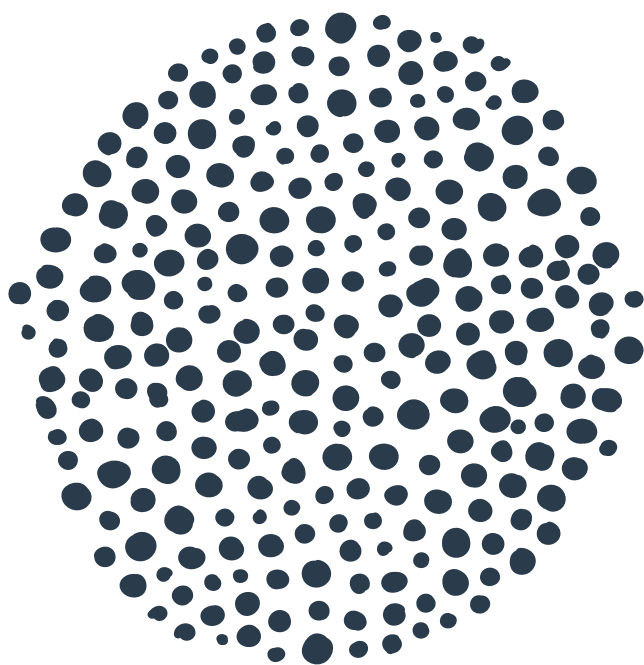


BELCORVO



CARTA DEI
VINI IN BOTTIGLIA

**BELCORVO IN
BOTTIGLIA**
IL CONNUBIO
DI TIPICITÀ
E PERSONALITÀ





BELCORVO IN BOTTIGLIA

LA QUALITÀ NEL QUOTIDIANO 06

COLLEZIONE BIANCHI

CHARDONNAY 10
 NOÈ 12
 PINOT GRIGIO 14

COLLEZIONE ROSSI

CABERNET SAUVIGNON 18
 MERLOT 20
 CABERNET FRANC 22
 BARSÈ 24
 PINOT NERO LA NAVE DE ORO 26
 RABOSO LA NAVE DE ORO 28

COLLEZIONE FRIZZANTI

PRIME BOLLE 32
 PROSECCO FRIZZANTE 34
 JESSE 36

COLLEZIONE SPUMANTI

MILITARE XV-XVIII 40
 PROSECCO EXTRA DRY 42
 PROSECCO BRUT 44
 MILITARE ROSÉ 46
 PROSECCO ROSÉ 48

LA QUALITÀ NEL QUOTIDIANO



COLLEZIONE BIANCHI

CHARDONNAY	10
NOÈ	12
PINOT GRIGIO	14

CHARDONNAY

I.G.P.

10

11

VITIGNO

Chardonnay

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 agosto - 10 settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Fruttato di mela golden, con sentori di crosta di pane, fiori di acacia e mandorla.

SAPORE

Sapido, equilibrato, di ottimo corpo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

Un vino elegante e dall'inconfondibile profumo fruttato. Al palato si percepiscono piacevolmente le note di frutta ed emergono spiccate sensazioni minerali. Avvolgente nel suo equilibrio e dotato di ottimo corpo, è un vino perfetto per accompagnare a tutto pasto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino ottimo a tutto pasto e particolarmente adatto per accostarsi a piatti a base di pesce e antipasti magri.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino versatile, capace di abbinarsi ottimamente sia con piatti a base di pesce che portate di carne.

13



Ottenuto da uve del vitigno autoctono Manzoni Bianco 6.0.13, questo vino spicca per le sue doti di finezza ed eleganza. Il bouquet premia i sentori di frutta tropicale, mentre al palato emergono la buona sapidità e la piacevole freschezza. Dotato di una discreta gradazione alcolica, risulta perfetto in accompagnamento al pesce e sorprende con la carne.

VITIGNO

Manzoni Bianco

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

1-10 settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Fruttato di frutta esotica.

SAPORE

Fresco e sapido al palato. Equilibrato, di ottimo corpo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

NOÈ
I.G.P.

PINOT GRIGIO

D.O.P.

Rinomato per la sua eccellenza, è un vino fresco, profumato e piacevole, che trae le proprie qualità dai terreni ricchi di minerali in cui il vitigno è coltivato. Dotato di buona struttura e di un bouquet ampio e vario, al palato risulta sapido e appagante. Si presta a esaltare in particolare portate di pesce.

VITIGNO
Pinot Grigio

AFFINAMENTO
In acciaio.

SAPORE
Sapido, elegante e armonico.

ETÀ MEDIA VITI
10 anni

COLORE
Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

PERIODO DI VENDEMMIA
20 agosto - 10 settembre

PROFUMO
Fieno secco, mallo di noce e mela.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da accostare ad antipasti delicati, minestre e piatti a base di pesce e crostacei, così da esaltarne la raffinatezza.



COLLEZIONE ROSSI

CABERNET SAUVIGNON	18
MERLOT	20
CABERNET FRANC	22
BARSÈ	24
PINOT NERO LA NAVE DE ORO	26
RABOSO LA NAVE DE ORO	28

CABERNET SAUVIGNON

I.G.P.

