIANCO	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X			X					DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
QUARZO BIANCO	11,50	GIALLO PAGLIERINO	X			X					DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO DESERTO	12,00	GIALLO PAGLIERINO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			
BIANCO MAESTRO	12,00	GIALLO PAGLIERINO	X								DOLCE	MORBIDO	SECCO		X			

* LEGENDA

- GIALLO VERDOLINO
- PAGLERINO SCARICO
- GIALLO PAGLIERINO
- GIALLO DORATO

BELCORVO BLEND

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO

Un ottimo vino da consumo quotidiano, leggero e dalla gradazione alcolica contenuta. Al palato risulta molto gradevole e accompagna volentieri tutto il pasto con profumo e aromi discreti. Da servire in calice standard da bianco.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico.

BOUQUET
Vino dai sentori delicatamente fruttati e floreali. Spiccano note di mandorla e crosta di pane. Il bouquet risulta nel complesso abbastanza intenso e persistente.

SAPORE
Morbido e sapido al palato. In bocca risulta scorrevole, fresco, gradevole e leggero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
È un vino che può essere consumato a tutto pasto. Si accompagna particolarmente bene agli antipasti, ai primi leggeri, in particolare a base di pesce, e alle portate di carni bianche.

BELCORVO BLEND
BACCO BIANCO

Un bianco morbido e profumato, piacevole per la sua freschezza e le note fruttate.
Servire in calice di dimensioni medie a luce larga, così da assaporare meglio i suoi profumi.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico.

BOUQUET
Elegante e armonico all'olfatto.
Il profumo è intenso, fruttato di frutta matura, con note floreali e sentori di crosta di pane e mandorla amara.

SAPORE
In bocca è pieno, strutturato, grasso, equilibrato e sapido, di ottimo corpo. Al palato è armonioso, fresco, fruttato, elegante e rotondo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo dall'aperitivo a tutto pasto, con carni bianche e magre e con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, magari crudi o conditi con un filo olio di extra vergine.

BELCORVO BLEND
BENGENTILE

Un omaggio al classico bianco del “tajut” friulano. Intensamente profumato, dal caratteristico sentore di mandorla, è un vino di buona struttura e dalla spiccata acidità, che lo rende fresco e piacevole da bere. Si degusta in calice da vino bianco leggero, alla **temperatura di 10-12 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico, con qualche riflesso verdolino.

BOUQUET
Profumo intenso fruttato e floreale, con sentori di crosta di pane e mandorla amara. Morbido e dotato di ottima struttura, armonico, asciutto.

SAPORE
Piacevole da bere, elegante, intenso, secco. In bocca è equilibrato, sapido, di ottimo corpo, con il retrogusto amarognolo della mandorla.
Fresco, saporito e alcolico il giusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo per l’aperitivo e in abbinamento agli antipasti.
Si accompagna molto bene a taglieri di affettati e piatti di carni bianche, grigliate o al forno, e a fritture e insalate di mare.

BELCORVO BLEND

BIANCO BELCORVO

Un vino rinfrescante, dal bouquet piacevolmente fruttato e dall’acidità spiccata. In bocca soddisfa per la sua persistenza. Si consiglia di degustarlo dopo averlo lasciato ossigenare per una mezz’ora. Da servire in calice di dimensioni medie alla **temperatura di circa 10 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino brillante, con riflessi dal verde leggero al dorato, al paglierino.

BOUQUET
Profumo abbastanza intenso, fruttato e floreale. Si distinguono note caratteristiche di mela golden.

SAPORE
In bocca risulta sapido, di ottimo corpo. Il gusto è rinfrescante, equilibrato tra piacevoli sapori e una bella acidità. Stupisce con un bel finale al palato e una discreta persistenza. Un vino bianco morbido, grasso, abbastanza strutturato e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Certamente un vino perfetto per esaltare tutti i piatti a base di pesce: antipasti, primi, portate di pesce alla griglia o al forno, ma anche bollito o al vapore. Ottimo anche in abbinamento a carni bianche e antipasti leggeri.

