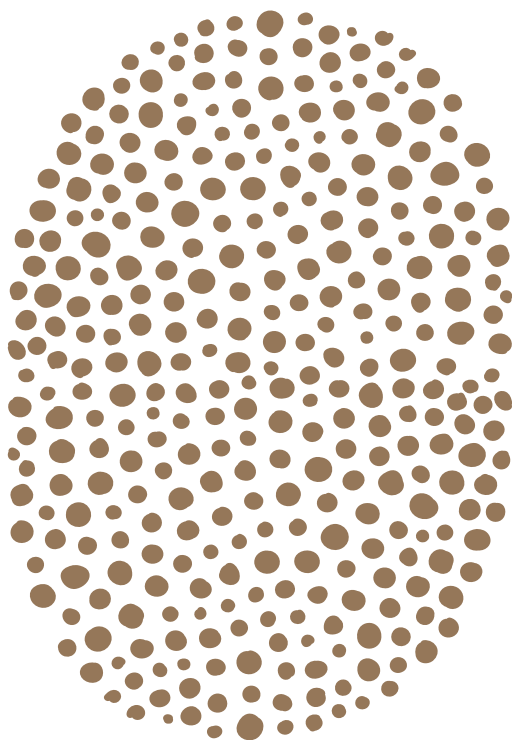


BELCORVO



KARTA  
WIN BLEND

**BELCORVO  
BLEND**

WINO NIEBUTELKOWANE  
WIERNE TRADYCJI JAKOŚCI  
POSIADŁOŚCI WINIARSKIEJ  
BELCORVO





## BELCORVO BLEND

JAKOŚĆ KAŻDEGO DNIA 06  
PRZYJEMNOŚĆ BUTELKOWANIA  
WŁASNEGO WINA 08

## BLEND CZERWONE

DEGUSTACJE PORÓWNAWCZE

12

### PÓŁSŁODKIE

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

### MIĘKKIE

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

### WYTRAWNE

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 BIAŁE WINA

DEGUSTACJE PORÓWNAWCZE 42

### MIĘKKIE

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 SPECIALE	55
CORVO GIALLO	56
FANTE BIANCO	57
MALABIANCO	58
QUARZO BIANCO	59

### WYTRAWNE

BIANCO DESERTO	60
BIANCO MAESTRO	61

### SŁODKIE

DOLCECORVO	62
------------	----

## BLEND MUSUJĄCE

DEGUSTACJE PORÓWNAWCZE 66

### SŁODKIE

AMAORO FRIZZANTE	68
------------------	----

### MIĘKKIE

PETALO ROSSO FRIZZANTE	69
BOLLEROSA FRIZZANTE	70
PROBELLO FRIZZANTE	71

---

# JAKOŚĆ KAŻDEGO DNIA

Zawsze poświęcaliśmy ważną **część naszej pracy winom luzem.**

Winorośl w naszych posiadłościach, między Wenecją Eugenejską a Friuli, przechwytyje aromaty i właściwości każdej ziemi, wraz z pasją tych, którzy ją uprawiają. Są to składniki, które nadają naszym winom ich charakter, bogaty **wachlarz bukietów i smaków**, pozwalający zaspokoić gusta i pragnienia każdego miłośnika.

---

Linia **Belcorvo Blend** obejmuje 25 etykiet win czerwonych, 19 etykiet win białych i 4 win musujących. Zróżnicowana i **kompletna lista win luzem**, które doskonale uzupełniają przepisy kuchni włoskiej, od lokalnych potraw po wielkie klasyki. Na każdą okazję odpowiednie wino. Starannie dobrany kieliszek do wspólnej degustacji z przyjaciółmi.



# PRZYJEMNOŚĆ BUTELKOWANIA WŁASNEGO WINA

## OD 1976 DO DZISIAJ

### BAG IN BOX

Dostępny w pojemnościach 5, 10 lub 20 litrów, jest ekologicznym i higienicznym rozwiązaniem, pozwalającym cieszyć się winem jak po odkorkowaniu. Praktyczny, lekki, trwały i łatwy w transporcie pojemnik.

Wino w naszych pojemnikach bag-in-box zachowuje swoje właściwości do 5 tygodni po otwarciu, a postaci zamkniętej – do 12 miesięcy.

### GĄSIOR

Nasze gąsiory o pojemności 34 litrów są przeznaczone dla osób kochających tradycję i przyjemność butelkowania we własnej piwniczce. Klasyka szklanego gąsiora w osłonie drewnianej, smak wybranych win, satysfakcja z samodzielnego wykonania.

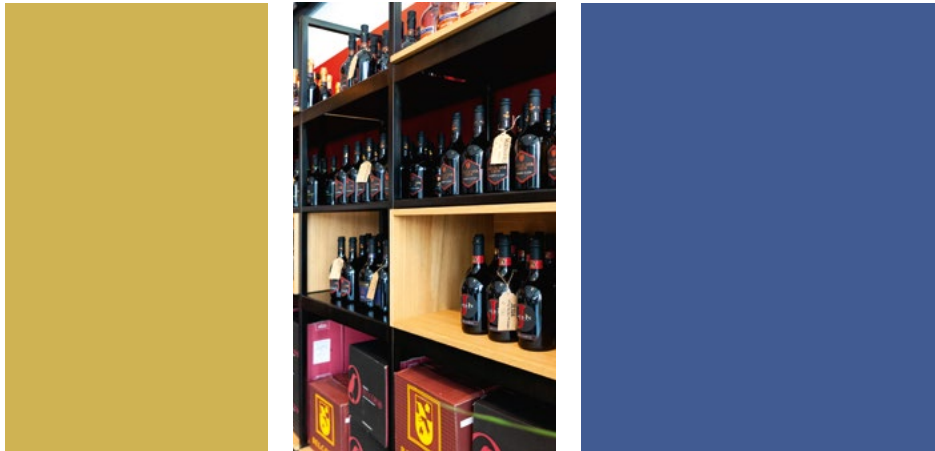
### BECZKI

Dla restauracji i sklepów winiarskich, 25-litrowe beczki są praktycznym i higienicznym rozwiązaniem par excellence.

### CYSTERNY

Dzięki pojemności od 500 litrów wzwyż, są idealnym wyborem dla winiarni i sklepów.

