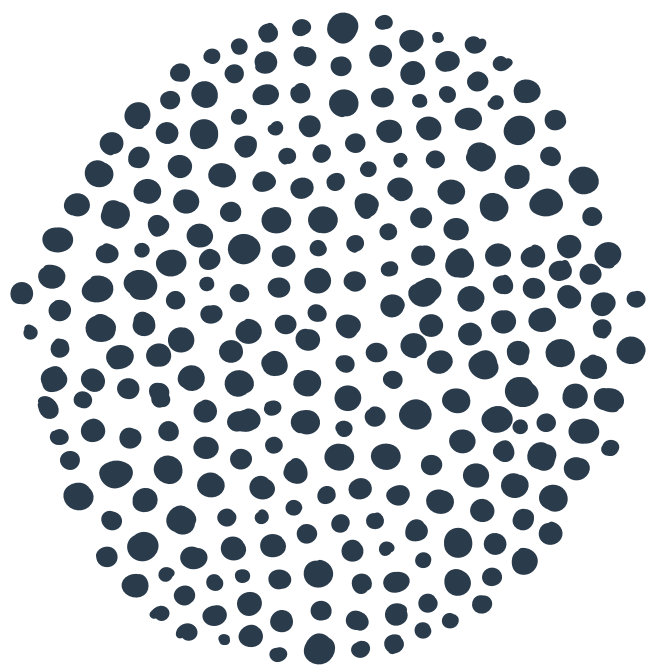


BELCORVO



KARTA
WIN BUTELKOWANYCH

**BELCORVO
BUTELKOWANE**
POŁĄCZENIE
TYPOWOŚCI
I OSOBOWOŚCI





BELCORVO BUTELKOWANE

JAKOŚĆ KAŻDEGO DNIA 06

KOLEKCJA WIN BIAŁYCH

CHARDONNAY	10
NOË	12
PINOT GRIGIO	14

5

KOLEKCJA WIN CZERWONYCH

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

KOLEKCJA WIN PÓLMUSUJĄCYCH

PRIME BOLLE	32
PROSECCO PÓLMUSUJĄCE	34
JESSE	36

KOLEKCJA WIN MUSUJĄCYCH

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

JAKOŚĆ KAŻDEGO DNIA



KOLEKCJA WIN BIAŁYCH

CHARDONNAY	10
NOË	12
PINOT GRIGIO	14

CHARDONNAY

I.G.P.

10

11

SZCZEP WINOROŚLI

Chardonnay

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

20 sierpnia – 10 września

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w temperaturze kontrolowanej z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Blady słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

ZAPACH

Owocowy o nutach jabłka golden, z nutami skórki chleba, kwiatów akacji i migdałów.

SMAK

Smaczne, wyważone, o doskonałym body.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10°C

Eleganckie wino o niepowtarzalnym owocowym bukacie. Przyjemnie wyczuwalne na podniebieniu nuty owocowe z wyłaniającymi się wyraźne doznaniem mineralnymi. Zrównoważone, o doskonałym body, wspaniałe wino do podawania podczas całego posiłku.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe wino do całego posiłku, szczególnie odpowiednie do dań rybnych i „chudych” przystawek.



**POŁĄCZENIA
GASTRONOMICZNE**

Wino wszechstronne, dobrze komponujące się zarówno z daniami rybnymi, jak i mięsnymi.

13



Wino to, wyprodukowane z winogron autochtonicznej odmiany Manzoni Bianco 6.0.13, wyróżnia się finezją i elegancją. W bukietcie wyczuwalne są nuty owoców tropikalnych, a na podniebieniu dobra kwasowość i przyjemna świeżość. Dzięki umiarkowanej zawartości alkoholu, doskonale komponuje się z rybami i zaskakuje smakiem w połączeniu z daniami mięsnymi.

SZCZEP WINOROŚLI

Manzoni Bianco

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

1 – 10 września

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w temperaturze kontrolowanej z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

ZAPACH

Owocowy owoców egzotycznych.

SMAK

Na podniebieniu świeże, o dobrym smaku. Zrównoważone, o doskonałym body.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

13% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10°C

NOÈ
I.G.P.

PINOT GRIGIO

D.O.P.

Znane ze swojej doskonałości świeże, aromatyczne i przyjemne wino, które czerpie swoje właściwości z bogatych w minerały gleb, na których uprawiana jest ta odmiana winorośli. Dobra struktura oraz szeroki i zróżnicowany bukiet pozostawiają na podniebieniu smak i poczucie satysfakcji. Przeznaczone w szczególności do dań rybnych.

SZCZEP WINOROŚLI

Pinot Grigio

STARZENIE

W stali.

SMAK

Smaczny, elegancki i harmonijny.

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

KOLOR

Blady słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,5% Vol.