BELCORVO BLEND

BIANCO ELEGANTE

Vino buono e leggero, piacevole da sorseggiare a tutto pasto. Un bianco tranquillo, secco e gradevolmente persistente. Il calice in cui degustarlo deve avere luce sufficientemente ampia per permettere la diffusione dei profumi. **Temperatura di servizio: 8-10 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Giallo chiaro, dorato e intenso, con qualche sfumatura verdognola.

BOUQUET
All'olfatto si presenta fruttato e floreale, segnato da sentori di mela matura e foglia di fico. Un vino dall'equilibrata freschezza anche nel profumo, con sensazioni di morbidezza e una tannicità appena accennata.

SAPORE
Un vino di buon corpo, caldo e secco al palato, leggero e fruttato, ricco di sfumature. In bocca risulta asciutto, armonioso e fresco, con un retrogusto lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si abbina molto bene con il prosciutto di San Daniele, accompagnato da melone o fichi. È un bianco ideale per accompagnare gli antipasti in genere, i primi piatti con le verdure, i menù a base di pesce e carni bianche. Si offre ottimamente per essere bevuto a tutto pasto.

BELCORVO BLEND

BIANCO 10,5 ENOTECA

Un vino fresco, fruttato e leggero, di pronta beva. Delicatamente gradevole al palato, colpisce per la sua freschezza e il sapore fruttato persistente. La **temperatura di degustazione è intorno ai 10 °C** e il calice adatto è quello standard da bianco leggero.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
12,0% Vol.

COLORE
Giallo carico con riflessi e sfumature verdoline leggeri.

BOUQUET
Piacevolmente aromatico al naso, con sentori e profumi di frutta matura, abbastanza intenso e leggermente pungente.

SAPORE
Un sapore secco, con una leggera nota aromatica e dalla gradevole freschezza. Sapido al palato, vellutato, rotondo, gentile. Piacevolmente pieno, di medio corpo ed elegante, con una buona morbidezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
È un vino ideale per l'aperitivo e per accompagnare antipasti leggeri, ma anche come vino da pasto, in abbinamento a insalate, uova, pesce lesso, fritto o alla griglia.

BELCORVO BLEND

BIANCO FUGACE

Un bianco saporito e interessante, dalla gradazione alcolica contenuta. Piacevole per la sua leggerezza e freschezza, coraggioso nella sua capacità di abbinarsi a qualunque cibo. Servire in calice di medie dimensioni alla **temperatura di 8-10 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

BOUQUET
Un bouquet fruttato e floreale, fresco e rotondo, in cui si colgono note di mela golden.

SAPORE
Sapido, vivace, con una leggerissima nota acidula. Al palato è immediatamente distinguibile per le sue caratteristiche di freschezza e per gli eleganti aromi di frutta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale a tutto pasto.

BELCORVO BLEND

BIANCO INTREPIDO

Un vino fresco e immediato, di facile beva. Un bianco giovane, intensamente profumato, caratterizzato da una certa presenza di acidità e mineralità, che lo rendono estremamente piacevole e dissetante. Servire in calice di dimensioni medie a luce ampia, a una **temperatura di 10 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino brillante, vivace, con tonalità fredde, e sfumature che sconfinano nel verdolino.

BOUQUET
Al naso si percepiscono l'immediata freschezza e una leggera mineralità. Spiccano aromi di fiori bianchi (come il biancospino), vegetali (erba tagliata e foglie) e di frutta a polpa bianca (pera, mela).

SAPORE
La freschezza naturale di questo vino ne mette in risalto il fruttato.
Al palato, sapidità e acidità risultano ben equilibrate e lo rendono armonico. L'effetto finale è assai dissetante e piacevole. Una buona ragione per apprezzare questo bianco durante il suo migliore periodo: la giovinezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto per l'aperitivo, risulta ottimo anche a tutto pasto. Particolarmente consigliato per accompagnare antipasti magri e piatti a base di pesce di lago (come trota, persico o lavarello), ma anche portate di carni bianche.

BELCORVO BLEND

BIANCO LUNA

Schietto, fermo e deciso, nel profumo e nel sapore. Un vino chiaro di media struttura, dai sapori e profumi complessi. Leggermente amarognolo, risulta asciutto e piacevolmente fresco. Si degusta in calice da vino bianco complesso.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino, con riflessi verdolini tendenti al giallo chiaro.