Aby wprowadzić naszą linię Blend na stoły z myślą o praktyczności, przeanalizowaliśmy kilka alternatyw.



**BLEND CZERWONE**

DEGUSTACJE PORÓWNAWCZE	12
PÓŁSŁODKIE	14
MIĘKKIE	23
WYTRAWNE	29

	OCENA WZROKOWA						OCENA ZAPACHOWA		OCENA SMAKOWA						
	% VOL	COLORE*	RODZAJ ZAPACHÓW DOMINUJĄCYCH						INTENSYWNOŚĆ ZAPACHÓW DOMINUJĄCYCH	MIĘKKOŚĆ			STRUKTURA		INTENSYWNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ
			OWOCOWE	KWIATOWE	DRZEWNE	PRZYPRAWOWE	ROŚLINNE	MINERALNE		LEKKIE	SREDNIE BODY	MOCNE	USTRUKTURYZOWANE		
RUBACUORI	10,50	RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
CORVO NERO	11,50	RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
MALAROSSO	11,50	RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSABELLO	10,50	JASNORÓŻOWY	X	X						PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO BELCORVO	11,50	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO MOZART	11,50	RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO BEPPE	12,50	RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO 12,80	12,50	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN Z FIOLETOWYMI REFLEKSAMI	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSATO	10,50	JASNORÓŻOWY	X	X						PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO 10,5 - ENOTECA	10,50	BLADA RUBINOWA CZERWIEN	X		X					PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
PETTIROSSO	11,50	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN Z FIOLETOWYMI REFLEKSAMI	X				X			PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO DOCILE	11,50	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN Z FIOLETOWYMI REFLEKSAMI	X			X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO FUOCO	11,50	RUBINOWA CZERWIEN	X			X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO MANSUETO	11,50	RUBINOWA CZERWIEN				X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
BACCO ROSSO	12,00	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN	X				X			PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
BONDIROSSO	12,00	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN	X			X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
BONDIRUBIO	12,00	RUBINOWA CZERWIEN	X							PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		
ROSSO DALLE	12,00	INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN	X			X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO DIVINO	12,00	CIEMNA RUBINOWA CZERWIEN		X						PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO ERBINIO	12,00	RUBINOWA CZERWIEN					X			PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO FRANCO	12,00	CIEMNA RUBINOWA CZERWIEN	X			X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO RENATO	2,00	RUBINOWA CZERWIEN	X	X						PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO BOLLACASA	2,50	RUBINOWA CZERWIEN	X			X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO BARRIQUE	13,00	RUBINOWA CZERWIEN			X	X				PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	
ROSSO MAESTRO	11,00	RUBINOWA CZERWIEN								PRZYJEMNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE			

\* LEGENDA

- JASNORÓŻOWY
- BLADA RUBINOWA CZERWIEN
- RUBINOWA CZERWIEN
- INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN
- CIEMNA RUBINOWA CZERWIEN
- INTENSYWNA RUBINOWA CZERWIEN Z FIOLETOWYMI REFLEKSAMI

Wino o świeżym i eleganckim aromacie, o miękkim i lekkim smaku. Prosty wygląd kryje wino wysublimowane, złożone i interesujące.

Podawać w dużych kieliszkach, aby zapewnić jak najlepsze rozwinięcie się bukietu.

**Temperatura serwowania:**  
18 – 20°C.

## PÓLSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Czerwony z fioletowymi refleksami, jednak nie nazbyt mocno zaakcentowanymi. Barwa może różnić się od odcieni jasnych do średnio intensywnych.

### BUKIET

Intensywny i eteryczny zapach, eleganckie aromaty drobnych czerwonych owoców (zwłaszcza porzeczki, ale też jeżyny i maliny) oraz, w młodym winie, nuty kwiatowe (róża, fiolek).

Owocowe, taniiczne, eleganckie, złożone.

### SMAK

W ustach pełne, harmonijne, o trwałym smaku. Mało taniiczne, z dobrze zaznaczoną kwasowością.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do dań z białym lub czerwonym mięsem, a także do dziczyzny i serów średnio dojrzałych. Smak tego wina szczególnie wystrza się, gdy towarzyszy pierwszemu i drugiemu danu z dodatkiem trufli lub zlagodzonych dyni.



BELCORVO BLEND  
**CORVO NERO**

14

15



Wino o średnim body i dobrej trwałości, w którym wyróżniają się nuty zapachowe czerwonych leśnych owoców. Na podniebieniu pozostawia dobrą świeżość, łatwe w spożyciu. Podawać w dosyć szerokich kieliszkach, aby móc docenić delikatność aromatów.

**Temperatura serwowania:**  
18 – 20°C.

## PÓLSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień, złożona konsystencja.

### BUKIET

Zapach winny, lekko ziołowy i owocowy. Intensywne nuty czerwonych leśnych owoców, porzeczek, jeżyn i czereśni, z lekkim akcentem konfitury.

### SMAK

Na podniebieniu satysfakcjonujące, wytrawne i harmonijne, o dobrej strukturze i wytrawnym zakończeniu. Średnio taniiczne, o lekkiej kwasowości. Jest to przyjemne i zrównoważone wino.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do dań z białego lub czerwonego mięsa przyrządzonego na grillu, duszonego mięsa, gulaszów i wędlin. Doskonale pasuje też do grzybów i serów średnio dojrzałych, jak również do różnego rodzaju risotto.

BELCORVO BLEND  
**MALAROSSO**



Różowe wino o średnim body i niskiej zawartości alkoholu, bardzo przyjemne w spożyciu. Wyróżnia się delikatnym aromatem i świeżością. Choć uzyskiwane jest z czarnych winogron, z uwagi na cechy i dopasowanie do potraw przypomina ustrukturyzowane wina białe. Odpowiednim kieliszkiem jest szkło do białego wina, **temperatura serwowania między 10 a 12°C.**

## PÓLSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Jasnoróżowy, bardzo delikatny.

### BUKIET

Nuty różowego wina są delikatne i lekkie. Ma szczególny charakter, cechujący się lekkim i eleganckim aromatem, w którym pojawia się piękna kwiatowa i owocowa nuta.