18

19

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 settembre - 10 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

PROFUMO

Erbaceo, fruttato e speziato.

SAPORE

Morbido ed elegante, dalla buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

Un rosso intenso nel colore e nel profumo. Il suo bouquet, ampio e aromatico, ricorda i profumi fruttati del bosco e lascia trapelare toni leggermente erbacei insieme a note speziate. Vino di ottimo corpo e buona presenza alcolica, è un grande classico in abbinamento a portate di selvaggina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino perfetto per accompagnare arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con piatti a base di tartufo.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto ad arrosti di carne sia bianca che rossa, fino alla cacciagione. Perfetto con taglieri di affettati e formaggi di media stagionatura.

21



Il bouquet, dominato dal profumo di frutti rossi, è reso piacevolmente complesso da sensazioni leggermente speziate. Un rosso pieno, robusto, armonico nell'insieme e di gradevole persistenza. Dotato della giusta rotondità e morbidezza, è un vino capace di esaltare tutte le carni.

VITIGNO

Merlot

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 settembre - 10 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Rosso rubino, con riflessi violacei.

PROFUMO

Fruttato di frutti rossi (lampone, ciliegia) e speziato (cannella, chiodi di garofano, pepe).

SAPORE

Di buona struttura, persistente con finale asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

MERLOT
I.G.P.

CABERNET FRANC

I.G.P.

All'olfatto emerge subito la nota erbacea tipica del vitigno, arricchita da profumi fruttati del bosco e speziati. È un vino di corpo, dotato di buona persistenza e dal finale piacevolmente tannico. Predilige l'abbinamento con piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

VITIGNO

Cabernet Franc

AFFINAMENTO

In acciaio.

SAPORE

Di buona struttura, sapido, tannico e armonico.

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

COLORE

Rosso rubino, con riflessi violacei.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

PERIODO DI VENDEMMIA

20 settembre - 10 ottobre

PROFUMO

Erbaceo, con profumi di mora, lampone e tabacco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti con sughi di carne, portate di carne alla griglia e formaggi di media stagionatura.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa bene con piatti di carne rossa in genere e con taglieri di formaggi a stagionatura lunga.

25



Ottenuto dall'uvaggio tra Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, è un rosso che acquista complessità grazie all'affinamento in barrique. Il suo bouquet fruttato si impreziosisce così di sentori speziati. In bocca è dotato di ottima struttura, dal gusto pieno e aristocratico.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ETÀ MEDIA VITI

15 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 settembre - 10 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In barrique.

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Fruttato e speziato, con sentori di vaniglia, liquirizia e fieno secco.

SAPORE

Di ottima struttura e dalla gradevole percezione tannica.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

BARSÈ
AFFINATO IN BARRIQUE

PINOT NERO

LA NAVE

DE ORO

26

27

I.G.P.

VITIGNO

Pinot Nero

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

10 - 20 settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Rosso intenso, con riflessi violacei.

PROFUMO

Fruttato di frutti di bosco (lampone, fragola, mirtillo).

SAPORE

Di buona struttura, armonico e dal finale rotondo.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

Un rosso importante, che vanta un profumo intenso ed etereo di frutti di bosco. In bocca risulta rotondo, armonico e dal sapore persistente. È un vino fermo ed elegante, che si presta ottimamente ad abbinamenti con carni rosse.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per piatti a base di carne, sia primi che secondi. Ottimo con la selvaggina, specie se accompagnata dai funghi.





Un vino che all'olfatto risulta immediatamente fruttato con note di frutta rossa. Al palato è morbido ed armonico, dotato di una piacevole freschezza. È un rosso giovane ma dalla spiccata personalità, che si accompagna molto bene alle carni rosse.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Adatto a esaltare le carni rosse in genere, specie se grigliate. Ottimo con la carne di maiale e i salumi cotti.

RABOSO LA NAVE DE ORO

I.G.P.

VITIGNO

Raboso

AFFINAMENTO

In acciaio.

SAPORE

Fresco e morbido, corposo e piacevolmente tannico.

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

COLORE

Rosso vivo, con riflessi violacei.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

PERIODO DI VENDEMMIA

Ottobre

PROFUMO

Intensamente fruttato, con note di ciliegia e lampone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

COLLEZIONE FRIZZANTI

PRIME BOLLE	38
PROSECCO FRIZZANTE	40
JESSE	42

PRIME BOLLE

VINO FRIZZANTE

32

33

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

15 settembre - 5 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato e floreale.

SAPORE

Fresco e dalla spiccata personalità.

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

Un bianco frizzante piacevolmente brioso, caratterizzato da un perlage fine e persistente. All'olfatto stuzzica col suo aroma fruttato e floreale e al palato è dotato di un'ottima freschezza e personalità. Versatile negli abbinamenti gastronomici, è una scelta ideale per l'aperitivo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Può essere consumato a tutto pasto, ma risulta ottimo con i primi piatti in genere e i piatti a base di pesce.