BOUQUET
Profumo intenso e fruttato, con sentori di pesca e albicocca. leggermente amarognolo, fresco e asciutto.

SAPORE
Un vino fruttato e di carattere.
In bocca se ne percepiscono la corposità e l'equilibrio tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico. Al palato è fruttato, minerale, fresco, beverino, secco e tendenzialmente acidulo.
Va bevuto giovane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Adeguato a tutto pasto, si accompagna bene ad antipasti magri e a portate a base di pesce, lesso o ai ferri, o carni bianche. Da provare con minestre e risotti a base di erbe, con verdure al vapore e formaggi molli o caprini.

BELCORVO BLEND
BIANCO RISOLUTO

Un buon vino bianco, caratterizzato da una forte corposità e una discreta struttura. Un vino dai profumi eleganti e raffinati, piacevolmente vellutato e morbido. Prima di servirlo alla **temperatura di 8-10 °C**, in calice da vino bianco complesso, lasciarlo ossigenare una trentina di minuti.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino con tenui riflessi ambrati, che lo contraddistinguono.

BOUQUET
Profumo fruttato e floreale, con ben strutturati sentori di fieno secco e mela.

SAPORE
Al palato è secco, fruttato, di corpo, con un sapore di vegetali, fiori e frutta. Sapido, elegante, armonico, è un vino bianco strutturato, morbido e grasso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Da tutto pasto, si accompagna con antipasti magri, con piatti a base di pesce o di carni bianche e può essere servito anche da solo, come aperitivo.

BELCORVO BLEND
BIANCO SINFONIA

Un bianco fermo e secco, intensamente profumato. Il gusto è delicato e leggero ma pieno, con una buona consistenza. Ne risulta un vino di medio corpo, piacevole ed elegante. Il calice in cui servirlo, alla **temperatura di circa 10 °C**, deve avere luce ampia, così da poter apprezzare al meglio le note del suo bouquet.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo tra il dorato e il paglierino scarico, con qualche riflesso verdognolo.

BOUQUET
Vinoso ma delicato, con profumi intensi di frutta matura.

SAPORE
Un vino sapido e vivace, fresco e beverino. In bocca è asciutto e morbido, leggermente amarognolo, con un'acidità contenuta e una mineralità che si percepisce. Armonico nel suo complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si tratta di un vino assai versatile negli abbinamenti. Ottimo come aperitivo, si sposa con antipasti, primi piatti (ad esempio risotti a base di verdure) e secondi (pesce, carne bianca e formaggio fresco). Da provare in accostamento a piatti della cucina orientale e a crudi di pesce.

BELCORVO BLEND
BIANCO SOLE

Un vino intenso, nel profumo e nel gusto. Gradevolmente aromatico, con sentori di spezie che si accompagnano a profumi fruttati e floreali. Un bianco di discreto corpo, che vanta una bassa acidità e una piacevole persistenza in bocca.
Da degustare in calice a luce ampia, alla **temperatura di 8-10 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

BOUQUET
Caratterizzato da profumi intensi ed esuberanti, questo vino si presenta al naso fortemente aromatico e complesso. I suoi sentori ricordano le spezie (cannella, pepe) e i canditi.

SAPORE
Vellutato al palato, fresco e pieno. Il gusto è dolce, morbido e aromatico, poco acido. Persistente in bocca, anche come retrogusto alcolico, e con un bell'equilibrio tra acidità, sapidità e parti morbide.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Dato il gusto "speziato" è adatto anche a piatti delle cucine orientali. Si abbina ottimamente ai crostacei, specialmente se cotti alla griglia, ma anche a ricche preparazioni a base di uova, come la *Quiche Lorraine*.

BELCORVO BLEND
BIANCO SPEZIALE

Un vino legato a storia e tradizione, al nostro territorio. Fresco, giovane e delicato, ma non semplice, anzi. È un bianco ricco ed evoluto, equilibrato e strutturato, dai profumi intensi, eleganti e fini. Servire in calice da bianco standard, alla **temperatura di 10-12 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdognoli.