### SMAK

Półśłodkie, płynne, świeże, charakteryzujące się dobrym stosunkiem świeżości i smaku. O średnim body, umiarkowanej zawartości alkoholu i miękkiej strukturze, z lekką nutą taniny i dobrą kwasowością.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Idealne jako aperitif, dobrze współgra z przystawkami, zwłaszcza na bazie ryb lub warzyw. Doskonały wybór do typowej letniej kuchni w stylu włoskim – sałatki caprese, prosciutto i melona, sałatki ryżowej, mięsnego carpaccio, ryb, zarówno morskich, jak i z jezior, gotowanych lub surowych. Ponadto, wspaniale współgra z kuchnią orientalną, również mocno przyprawioną, oraz sushi.



BELCORVO BLEND  
**ROSABELLO**

16

17



Bogate wino, charakterystyczne dla równinnych terenów pomiędzy Wenecją Euganejską a Friuli. O intensywnym zapachu, z nutami jeżyn i malin oraz miękkim, intensywnym i trwałym smaku. Podawać w szerokim kieliszku, **temperatura serwowania: 18 – 20°C.**

## PÓLSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,5% Vol.

### KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień, krystaliczny, bardzo dobra konsystencja.

### BUKIET

Intensywny, czysty i prosty zapach, kwiatowo-owocowy z winnym posmakiem. Początkowo ma kwiatowy zapach z nutą fiołka, a następnie owocowy z nutą malin, dzikich jeżyn i śliwek.

### SMAK

Miękkie i półśłodkie. Dobra struktura i doskonała równowaga – proste wino, które jest jednocześnie interesujące, jak i harmonijne. Pełny smak o kwaśnej bazie, należy go spróbować kilka razy, aby w pełni zrozumieć jego smaki i aromaty.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do dań z czerwonego mięsa, desek wędlin i serów, również dojrzewających, w towarzystwie sosów lub słodkich chutneyów. Doskonale pasuje do dań mięsnych z tradycji regionów Wenecja Euganejska i Friuli, np. cotechino lub pieczona golonka.

BELCORVO BLEND  
**CZERWONE 12,80**

BELCORVO BLEND

# ROSSO BELCORVO

Młode wino, które pod pozorną prostotą kryje mocny owocowy bukiet oraz dobrą strukturę i trwałość, mogące w pełni zaspokoić smak degustatorów. Podawać w szerokim kieliszku do czerwonego wina, w temperaturze ok. 18°C.

## PÓŁSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### SMAK

Smak pełny, miękki i okrągły, intensywny i trwały. Na podniebieniu satysfakcjonujący i harmonijny, taniący, posiadający dobrą strukturę i dyskretne body. Młode i spokojne.

### KOLOR

Dość ciężka rubinowa czerwień, przejrzysty z fioletowymi i zróżnicowanymi refleksami, od granatu po głęboki błękit.

### BUKIET

Delikatny zapach kwiatowy z nutami czerwonych owoców, zwłaszcza czereśni i malin.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Przeznaczone do potraw na bazie pieczonego lub grillowanego mięsa, a także pierwszych dań z sosami mięsnymi. Pasuje świetnie do serów średnio dojrzałych lub pleśniowych.



Umiarkowanie alkoholowe czerwone wino o półsłodkim smaku, do spożywania jako młode wino do codziennego spożycia. Średnie body, zachęca owocowym aromatem jeżyn i czereśni. Podawać w kieliszku o średniej wielkości lub kieliszku typu balloon, w temperaturze 16 – 18°C.

## PÓŁSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,5% Vol.

### KOLOR

Ciężka rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami, połyskliwa barwa.

### BUKIET

Delikatny i intensywny zapach, o przyjemnym i delikatnym aromacie, w którym pojawiają się owocowe nuty wiśni i jeżyn oraz akcent drożdży.

### SMAK

Wyważone i kompletne, na podniebieniu świeże, lekkie, winne, umiarkowanie alkoholowe, lekko taniczne, o przyjemnym smaku.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Przeznaczone do spożywania podczas całego posiłku. Doskonale pasuje do dań z makaronu lub risotto z sosem na bazie mięsa, ravioli i agnolotti. Jeśli chodzi o drugie dania, pasuje do dań gotowanych, pieczonego lub gotowanego białego mięsa, nóżek wieprzowych, cotechino, czy też wędlin i serów średnio dojrzewających.



BELCORVO BLEND  
ROSSO BEPPE

20

21



## PÓŁSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Żywa, połyskliwa rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami w młodości.

### BUKIET

Można rozpoznać zapach winny, charakterystyczny dla win młodych, z aromatem moszczu, piwniczek i wylóków, a także zapach owocowy, z nutą zapachową drobnych owoców jagodowych (malina, czarna porzeczka, jeżyna, borówka).

### SMAK

Na podniebieniu półsłodkie i miękkie, ciepłe, owocowe, lekko taniczne. Ma dobrą strukturę i pełen smak.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale pasuje do przystawek na bazie wędlin i zestawów wędlin, pierwszych dań z sosami mięsnymi, duszonych pieczeni, grillowanego czerwonego mięsa, a także polenty i serów.

BELCORVO BLEND  
ROSSO MOZART

Czerwone wino o wyjątkowym kontraście, bezpośrednie i rustykalne, a jednocześnie słodkie i harmonijne. Wino o złożonej strukturze, intensywnej barwie i zapachu, o świeżym i cierpkim smaku. Podawać w kieliszku do czerwonego wina ustrukturyzowanego, w temperaturze ok. 18 – 20°C.

## PÓLSŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Intensywna, dosyć ciężka rubinowa czerwień, połyskliwa barwa z nielicznymi fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Zapach kwiatowy z nutami czerwonych owoców, zwłaszcza czereśni i malin.

### SMAK

Na podniebieniu surowe, winne i rustykalne, słodkie, ale jednocześnie lekko kwaśne i cierpkie, z wyraźnymi taninami. Ogólnie jest to wino harmonijne.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Znakomite do dań soczystych i o intensywnym smaku, np. mięsa z grilla lub pieczone, a także do serów dojrzewających.

22

23

Świeże wino o zdecydowanym charakterze. Nuty kwiatowe i owocowe łączą się z winną podstawą, która przywodzi na myśl charakterystyczne produkty regionu Wenecja Euganejska i Friuli.

Podawać w kieliszku do czerwonego wina ustrukturyzowanego.