PROSECCO FRIZZANTE

D.O.C. TREVISO



Prosecco dalla piacevole freschezza e personalità. Risulta particolarmente gradevole grazie al suo bouquet fruttato e floreale, che lo rende perfetto per esaltare qualunque piatto. Il suo perlage, fine e persistente, dona leggerezza all'insieme.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dall'aperitivo al dolce, ogni portata è ben accompagnata dalla leggerezza di questo prosecco frizzante.

34

35

VITIGNO

Glera

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

15 settembre - 5 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato e floreale.

SAPORE

Fresco e dall'ottima personalità.

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si sposa in modo particolare con la pasticceria, sia a base di crema che secca.

37



Vino frizzante che colpisce subito per l'intensità del suo colore rubino dai riflessi brillanti. Un profumo caratteristico, vinoso, intenso e insieme delicato, dai leggeri sentori di piccoli frutti di bosco e di viole. Al palato evidenzia il corpo snello e la buona persistenza gustativa. Da bere giovane, anche fuori pasto.

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 settembre - 10 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in rosso, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

PROFUMO

Vinoso, fruttato di frutti di bosco (ciliegia, lampone) e floreale di violetta.

SAPORE

Sapido, fresco, asciutto ed equilibrato. Appena tannico e dalla buona acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

JESSE
VINO ROSSO FRIZZANTE

COLLEZIONE SPUMANTI

MILITARE XV-XVIII	46
PROSECCO EXTRA DRY	48
PROSECCO BRUT	50
MILITARE ROSÉ	52
PROSECCO ROSÉ	54

MILITARE XV-XVIII SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

Il perlage fine e persistente dona freschezza a questo bianco delicato e gradevole, dal bouquet inebriante, fruttato e floreale. Un vino piacevole e fresco, versatile negli abbinamenti. Prende il nome dai vigneti adiacenti alla storica sede di Tenuta Belcorvo, dove ai tempi della Prima Guerra Mondiale sorgeva un importante aerocampo militare.

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

15 settembre - 5 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PROFUMO

Fruttato e floreale.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.

SAPORE

Gradevole e dalla struttura delicata.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare a tutto pasto. Ideale per antipasti caldi e freddi, specie se a base di pesce.



PROSECCO EXTRA DRY

PROSECCO D.O.C.
TREVISO - EXTRA DRY

42

43

VITIGNO

Glera

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

15 settembre - 5 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato e floreale.

SAPORE

Gradevole, morbido e pulito.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

Un prosecco fresco e assai gradevole al palato, caratterizzato da profumi fruttati e floreali e, nel complesso, da una piacevole pulizia olfattiva. La delicata struttura del vino è vivacizzata da un perlage fine e persistente. Sempre perfetto come aperitivo, è capace di esaltare i piatti leggeri.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da provare in abbinamento a portate di carni bianche e con i formaggi freschi. Ottimo con pesce e crostacei.



PROSECCO BRUT

PROSECCO D.O.C.
TREVISO - BRUT

44

45

All'olfatto risulta delicatamente profumato e al palato soddisfa per la gradevolezza e le note fresche. L'effervescenza e l'acidità tipiche lo rendono piacevole in accompagnamento a ogni piatto e perfetto per un brindisi a fine pasto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento ad antipasti delicati, risotti e piatti di pasta dai condimenti leggeri. Da provare con la frittura di pesce.

VITIGNO

Glera

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 settembre - 10 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato e floreale.

SAPORE

Leggermente acidulo, secco, gradevole.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



MILITARE ROSÉ

ROSATO SPUMANTE - EXTRA DRY

46

47

VITIGNO

Chardonnay, Merlot

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

15 settembre - 5 ottobre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Rosa con riflessi violacei; perlage fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato di frutti rossi.

SAPORE

Fresco.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

Ha un colore rosa brillante con riflessi arancioni. Al naso si sentono intensi sentori floreali e fini aromi di frutta rossa. Al palato è piuttosto morbido, fresco con un retrogusto intenso e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti freddi soprattutto a base di pesce.



PROSECCO ROSÉ

PROSECCO ROSÉ D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

Il prosecco in cui l'eleganza delle bollicine si unisce all'inedito colore rosa. Il bouquet intensamente profumato, impreziosito da inebrianti note fruttate, si unisce alla piacevolezza di un vino delicato ed equilibrato, deliziosamente fresco.

VITIGNO

Glera, Pinot Nero

ETÀ MEDIA VITI

10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

20 agosto - 10 settembre

VINIFICAZIONE

È ottenuto dalla vinificazione separata con pressatura soffice delle uve Glera vinificate in bianco e Pinot Nero vinificate in rosa.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio per 60 giorni.

AFFINAMENTO

In acciaio.

COLORE

Rosa tenue; perlage fine e persistente.

PROFUMO

Fruttato, con note di mela golden, agrumi, fragolina di bosco e pesca.

SAPORE

Equilibrato, fresco e delicato.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto da abbinare a piatti leggeri e piacevole da sorseggiare in qualunque momento. Dall'aperitivo al dolce, non delude mai.





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