BOUQUET
Un bouquet intenso, floreale e fragrante, con sentori minerali.

SAPORE
Si riconosce al palato per il suo sapore tipicamente asciutto, fresco e piacevolmente profumato, ricco di acidità ed armonico, elegante e raffinato. Fresco ed elegante, secco, corposo il giusto, equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo come aperitivo o abbinato a piatti di pesce, a sformati di verdure, a formaggi semi-stagionati o erborinati.

BELCORVO BLEND
CORVO GIALLO

Un vino bianco semplice, ma che racchiude in sé tanti piacevoli sapori, profumi e aromi. Le sue caratteristiche principali sono la freschezza, la leggera aromaticità, la pronta beva e una grande versatilità negli abbinamenti. Servire in calice da vino bianco leggero. **Temperatura di servizio: 10-12 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdi o leggermente dorati.

BOUQUET
Vinoso, abbastanza intenso. Delicatamente fruttato (frutta matura), profumato, leggermente aromatico.

SAPORE
In bocca risulta sapido e asciutto, di giusto corpo. Un vino fresco, morbido e delicato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Molto versatile negli abbinamenti. Lo si consiglia con antipasti magri, uova con gli asparagi, piatti estivi come prosciutto e melone o prosciutto e fichi. Tra i primi piatti, è particolarmente adatto ad accompagnare i tortellini (tortellini in brodo, tortelli di zucca, tortelloni di magro con ricotta e spinaci). Perfetto con secondi a base di pesce, sia di lago che di fiume, grigliato o fritto. Ottimo con i salumi (prosciutto crudo, coppa, pancetta, salame, sopressa veneta) e i formaggi freschi.

BELCORVO BLEND
FANTE BIANCO

Un omaggio a un vino antico dei nostri territori. Un vino leggero, ma impreziosito da un corredo aromatico ricco e complesso, che gli dona personalità. Va degustato in calice da bianco leggero alla **temperatura di circa 10 °C**, dopo un breve tempo di ossigenazione.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico, con leggere sfumature dorate e una buona consistenza.

BOUQUET
All'olfatto si distinguono delicatamente i sentori tipici di muschio e albicocca: un bouquet intenso e complesso, fresco, fine ma vivace e delicato.

SAPORE
Un sapore corposo, rotondo e armonioso. Amabile ed aromatico. In bocca si nota l'equilibrio tra sapidità e acidità. Buona consistenza e carattere deciso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
La versione ferma può essere bevuta a tutto pasto con pietanze delicate e piatti leggeri, come frutti di mare o salumi non troppo decisi (prosciutto crudo di tipo dolce, mortadella, pancetta), mentre come aperitivo si accompagna bene con del formaggio poco stagionato.

BELCORVO BLEND
MALABIANCO

Un vino per chi ama gli aromi decisi. Un bianco equilibrato e interessante, giovane ma elegante. Sapido e fresco, intenso e piacevolmente persistente. Degustare in calice di medie dimensioni e luce ampia per favorire la diffusione dei profumi. **Temperatura di servizio: 8-10 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino con caratteristici riflessi verdolini.

BOUQUET
Spiccato bouquet vegetale, in cui risaltano le caratteristiche note di peperone verde e sentori di frutta tropicale. Gli aromi, leggermente pungenti, sono freschi e vivaci.

SAPORE
Un vino bianco gradevole e di facile approccio, con una certa piacevole acidità da buon vino giovane. In bocca è equilibrato ed elegante, di ottimo corpo, fresco e immediato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di verdure o preparazioni ricche di erbe aromatiche. Ottimo insieme alle linguine condite con il pesto alla genovese. Perfetto per portate a base di pesce, dall'antipasto alle zuppe ai secondi.

BELCORVO BLEND
QUARZO BIANCO

Elegante e asciutto, aromatico e dalla giusta acidità.
Un bianco di medio corpo con un tono vellutato e leggermente alcolico, con basso contenuto zuccherino. Senz'altro fresco e piacevole da gustare. Servirlo alla **temperatura di 10-12 °C** in calici da vino bianco complesso.