**Temperatura serwowania:**  
18 – 20°C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Intensywna i głęboka rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Wino o prostym, a jednocześnie intensywnym aromacie. Charakteryzuje się winnym dzikim zapachem i aromatem malin, dzięki jeżyny i ziołową nutą świeżego siana.

### SMAK

Na podniebieniu złożone, wytrawne, o dobrej konsystencji. Ma pełny i zdecydowany smak, lekko taniący, o bardzo lekkiej i wyważonej kwasowości.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Przeznaczone jako dodatek do aromatycznych pierwszych dań oraz desek surowych i gotowanych wędlin. Znakomicie łączy się z mocnymi w smaku czerwonymi mięsami i dziczyzną, a także z aromatycznymi serami średnio dojrzewającymi, w tym Malga, ponieważ łączy ziołowe nuty wina ze smakiem nabiału.

BELCORVO BLEND

RUBACUORI

BELCORVO BLEND

PETTIROSSO

Wino Rosé: zaskakujący produkt powstały z połączenia dwóch odrębnych procedur winiarskich – produkcji wina czerwonego i białego. Powstało w ten sposób wino owocowe i kwiatowe, przyjemne i świeże na podniebieniu. Kieliszek **i temperatura serwowania (10 – 12°C)** są charakterystyczne dla wina białego.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Naturalny i żywy róż, intensywny i połyskliwy, z fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Świeże i aromatyczne, z nutami kwiatowymi i czerwonych owoców.

### SMAK

Na podniebieniu pełne, okrągłe, lekko aromatyczne w smaku, satysfakcjonujące, a przy tym wyważone i miękkie, przyjemnie owocowe i świeże. Przyjemne w spożyciu, dzięki nienarzucającej się strukturze alkoholowej. Mniej cierpkie, ale bardziej strukturalne niż wino białe.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Różowe wina są na ogół bardzo wszechstronne i przeznaczone są do szerokiej gamy połączeń smakowych. Doskonałe jako aperitif oraz jako dodatek do dań z ryb i skorupiaków, od przystawek po zupy i drugie dania. Szczególnie nadają się również jako dodatek do białego mięsa i krótko dojrzewających serów.



24

25

Eleganckie wino o mocnej strukturze. Charakteryzuje się intensywnym i złożonym aromatem, w którym wyróżniają się nuty owocowe i ziołowe oraz pełen smak. Podawać w kieliszku o średniej lub dużej wielkości **w temperaturze ok. 18°C.**

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Czerwony, od rubinowego do purpurowego, intensywny i bogaty, z refleksami w odcieniu fioletu i magenty oraz o ograniczonej przejrzystości.

### BUKIET

Złożony i fascynujący bukiet. Owocowy zapach, głównie owoców o czerwonym miąższu (maliny, porzeczki), jednocześnie lekko ziołowy.

### SMAK

Pełny i trwały smak, lekko cierpki. Złożony i bogaty, a jednocześnie elegancki i przyjemny. W ustach satysfakcjonujące, harmonijne, o dobrej strukturze, z piękną linią taniczną i dobrym stopniem kwasowości o miękkim finiszu.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Wino do całego posiłku, najlepiej smakuje z daniami z czerwonego mięsa i dojrzewającymi serami. Doskonałe do dziczyzny (dzik, sarna, bażant), duszoną lub w formie gulaszu.



Młode czerwone wino, o interesującej strukturze i zapachu. Potrafi zaskoczyć. Średnie body. Aby cieszyć się pełnym smakiem, pozostawić na chwilę do natlenienia. Podawać w szerokim kieliszku do czerwonego wina, w temperaturze 18 – 20°C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Dość przejrzysta i jasna rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami. Kolor odpowiedni dla młodego wina w pierwszym stopniu dojrzwania.

### BUKIET

Zapach kwiatowy z nutami czerwonych owoców w towarzystwie lekkiego aromatu przypraw.

### SMAK

Wino żywe, świeże i lekkie. Na podniebieniu ma dobrą strukturę, jest pełne, bogate, harmonijne i trwałe, z wytrawnym finiszem.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale do pierwszych dań z sosami mięsnymi, pieczeni z białego lub czerwonego mięsa, królika, drobiu i średnio dojrzwających serów.



26

27



## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Zapach intensywny, przyjemny i wyważony. Zapach owocowy, bardzo złożony, z nutą czerwonych owoców leśnych (jeżyny, maliny, porzeczki), delikatnym aromatem jagód i przypraw.

### SMAK

Wino trwałe i bogate. Harmonijne, słodkie i owocowe, o dobrej strukturze, wytrawne, miękkie i bogate.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale łączy się z potrawami na bazie białego i czerwonego mięsa, przygotowywanymi na różne sposoby, takimi jak rostbef, mięsa gotowane, pieczenie, drób i duszony królik. Warto też spróbować połączenia z drugim daniem na bazie grzybów i serów średnio dojrzwających.

Złożony zapach o bogatej strukturze. Wino silne i zdecydowane, jednak może dopasować się do różnych dań, podkreślając ich smak. Podawać w kieliszku do czerwonego wina ustrukturyzowanego, w temperaturze ok. 18 – 20°C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Od wiśniowego do ciężkiej czerwieni rubinowej.

### BUKIET

Pełen zapach z ziemistym i owocowym aromatem. Wyróżniają się nuty przypraw, takich jak cynamon i goździki, oraz lekko ziołowy aromat.

### SMAK

Okrągły, złożony i młody. Na podniebieniu wyróżnia się swoją miękkością. Pełne, delikatnie taniiczne, z lekko cierpkim posmakiem.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Dobrze współgra z pierwszymi daniami, również na bazie makaronu i mięsa. Doskonale komponuje się z daniami z dziczyzny, wołowiną i jagnięciną oraz jako dodatek do wędlin, w tym wędlin i serów średnio dojrzewających.

28

29

Czerwone wino do codziennego spożycia. Ma pełen, lekko kwaskowy smak, owocowe i lekko słodkie. Podawać w średnim kieliszku o szerokości pozwalającej na docenienie smaku, w temperaturze ok. 16°C.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Żywa rubinowa czerwień.

### BUKIET

Zapach jest pełen różnych aromatów. Nuty kwiatowe łączą się z owocowymi. Wyróżnia się aromat czereśni, maliny i fiołków z delikatnym akcentem przypraw.