OKRES WINOBRANIA

20 sierpnia – 10 września

ZAPACH

Wytrawne nuty siana, łupin orzecha włoskiego i jabłka.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10°C

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.



POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Do łączenia z delikatnymi przystawkami, zupami oraz daniami z ryb i skorupiaków, podkreślając ich wysublimowanie.



KOLEKCJA WIN CZERWONYCH

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

SZCZEP WINOROŚLI

Cabernet Sauvignon

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

20 września – 10 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja czerwonego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

ZAPACH

Ziołowy, owocowy i przyprawowy.

SMAK

Miękki i elegancki, z dobrą trwałością.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

13% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18 – 20°C

Czerwone wino o intensywnym kolorze i zapachu. Jego bukiet, szeroki i aromatyczny, przypomina zapachy owoców lasu, ujawniając lekko ziołowe tony wraz z nutami przyprawowymi.

Wino o doskonałym body i dobrej zawartości alkoholu, jest świetnym klasykiem w połączeniu z daniami z dziczyzny.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe wino do pieczonego mięsa, dziczyzny i dojrzałych serów. Warto spróbować z daniami na bazie trufli.



**POŁĄCZENIA
GASTRONOMICZNE**

Odpowiednie do pieczeni z białego i czerwonego mięsa, również dziczyzny. Doskonale do wędlin i średnio dojrzałych serów.

21



Bukiet, zdominowany przez zapach czerwonych owoców, jest przyjemnie złożony poprzez lekko przyprawowe doznania. Pełne, solidne, harmonijne czerwone wino o przyjemnej trwałości. Obdarzone odpowiednią krągłością i miękkością, wino to podkreśla smak wszystkich mięs.

SZCZEP WINOROŚLI

Merlot

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

20 września – 10 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja czerwonego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

ZAPACH

Owocowy czerwonych owoców (malina, czereśnia) i przyprawowy (cynamon, goździki, pieprz).

SMAK

Dobra struktura, trwały z wytrawnym finiszem.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18 – 20°C

MERLOT

I.G.P.

CABERNET FRANC

I.G.P.



W nosie natychmiast pojawia się typowa dla szczepu nuta ziołowa, wzbogacona aromatami owoców leśnych i przyprawowymi. Jest to wino pełne, z dobrą trwałością i przyjemnie taniowym finiszem. Wino najlepiej łączy się z daniami z czerwonego mięsa i serami dojrzewającymi.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do pierwszych dań z sosami mięsnymi, grillowanych dań mięsnych i średnio dojrzałych serów.

SZCZEP WINOROŚLI

Cabernet Franc

STARZENIE

W stali.

SMAK

Dobrze zbudowany, smaczny, taniowy i harmonijny.

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

KOLOR

Rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

13% Vol.

OKRES WINOBRANIA

20 września – 10 października

ZAPACH

Ziołowe z aromatami jeżyn, malin i tytoniu.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18 – 20°C

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja czerwonego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.



**POŁĄCZENIA
GASTRONOMICZNE**

Dobrze komponuje się z daniami z czerwonego mięsa i półmiskami dojrziałych serów.

25



Uzyskane z mieszanki Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, jest to wino czerwone, które nabiera złożoności poprzez starzenie w baryłkach. Jego owocowy bukiet wzbogacony jest pikantnymi nutami. Usta charakteryzują się doskonałą strukturą i pełnym, arystokratycznym smakiem.

SZCZEP WINOROŚLI

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

15 lat

OKRES WINOBRANIA

20 września – 10 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja czerwonego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

STARZENIE

W baryłkach.

KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień.

ZAPACH

Owocowy i przyprawowy, z nutami wanilii, lukrecji i suszonego siana.

SMAK

Doskonała struktura i przyjemne taniny.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

13% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18 – 20°C

BARSÈ
DOJRZEWAJĄCE W BARYŁKACH

PINOT NERO LA NAVE DE ORO

26

27

I.G.P.

SZCZEP WINOROŚLI

Pinot Nero

STARZENIE

W stali.

SMAKDobra struktura, harmonijny,
o okrągłym finiszu.**ŚREDNI WIEK WINOROŚLI**

10 lat

KOLORIntensywna czerwień
z fioletowymi refleksami.**ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU**

11,5% Vol.

OKRES WINOBRANIA

10– 20 września

ZAPACHOwocowe z owoców leśnych
(malina, truskawka, borówka).**TEMPERATURA
SERWOWANIA**

18 – 20°C

WINIFIKACJADelikatne ugniatanie prasami
pneumatycznymi. Klasyczna
winifikacja czerwonego wina
z fermentacją w kontrolowanej
temperaturze z udziałem
wyselekcjonowanych drożdży.