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

COLORE
Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

BOUQUET
Il suo aroma, profumato e delicato, all'olfatto offre sentori di frutta matura.

SAPORE
Vino secco di pregio, fresco e fruttato, interessante per finezza ed equilibrio acido-alcolico. Un vino fine, ma al palato robusto e persistente. Il retrogusto è fresco e fragrante, con qualche leggera nota minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo in accompagnamento ad antipasti e primi piatti a base di pesce o verdure (risotti e pastasciutte, ma anche minestre), e in generale con qualsiasi portata a base di pesce, ma è sufficientemente corposo per accompagnare anche piatti più saporiti, come lasagne al forno, risotti con sughi di carne, arrosti e formaggi dal gusto intenso. Da provare anche con le uova.

BELCORVO BLEND
BIANCO DESERTO

Un vino fine e delicato, ma di buon corpo e splendidamente equilibrato, con una discreta gradazione e una buona acidità. Dal bouquet intenso e complesso, al palato lascia una piacevole persistenza e ricordi fruttati. Degustare in calice medio da vino bianco, alla **temperatura di 10-12 °C.**

SECCO

GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

BOUQUET
Intenso all'olfatto, esprime sentori con sfumature aromatiche di frutta esotica. Ben bilanciato tra fragranza, acidità e dolcezza.

SAPORE
Corposo in bocca e sapido, si dimostra equilibrato e di ottimo corpo. Fine, gentile, gusto pieno e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con minestre, creme, vellutate e soufflé, ma anche perfetto con risotti di mare e con secondi piatti di pesce o carni bianche alla griglia.

BELCORVO BLEND
BIANCO MAESTRO

BELCORVO BLEND

DOLCECORVO

Un vino amabile, perfetto per accompagnare i dolci. Risulta sempre equilibrato, capace di non coprire i sapori a cui si accosta e differenziandosi solo quel tanto che basta per farsi apprezzare. Servire alla **temperatura di circa 10 °C** in calice dalla luce abbastanza ampia per poter apprezzare la complessità dei suoi profumi.

DOLCE

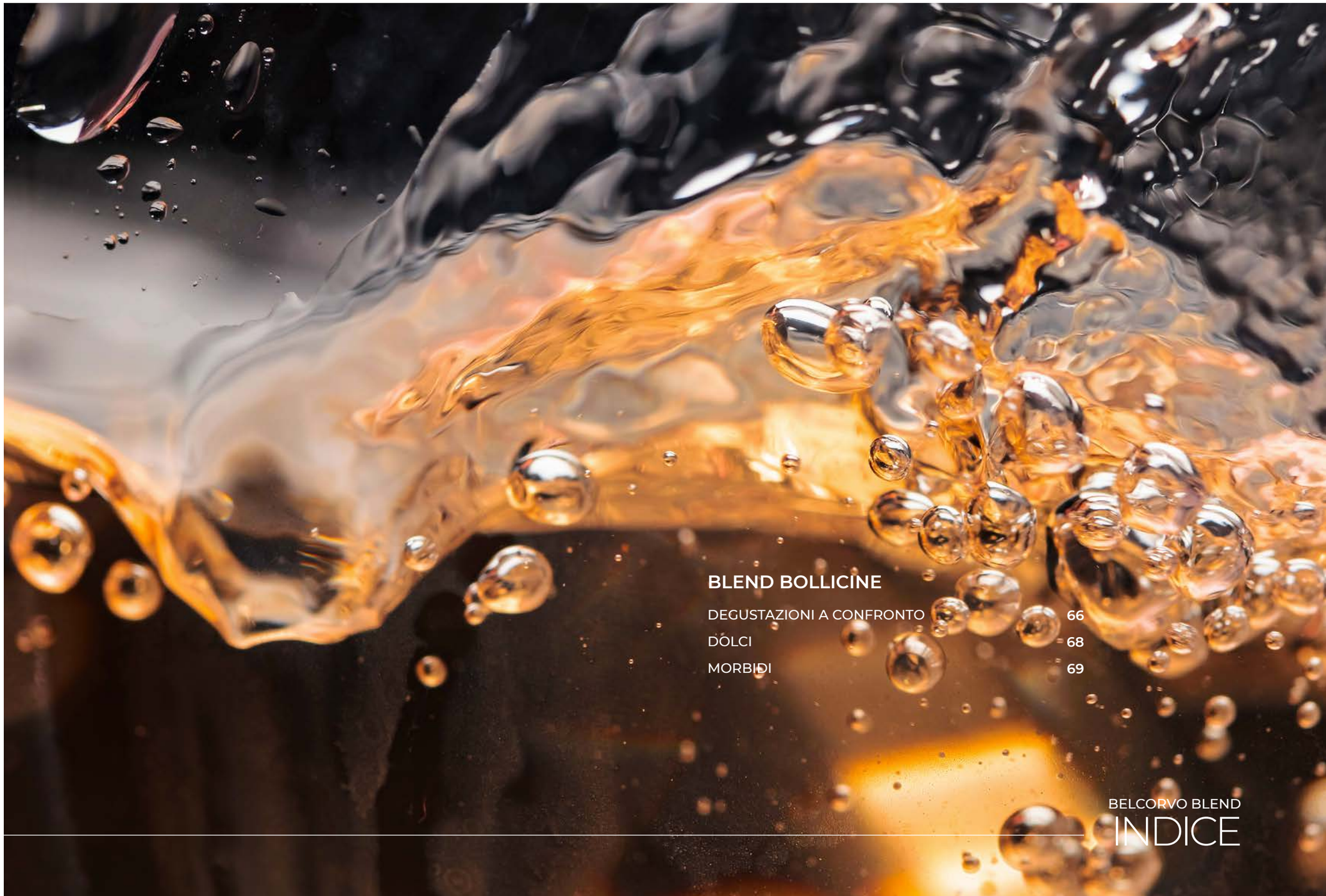
GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Giallo dorato.