### SMAK

Satysfakcjonujący i wytrawny, w ustach delikatnie taniiczne, o średnim body i dobrej trwałości, ale niezbyt intensywny, z eleganckim posmakiem migdałów i dzikiej róży.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Tradycyjne połączenie młodego czerwonego wina z naszych stron z lokalnymi charakterystycznymi daniami. Doskonale łączy się zatem z wędliną sopressa i dorszem alla vicentina.



BELCORVO BLEND

ROSSO MANSUETO

BELCORVO BLEND

BACCO ROSSO

Bogate wino o intensywnym zapachu. Bezpośrednie, smakuje od pierwszego łyku. Podawać w dużych kieliszkach do czerwonego wina. **Temperatura serwowania: 18 – 20°C.**



## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień z mocnym fioletowym odcieniem.

### BUKIET

Wino o złożonym zapachu, w którym wyróżniają się nuty czerwonych owoców i intensywny smak przyprawowy.

### SMAK

Na podniebieniu ciepłe i wytrawne. Owocowe, odpowiednio alkoholowe, bogate w różne odcienie, charakteryzuje się długim i utrzymującym się posmakiem.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Wino o takim body jest nie tylko doskonale do dań na bazie czerwonego mięsa, lecz również do przystawek na bazie wędlin oraz serów średnio i długo dojrzewających.

30

31

Wino o mocnej strukturze i taniowości oraz zdecydowanej kwasowości. Wino o mocnym smaku, rustykalnym, pikantnym, zdecydowanym i trwałym, o dobrej zawartości alkoholu. Podawać w szerokich i dużych kieliszkach, w temperaturze od 18 do 20°C.



## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Ciężka rubinowa czerwień, dosyć złożona.

### BUKIET

Owocowy zapach owoców leśnych, z winnym aromatem młodego wina.

### SMAK

Pikantne, surowe, wytrawne, lekko kwaskowate, ale bardzo przyjemne i z dobrą zawartością alkoholu. Bogate body, zdecydowanie taniące, z wyraźną wyczuwalną kwasowością. Na podniebieniu świeże, z aromatem owoców leśnych.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale łączy się z grillowanym lub pieczonym czerwonym mięsem, dziczyzną – zarówno futrzaną, jak i pierzastą – oraz bardzo dojrzałymi serami.



Intensywne czerwone wino o mocnej strukturze, długo pozostaje w ustach i ma wysoką zawartość alkoholu. Złożony i elegancki bukiet ujawnia zdecydowany charakter. Podawać w kieliszku do czerwonego wina ustrukturyzowanego.  
**Temperatura serwowania:**  
 18 – 20°C.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

13,0% Vol.

### KOLOR

Mocna rubinowa czerwień z fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Zapach lekko ziołowy z nutą malin w młodym winie, winny, z aromatem owoców jagodowych i czereśni. Wraz z dojrzewaniem staje się bardziej wysublimowane i łagodniejsze, zyskując nuty fiołków, orientalnych przypraw, czarnego pieprzu, kakao i tytoniu.

### SMAK

Na podniebieniu wytrawne, miękkie i zdecydowane, o mocnym charakterze. Intensywny smak, do spróbowania. Pikantne w smaku, soczyste i z bardzo wyważonymi taninami.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do pierwszych dań wzbogaconych sosami mięsnymi oraz pieczonego czerwonego mięsa. Pasuje do drobnej dziczyzny, wieprzowiny i dojrzałych serów.

32

33

Wino produkowane w naszej posiadłości winiarskiej Bollacasa Scream. Uwalnia zapach i smak równin, z których pochodzi. Aromatyczne, świeże i przyjemne dla podniebienia czerwone wino, o zdecydowanym smaku i dużej zawartości alkoholu. Podawać w kieliszku o średniej lub dużej wielkości w temperaturze  
 18 – 20°C.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,5% Vol.

### KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień.

### BUKIET

Charakterystyczne ziołowe nuty, umiarkowane, lecz żywe, łączą się z aromatem cynamonu i czerwonych owoców. Zapach dosyć intensywny, mocny, lekko rustykalny.

### SMAK

Smak bardzo przyjemny, charakterystyczny, wytrawny, surowy i otulający. Dobra struktura i body, ma dobrą osobowość, można wyczuć taniny i odpowiednią kwasowość.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Wino wszechstronne, które pasuje do całego posiłku, wędlin, również dojrzewających, w tym sopressa z Vicenzy, dań z makaronem z sosem mięsnym, potraw z dziczyzny oraz mięs grillowanych lub pieczonych. Idealnie łączy się z charakterystycznymi daniami regionu Wenecja Euganejska i Friuli.



BELCORVO BLEND

ROSSO BARRIQUE

BELCORVO BLEND

ROSSO BOLLACASA



Klasyczne czerwone wino do posiłku, jednak o zdecydowanym charakterze. Lekko rustykalne, młode i złożone, przyjemne i łatwe w spożyciu.

Wino o wyrazistym smaku, któremu charakteru nadają kwasowość i taniny.

Podawać w szerokich kieliszkach, aby umożliwić pełne rozwinięcie aromatów.

**Temperatura serwowania:**  
18 – 20°C.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Intensywna rubinowa czerwień z lekkimi pomarańczowymi refleksami.

### BUKIET

Intensywny, bogaty i owocowy zapach. Wyróżniają się nuty śliwki i dojrzałej czereśni oraz delikatne aromaty kwiatowe i fiołkowe.

### SMAK

Pełen strukturyzowany smak, wytrawny, o dobrej kwasowości, przyjemnie świeży. Na podniebieniu pozostawia owocową świeżość, lekko kwiatową i pikantną.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale do dań na bazie czerwonego mięsa, pieczonego, gotowanego lub marynowanego. Przeznaczone do dań z faszerowanym makaronem oraz makaronów z sosami mięsnymi, gotowanych kielbas i flaków. Idealnie współgra z dojrzewającymi serami.

34

35



Wino zdecydowane, silne, zarówno w smaku, jak i konsystencji. Charakteryzuje je przyjemnie intensywny kwiatowy bukiet smaków, który długo utrzymuje się w ustach. Podawać w standardowym kieliszku do czerwonego wina, w temperaturze ok. 18°C.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Ciemna rubinowa czerwień.