Ważne czerwone wino, która może poszczycić się intensywnym i eterycznym aromatem jagód. W ustach pełne, harmonijne, o trwałym smaku. Jest to mocne i eleganckie wino, które doskonale łączy się z czerwonymi mięsami.

**POŁĄCZENIA
GASTRONOMICZNE**

Doskonale do dań na bazie mięsa,
zarówno pierwszych, jak i drugich.
Idealne do dziczyzny, zwłaszcza
w towarzystwie grzybów.





Na pierwszy plan wysuwa się zapach owocowy z nutami czerwonych owoców. Na podniebieniu miękkie i harmonijne, z przyjemną świeżością. Jest to młode wino czerwone, ale o silnym charakterze, które bardzo dobrze komponuje się z mięsem czerwonym.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Podkreśla smak wszystkich czerwonych mięs, zwłaszcza grillowanych. Doskonale do wieprzowiny i gotowanych wędlin.

RABOSO LA NAVE DE ORO

28

29

I.G.P.

SZCZEP WINOROŚLI

Raboso

STARZENIE

W stali.

SMAK

Świeży i miękki, złożony i przyjemnie taniaczny.

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

KOLOR

Żywa rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11% Vol.

OKRES WINOBRANIA

Październik

ZAPACH

Intensywnie owocowe, z nutą czereśni i maliny.

TEMPERATURA SERWOWANIA

18 – 20°C

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja czerwonego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

KOLEKCJA WIN PÓLMUSUJĄCYCH

PRIME BOLLE	38
PROSECCO PÓLMUSUJĄCE	40
JESSE	42

PRIME BOLLE

WINO PÓLMUSUJĄCE

32

33

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

15 września – 5 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

DRUGA FERMENTACJA

Metoda Martinotti w stalowych autoklawach.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami; delikatny i trwały perlage.

ZAPACH

Owocowo-kwiatowy.

SMAK

Świeży i z silną osobowością.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10°C

Przyjemnie żywe białe wino musujące, charakteryzujące się delikatnym i trwałym perlage. W nosie kusi owocowo-kwiatowym aromatem, a na podniebieniu charakteryzuje się doskonałą świeżością i osobowością. Wszechstronne w połączeniach z daniami, jest doskonałym wyborem na aperitif.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Może być spożywane podczas całego posiłku, zwłaszcza do pierwszych dań i dań rybnych.



PROSECCO PÓŁMUSUJĄCE

D.O.C. TREVISO



34

35

Prosecco o przyjemnej świeżości i osobowości. Jest szczególnie przyjemne dzięki owocowo-kwiatowemu bukietowi, doskonale podkreślającemu smak każdej potrawy. Jego delikatny i trwałe perlage nadaje całości lekkości.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Od aperitifów po deser, każdemu daniu dobrze towarzyszy lekkość tego musującego prosecco.

SZCZEP WINOROŚLI

Glera

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

15 września – 5 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

DRUGA FERMENTACJA

Metoda Martinotti w stalowych autoklawach.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami; delikatny i trwałe perlage.

ZAPACH

Owocowo-kwiatowy.

SMAK

Świeże i o doskonałej osobowości.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10°C



POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Szczególnie dobrze komponuje się z wyrobami cukierniczymi, zarówno na bazie kremu, jak i suchymi.

37



Wino półmusujące, które uderza od razu intensywnością rubinowego koloru z połyskującymi refleksami. Charakterystyczny, winny, intensywny i jednocześnie delikatny bukiet z lekkimi nutami jagód i fiołków. Podniebienie wyczuwa smukłe body i dobrą trwałość smaku. Do spożywania jako wino młode, również poza posiłkami.

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

20 września – 10 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja czerwonego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

ZAPACH

Winny, owoców leśnych (czereśnia, malina) i kwiatowy fiołków.

SMAK

Smaczny, świeży, wytrawny i zrównoważony. Lekko taniowy, o dobrej kwasowości.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8 – 10°C

JESSE
CZERWONE WINO PÓLMUSUJĄCE

KOLEKCJA WIN MUSUJĄCYCH

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

MILITARE XV-XVIII SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

Delikatny i trwały perlage nadaje świeżości temu delikatnemu i przyjemnemu białemu winu o mocnym, owocowym i kwiatowym bukacie. Przyjemne i świeże wino, o wszechstronnym zastosowaniu. Nazwa pochodzi od winnic sąsiadujących z historycznym miejscem Tenuta Belcorvo, gdzie podczas I wojny światowej znajdowało się ważne lotnisko wojskowe.



POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale jako aperitif, może być podawane podczas całego posiłku. Doskonale do przystawek ciepłych i zimnych, zwłaszcza na bazie ryb.

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

15 września – 5 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

ZAPACH

Owocowo-kwiatowy.