BOUQUET
Profumo fresco, ampio, di buona intensità, caratteristico e persistente. Si presenta fruttato, con sentori di mela, pera e mandorla.

SAPORE
Al palato è decisamente e piacevolmente dolce e di corpo: vellutato, leggermente tannico ma di personalità. Un amabile vino da dessert, molto piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con la pasticceria, in particolare quella secca, ma anche con farciture alla crema. Stupisce in abbinamento con i dolci fritti.



BLEND BOLLICINE

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO 66
DOLCI 68
MORBIDI 69

BELCORVO BLEND
INDICE

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

		ESAME VISIVO	PERLAGE	ESAME OLFATTIVO							ESAME GUSTATIVO		
		COLORE*		TIPOLOGIA PROFUMI DOMINANTI						INTENSITÀ PROFUMI DOMINANTI	MORBIDEZZA		INTENSITÀ E PERSISTENZA
	% VOL			FRUTTATI	FLOREALI	LEGNOSI	SPEZIATI	VEGETALI	MINERALI				
PETALO ROSSO FRIZZ.	10,50	ROSSO RUBINO	FINE E PERSISTENTE	X							DOLCE	MORBIDO	SECCO
AMAORO FRIZZANTE	10,50	GIALLO DORATO	FINE E PERSISTENTE	X							DOLCE	MORBIDO	SECCO
PROBELLO FRIZZANTE	10,50	ROSA INTENSO	FINE E PERSISTENTE	X							DOLCE	MORBIDO	SECCO
BOLLEROSA FRIZZANTE	10,50	ROSA INTENSO	FINE E PERSISTENTE	X	X						DOLCE	MORBIDO	SECCO

* LEGENDA

- GIALLO PAGLIERINO SCARICO
- GIALLO DORATO
- ROSA INTENSO
- ROSSO RUBINO

BELCORVO BLEND

DEGUSTAZIONI A CONFRONTO

Un vino leggero e profumato, che aggiunge la vivacità delle bollicine alla sua naturale dolcezza. La scelta perfetta per accompagnare i dessert, ma anche per chi apprezza il gusto dolce all'ora dell'aperitivo.
Va servito rigorosamente in flûte, alla **temperatura di 6-8 °C.**

DOLCE

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Giallo dorato intenso.