### BUKIET

Winny i intensywny zapach. Przebijają się w nim kwiatowe nuty fiołków i irysów, połączone z wyrazistym charakterem czerwonych owoców.

### SMAK

Na podniebieniu harmonijne, wytrawne, pikantne, o bogatej strukturze i dobrej tanierności.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale łączy się z danami na bazie czerwonego grillowanego mięsa oraz potrawami z dziczyzny. Współgra z serami dojrzewającymi o mocnym smaku.

BELCORVO BLEND  
ROSSO DALLE

BELCORVO BLEND  
ROSSO DIVINO

Niepowtarzalne czerwone wino, charakteryzujące się świeżym aromatem i smakiem świeżo skoszonej trawy. Wino młode, trochę gwałtowne i niespokojne, o mocnej strukturze i zdecydowanym smaku. Podawać w kieliszkach do czerwonego wina ustrukturyzowanego, w temperaturze 18 – 20°C.



## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Dość ciemna rubinowa czerwień.

### BUKIET

Zapach i smak na podniebieniu zdominowane przez ziołowy charakter wraz z lekką nutą papryki i pieprzu. Czysty i nieporównywalny zapach, taniiczne, z charakterystycznym body.

### SMAK

Wyważone, o średnim body, interesujące i lekko gwałtowne, o świeżym i żywym charakterze, nie jest zbyt ciężkie. Charakterystyczny, lekko dziki, owocowy, roślinny, ziołowy i wytrawny smak.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale łączy się z daniami na bazie mięsa, wędlinami i serami średnio dojrzewającymi. Delikatnie dymne, ziołowe nuty doskonale pasują do grillowanego mięsa, hamburgerów, makaronu z sosem z mięsa dzika, lasagne po bolońsku i risotto truflowym.

36

37

Bogate w taniny o mocno zaznaczonym pikantnym charakterze. Bogate czerwone wino, jednocześnie na swój sposób lekkie i łatwe w spożyciu, lecz eleganckie, z zaznaczonym body i trwałe. Podawać w kieliszku do klasycznego czerwonego wina, w temperaturze 18 – 20°C.



## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Ciemna rubinowa czerwień wpadająca w fiolet.

### BUKIET

Dosyć intensywny zapach, o okrągłym aromacie, który przywodzi na myśl nuty czerwonych owoców i przypraw.

### SMAK

Na podniebieniu wytrawne, wyważone i półsłodkie. Body zdecydowane bogate, wyczuwalne taniny. W ustach wytrawne, miękkie, ciepłe, jednak dość świeże i pikantne, tylko delikatnie cierpkie.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Będzie pasować do gulaszów z białego lub czerwonego mięsa, mocno doprawionych potraw lub serów średnio dojrzewających i przystawek ze świeżych wędlin. Świetnie komponuje się z charakterystycznymi potrawami kuchni friulijskiej.

Doskonałe do spożywania podczas całego posiłku, świeże i pełne smaku. Interesujący bukiet i smak na podniebieniu, charakteryzujący się lekkością. Podawać w kieliszku do klasycznego czerwonego wina, w temperaturze od 18 do 20°C.



## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Rubinowa czerwień z intensywnymi fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Intensywny zapach. Wyróżniają się nuty owocowe, w szczególności jeżyny i borówki z runa leśnego.

### SMAK

Na podniebieniu ciepłe, lekko taniczne, złożone i miękkie. Wino o średnim body, wyważone.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Polecane w połączeniu z lekkimi daniami mięsnymi, zwłaszcza z białego mięsa, a także ze świeżymi i średnio dojrzewającymi wędlinami oraz serami.

38

39

Dobre wino do spożywania w towarzystwie. Bogate body, intensywny i trwały smak. Bukiet intensywnie aromatyczny, dzięki któremu wino jest przyjemne od pierwszego łyku. Podawać w kieliszku do czerwonego wina ustrukturyzowanego. Temperatura serwowania: 18 – 20°C.



## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Połyskująca ciężka rubinowa czerwień z purpurowymi refleksami.

### BUKIET

Zapach winny, owocowy i średnio kwiatowy. Można wyczuć aromat fiołków i malin, a także czereśni i migdałów oraz lekką nutkę pikanterii.

### SMAK

Wytrawny smak ma dobrą strukturę, mało taniczną. Okrągły, o kwaśnej świeżości, niezbyt mocno alkoholowy, o średniej cierpkości.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Dobrze pasuje do makaronów z pieca, dań gotowanych, pieczonego czerwonego mięsa, dań grillowanych i dojrzewających serów.

BELCORVO BLEND

ROSSO MAESTRO

BELCORVO BLEND

ROSSO RENATO

A close-up, artistic photograph of the rim of a wine glass. The glass is tilted, and a thin layer of golden-yellow wine is visible. Numerous small, clear bubbles are trapped at the surface of the wine, creating a textured, shimmering effect. The background is a soft, out-of-focus gradient of warm, golden tones.

BLEND BIAŁE WINA

DEGUSTACJE PORÓWNAWCZE	42
MIĘKKIE	44
WYTRAWNE	60
SŁODKIE	62

	OCENA WZROKOWA						OCENA ZAPACHOWA			OCENA SMAKOWA					
	% VOL	KOLOR*	RODZAJ ZAPACHÓW DOMINUJĄCYCH						INTENSYWNOŚĆ ZAPACHÓW DOMINUJĄCYCH	MIĘKKOŚĆ			STRUKTURA		INTENSYWNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ
			OWOCOWE	KWIATOWE	DRZEWNE	PRZYPRAWOWE	ROŚLINNE	MINERALNE		ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	LEKKIE	ŚREDNIE BODY	
DOLCECORVO	10,50	ŻÓŁTY ŻŁOCISTY	X						██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BACCO BIANCO	10,50	BLADY SŁOMKOWY	X		X				███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO 10,5 ENOTECA	10,50	ŻÓŁTY ZIELONKAWY	X				X		███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO INTREPIDO	10,50	BLADY SŁOMKOWY	X						███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BENGENTILE	11,50	BLADY SŁOMKOWY	X						███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO BELCORVO	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X		X				███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO ELEGANTE	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X	X					██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO FUGACE	12,00	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X						███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO LUNA	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY					X		███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO RISOLUTO	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTYO	X						██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO SINFONIA	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X				X		███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE		X	●●●●
BIANCO SOLE	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X						███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO SPEZIALE	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY				X			███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
CORVO GIALLO	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X				X		██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
FANTE BIANCO	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X						███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
MALABIANCO	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X			X			██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
QUARZO BIANCO	11,50	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X			X			██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO DESERTO	12,00	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X						███████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●
BIANCO MAESTRO	12,00	SŁOMKOWOŻÓŁTY	X						██████████	ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	X		●●●●