DRUGA FERMENTACJA

Metoda Martinotti w stalowych autoklawach.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami; delikatny i trwały perlage.

SMAK

Przyjemny, o delikatnej strukturze.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8°C



PROSECCO EXTRA DRY

PROSECCO D.O.C.
TREVISO – EXTRA DRY

42

43

SZCZEP WINOROŚLI

Glera

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

15 września – 5 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

DRUGA FERMENTACJA

Metoda Martinotti w stalowych autoklawach.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami; delikatny i trwały perlage.

ZAPACH

Owocowo-kwiatowy.

SMAK

Przyjemny, miękki i czysty.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8°C

Świeże prosecco przyjemne dla podniebienia, charakteryzujące się owocowym i kwiatowymi zapachami oraz przyjemnymi doznaniem w nosie. Delikatna struktura wina została podkreślona przez delikatny i trwały perlage. Zawsze doskonale jako aperitif, podkreśla również smak lekkich potraw.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Do wypróbowania z daniami z białego mięsa i świeżymi serami. Doskonale do ryb i skorupiaków.



PROSECCO BRUT

PROSECCO D.O.C.
TREVISO – BRUT

44

45

Delikatny aromat w nosie, satysfakcjonujące dla podniebienia dzięki przyjemnym świeżym nutom. Charakterystyczne musowanie i kwasowość sprawiają, że przyjemnie towarzyszy każdemu daniu i doskonale nadaje się jako toast na zakończenie posiłku.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do delikatnych przystawek, risotto i makaronów z lekkimi sosami. Do wypróbowania ze smażoną rybą.

SZCZEP WINOROŚLI

Glera

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

20 września – 10 października

WINIFIKACJA

Delikatne ugniatanie prasami pneumatycznymi. Klasyczna winifikacja białego wina z fermentacją w kontrolowanej temperaturze z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

DRUGA FERMENTACJA

Metoda Martinotti w stalowych autoklawach.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami; delikatny i trwałe perlage.

ZAPACH

Owocowo-kwiatowy.

SMAK

Lekko kwaskowaty, wytrawny, przyjemny.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8°C



MILITARE ROSÉ

ROSATO SPUMANTE – EXTRA DRY

46

47

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI
10 lat

OKRES WINOBRANIA
15 września – 5 października

WINIFIKACJA
UZYSKIWANY w wyniku oddzielnej winifikacji z delikatnym ugniataniem winogron z kontrolowaną fermentacją z udziałem wyselekcjonowanych drożdży.

DRUGA FERMENTACJA
Metoda Martinotti w stalowych autoklawach.

STARZENIE
W stali.

KOLOR
Bładoróżowy i perlage delikatny i trwały

ZAPACH
Owocowy, z czerwonych owoców.

SMAK
Świeży.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU
11,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA
6 – 8°C

Połykliwy bładoróżowy kolor. W nosie nuty kwiatowe i delikatne aromaty czerwonych owoców. Na podniebieniu raczej miękkie i świeże z intensywnym oraz trwałym posmakiem.

POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe jako aperitif, idealne do zimnych przystawek, zwłaszcza na bazie ryb.



PROSECCO ROSÉ

PROSECCO ROSÉ D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

Prosecco, w którym elegancja bąbelków łączy się z niezwykle różowym kolorem. Intensywnie perfumowany bukiet, wzmocniony mocnymi nutami owocowymi, łączy się z przyjemnym smakiem delikatnego i zrównoważonego, doskonale orzeźwiającego wina.

SZCZEP WINOROŚLI

Glera, Pinot Nero

ŚREDNI WIEK WINOROŚLI

10 lat

OKRES WINOBRANIA

20 sierpnia – 10 września

WINIFIKACJA

UZYSKIWANE Z oddzielnej winifikacji, polegającej na delikatnym ugniataniu winogron Glera do produkcji białego wina i Pinot Nero do produkcji czerwonego wina.

DRUGA FERMENTACJA

Metoda Martinotti w stalowych autoklawach przez 60 dni.

STARZENIE

W stali.

KOLOR

Delikatne, różowe, delikatny i trwałe perlage.

ZAPACH

Owocowy, z nutami jabłka golden, cytrusów, poziomek i brzoskwini.

SMAK

Wyważony, świeży i delikatny.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

TEMPERATURA SERWOWANIA

6 – 8°C



POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do łączenia z lekkimi daniami i przyjemne do degustacji o każdej porze. Od aperitifów po deser, nigdy nie zawodzi.





TENUTA BELCORVO SRL

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

Tel.: 0438 782292

Faks: 0438 783183

E-mail: info@tenutabelcorvo.tv

GODZINY OTWARCIA SKLEPU

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU

8:00 – 12:00 / 13:30 – 19:00

SOBOTA

8.00 – 12.00