BOUQUET
All'olfatto spiccano aromi intensi e ricchi, con note di frutta matura.

SAPORE
Al palato risulta piacevolmente dolce, morbido e fresco allo stesso tempo. Il sapore è intenso e persistente e si scorge una leggerissima punta di acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
È un vino indicato per essere abbinato a dessert a base di creme ma anche alla pasticceria secca. Per gli amanti dei gusti dolci, è ottimo come aperitivo, ma anche come vino dolce da accostare alle pietanze, a seconda del proprio estro.

BELCORVO BLEND

AMAORO FRIZZANTE

Un vino giovane e gradevole, sapido, fragrante e fresco. Frizzante al punto giusto e dalla spuma persistente. Un rosso alternativo e interessante, capace di esaltare al meglio anche i cibi ricchi. Da degustare ben fresco, alla **temperatura di 6-8 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Rosso tenue con riflessi violacei.

BOUQUET
All'olfatto si presenta fruttato con note di frutta rossa, in particolare lampone.

SAPORE
Vivace e saporito al palato, con una gradazione alcolica contenuta. Un vino morbido, asciutto, gentile ma di carattere. Ha quella giusta punta leggera di acidità che dona freschezza all'insieme, mentre lascia in bocca piacevoli sensazioni dolciastre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Duttile, adatto anche a tutto pasto. Si sposa ottimamente a piatti freschi, specie se a base di pomodoro come la caprese, o ad antipasti e piatti a base di carni bianche. Perfetto anche con salumi, spuntini e pizza. I vini rossi frizzanti sono ottimi, semplici e gradevoli, e dovremmo portarli a tavola più spesso.

BELCORVO BLEND

PETALO ROSSO FRIZZANTE

Vino rosato delicatamente profumato, in cui spiccano piacevoli note fruttate. Fresco e beverino, si presta a una grande versatilità nell'accompagnamento delle pietanze. Dall'aperitivo al dolce, la sua frizzantezza sorprende e soddisfa sempre. Calice consigliato: flûte.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Rosa con riflessi violacei.

BOUQUET
Fruttato di frutta rossa.

SAPORE
Piacevolmente fresco al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
È un vino che offre interessanti opportunità nell'abbinamento. Risulta ottimo come aperitivo e con gli antipasti. Ideale per accompagnare frutti di mare, crostacei e primi piatti a base di pesce. È molto gradevole anche con piatti freschi ed estivi quali insalate, formaggi freschi, paste e piatti di riso freddo e a base di verdure. Da provare insieme alla pizza e nelle sue più svariate versioni.

BELCORVO BLEND

BOLLEROSA FRIZZANTE

Vino fresco, dissetante e leggero, profumato e poco impegnativo. Si presta ad abbinamenti molteplici, risultando sempre piacevole e allegro. Un classico della nostra tradizione, da servire in flûte per apprezzarne il perlage caratteristico, alla **temperatura di 6-8 °C.**

MORBIDO

GRADAZIONE ALCOLICA
10,5% Vol.

COLORE
Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

BOUQUET
All'olfatto si presenta delicato, fruttato, carezzevole, floreale e rotondo, elegante e armonico nell'insieme.

SAPORE
Al palato risulta dotato di ottima freschezza e personalità; secco, frizzante e fruttato, con un profumo caratteristico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale come aperitivo, può essere consumato a tutto pasto. Ottimo l'abbinamento con i primi piatti in genere e con i piatti a base di pesce. Un vino genuino, perfetto per accompagnare le ricette della nostra tradizione.

BELCORVO BLEND

PROBELLO FRIZZANTE

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

BELCORVO / CARTA DEI VINI BLEND

TENUTA BELCORVO SRL

Via Belcorvo, 38
31010 Bibano di Godega S.U. (TV)

T 0438 782292
F 0438 783183
E info@tenutabelcorvo.tv

ORARI PUNTO VENDITA

DA LUNEDÌ A VENERDÌ
8.00 – 12.00 / 13.30 – 19.00

SABATO
8.00 – 12.00

CONCEPT AND GRAPHIC DESIGN
PERAZZA SRL
perazza.it

STAMPA
INGREL SRL
ingrel.com