\* LEGENDA

- ŻÓŁTY ZIELONKAWY
- BLADY SŁOMKOWY
- SŁOMKOWOŻÓŁTY
- ŻÓŁTY ŻŁOCISTY

Doskonałe wino do codziennego spożywania, lekkie, o niewielkiej zawartości alkoholu. Jest bardzo przyjemne na podniebieniu, stanowiąc doskonałe uzupełnienie całego posiłku, dzięki swojemu nienarzucającemu się zapachowi i aromатовi. Podawać w standardowym kieliszku do białego wina.

**Temperatura serwowania:**  
8 – 10°C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Jasny słomkowożółty.

### BUKIET

Wino charakteryzuje się delikatnie owocowymi i kwiatowymi nutami. Wyróżnić można zwłaszcza nuty migdałów i skórki chleba. Bukiet jest dosyć intensywny i trwały.

### SMAK

Na podniebieniu miękkie, o dobrym smaku. W ustach gładkie, świeże, przyjemne i lekkie.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

To wino można spożywać podczas całego posiłku. Szczególnie dobrze komponuje się z przystawkami, lekkimi pierwszymi daniami, w szczególności na bazie ryb, jak również potrawami z białego mięsa.

44

45

Miękkie i aromatyczne, przyjemne dzięki świeżym i owocowym nutom.

Podawać w szerokim kieliszku o średnim rozmiarze, aby jak najlepiej delektować się jego aromatem. **Temperatura serwowania:** 10 – 12°C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Jasny słomkowożółty.

### BUKIET

Elegancki i harmoniczny aromat. Zapach intensywny, owocowy, bazujący na dojrzałych owocach, z nutami kwiatowymi oraz aromatem skórki chleba i gorzkich migdałów.

### SMAK

W ustach pełny, ustrukturyzowany, głęboki, wyważony, bogaty, o doskonałym body. Na podniebieniu harmonijny, świeży, owocowy, elegancki i okrągły.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe jako aperitif oraz podczas całego posiłku. Współgra z białym chudym mięsem, jak również z daniami na bazie ryb, mięczaków i skorupiaków, także surowych lub doprawionych odrobiną oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.



BELCORVO BLEND

BACCO BIANCO



BELCORVO BLEND

BENGENTILE

Hołd dla klasycznego białego wina friulskiego „tajut”. To wino o dobrej strukturze i wyraźnej kwasowości cechuje się intensywnym zapachem o charakterystycznym aromacie migdałów, dzięki czemu jest świeże i przyjemne do spożywania. Podawać w kieliszku do lekkiego białego wina, **w temperaturze 10 – 12°C.**

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Jasny słomkowożółty, z nielicznymi zielonymi refleksami.

### BUKIET

Zapach intensywny i owocowy, z aromatem skórki chleba i gorzkich migdałów. Miękkie o doskonałej strukturze, harmonijne, wytrawne.

### SMAK

Przyjemne do spożywania, eleganckie, intensywne, wytrawne. W ustach wyważone, satysfakcjonujące, o doskonałym body, z gorzkawym posmakiem migdałów. Świeże, aromatyczne, o wyważonej zawartości alkoholu.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale jako aperitif i dodatek do przystawek. Świetnie współgra z deskami wędlin oraz daniami z białego mięsa, grillowanymi lub pieczonymi, jak również potrawami smażonymi i sałatkami z owoców morza.



46

47

Wino orzeźwiająca, z przyjemnie owocowym bukietem i wyraźną kwasowością. W ustach pozostawia długotrwały pełny smak. Zaleca się degustację po natlenieniu przez pół godziny. Podawać w kieliszku o średniej wielkości, **w temperaturze ok. 10°C.**

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Żółty słomkowy, połyskujący, z refleksami w odcieniach od jasnozielonego do złotego i słomkowego.

### BUKIET

Dosyć intensywny zapach, owocowo-kwiatowy. Wyróżnić można charakterystyczne nuty jabłka golden.

### SMAK

W ustach satysfakcjonujące, o doskonałym body. Smak odświeżający, wyważony między przyjemnym aromatem a dobrą kwasowością. Zaskakuje doskonałym finałem na podniebieniu i dobrą trwałością. Miękkie białe wino, mięsiste, o dobrej strukturze, przyjemne.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

To wino bez wątplenia podkreśli smak wszystkich dań na bazie ryb – przystawek, pierwszych dań, dań z ryb grillowanych lub pieczonych – a także długo gotowanych lub przygotowanych na parze. Doskonale również z białym mięsem i lekkimi przystawkami.





Białe i lekkie wino, przyjemne do degustacji podczas całego posiłku. Spokojne i wytrawne białe wino o przyjemnie trwałym smaku.

Zaleca się serwowanie w wystarczająco szerokim kieliszku, aby umożliwić rozprzestrzenianie się aromatów.

**Temperatura serwowania: 8 – 10°C.**



## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Jasnożółty, złoty i intensywny, z delikatnymi zielonkawymi odcieniami.

### BUKIET

Owocowe i kwiatowe nuty, wyróżniające się aromatem dojrzałego jabłka i liści figowych. Wino o wyważonej świeżości, również zapachowej, dające odczucie miękkości, z ledwo zaznaczonymi taninami.

### SMAK

Wino o dobrym body, ciepłe i suche na podniebieniu, lekkie i owocowe, bogate w wiele odcieni. W ustach wytrawne, harmonijne i świeże, o długim i trwałym posmaku.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Świetnie komponuje się z szynką San Daniele z dodatkiem melona lub fig. To białe wino doskonale współgra z wszelkimi przystawkami, pierwszymi daniami na bazie warzyw, jak również rybami i białym mięsem. Doskonale nadaje się do degustacji podczas całego posiłku.

48

49



## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12,0% Vol.

### KOLOR

Nasycony żółty kolor z delikatnymi refleksami i odcieniami zieleni.

### BUKIET

Przyjemnie aromatyczne, z nutami i aromatem dojrzałych owoców, dosyć intensywne i lekko ostre.

### SMAK

Wytrawny smak z lekką aromatyczną nutą o przyjemnej świeżości. Satisfakcjonujące na podniebieniu, aksamitne, głębokie, delikatne. Przyjemnie pełne, o średnim i eleganckim body, o dobrej miękkości.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale nadaje się jako aperitif do lekkich przystawek, a także jako wino do posiłku, wraz z sałatkami, jajkami, rybami gotowanymi, smażonymi lub grillowanymi.

Aromatyczne i interesujące białe wino o umiarkowanej zawartości alkoholu. Przyjemne dzięki swojej lekkości i świeżości, odważne, nadaje się do każdej potrawy. Podawać w kieliszku o średniej wielkości, w temperaturze 8 – 10°C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

### BUKIET

Owocowo-kwiatowy bukiet, świeży i pełny, w którym można wychwycić nuty jabłka golden.

### SMAK

Satysfakcjonujące, radosne, o delikatnej kwasowej nucie. Na podniebieniu natychmiast da się wyczuć jego charakterystyczne świeże nuty i elegancki owocowy aromat.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe do całego posiłku.



50

51

Świeże i lekkie wino, łatwe w spożyciu. Młode białe wino, o intensywnym zapachu, charakteryzujące się zaznaczoną obecnością kwasowości i mineralności, co sprawia, że jest niezwykle przyjemne i orzeźwiające. Podawać w szerokim kieliszku o średnim rozmiarze, w temperaturze 10 °C.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Żółty słomkowy, połyskujący, żywy, z zimnymi tonami i odcieniem wpadającym w zieleń.

### BUKIET

Czuć w nim natychmiastową świeżość i mineralność. Wyróżnia się dzięki zapachowi białych kwiatów (np. głogu), roślin (skoszona trawa i liście) oraz owoców o białym miąższu (gruszka, jabłko).

### SMAK

Naturalna świeżość tego wina podkreśla jego owocową nutę. Na podniebieniu jego smak i kwasowość są dobrze zrównoważone, tworząc harmonię. Efekt końcowy jest orzeźwiający i przyjemny. To białe wino najlepiej smakować w jego najlepszym czasie, gdy jest młode.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe jako aperitif, również do podawania podczas całego posiłku. Szczególnie polecane do delikatnych przystawek i dań na bazie ryb z jezior (takich jak pstrąg, okoń czy sieja), a także dań z białego mięsa.



Wyraźne i mocne o zdecydowanym zapachu i smaku. Jasne wino o średniej strukturze, o złożonym smaku i zapachu. Delikatnie gorzkawe, wytrawne i przyjemnie świeże. Podawać w kieliszku do ciężkiego białego wina.  
**Temperatura serwowania: 10 – 12°C.**

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Słomkowożółty, z zielonymi refleksami wpadającymi w jasny żółty.

### BUKIET

Intensywny i owocowy aromat z nutą brzoskwini i moreli, lekko gorzkawe, świeże i wytrawne.

### SMAK

Owocowe wino o zdecydowanym charakterze. W ustach czuć jego złożoność i balans między kwasowością, słodyczą a zawartością alkoholu. Na podniebieniu owocowe, mineralne, świeże, pitne, wytrawne i wpadające w lekką kwasowość. Pić młode.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Nadaje się do całego posiłku, doskonale pasuje do delikatnych przystawek oraz dań na bazie ryb gotowanych lub grillowanych i białego mięsa. Komponuje się z zupami i risotto na bazie ziół, mięsem na parze lub miękkimi i kozimi serami.

52

53

Dobre białe wino charakteryzujące się silną złożonością i dyskretną strukturą. Wino o eleganckim i wysublimowanym zapachu, przyjemnie aksamitnym i miękkim. Przed podaniem w **temperaturze 8 – 10°C**, w kieliszkach do ciężkiego białego wina, pozostawić na trzydzieści minut do natlenienia.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Słomkowożółty z delikatnymi bursztynowymi refleksami, dzięki którym się wyróżnia.

### BUKIET

Owocowo-kwiatowy zapach, z dobrze wyczuwalnym aromatem suszonego siana i jabłka.

### SMAK

Na podniebieniu wytrawne, owocowe, o mocnym body, o smaku roślinnym, kwiatowym i owocowym. Satisfakcjonujące, eleganckie, harmonijne, o dobrej strukturze, miękkie i pełne.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Nadaje się do całego posiłku, komponuje się z delikatnymi przystawkami, potrawami na bazie ryb lub białego mięsa, może być podawane również samo, jako aperitif.

Zdecydowane i wytrawne białe wino o intensywnym zapachu. Ma delikatny i lekki smak, jednocześnie pełny i złożony. Wino o średnim body, przyjemne i eleganckie. Podawać w szerokim kieliszku, w **temperaturze 10°C**, aby jak najlepiej cieszyć się nutami bukietu smakowego.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Żółty, od złotego do słomkowego, z kilkoma zielonymi refleksami.

### BUKIET

Winny, choć delikatny, o intensywnym zapachu dojrzałych owoców.

### SMAK

Satysfakcjonujące i pełne energii wino, świeże i lekkie. W ustach wytrawne i miękkie, lekko gorzkawe, o delikatnej kwasowości i wyczuwalnym smaku mineralności. Całość jest harmonijna.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Jest to dosyć wszechstronne wino. Doskonale jako aperitif, współgra z przystawkami, pierwszymi daniami (np. risotto na bazie warzyw) i drugimi daniami (ryby, białe mięso i świeży ser). Podawać z potrawami kuchni orientalnej oraz na bazie surowej ryby.

54

55

Wino o intensywnym zapachu i smaku. Przyjemnie aromatyczne, z nutą przypraw, które towarzyszą aromatom owocowym i kwiatowym. Białe wino o dyskretnym body, o delikatnej kwasowości i przyjemnej trwałości w ustach. Podawać w szerokim kieliszku, w **temperaturze 8 – 10°C**.

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Intensywny słomkowożółty ze złotymi refleksami.

### BUKIET

Charakteryzuje się intensywnym i odurzającym zapachem. Wino jest bardzo aromatyczne i złożone. Jego aromat przywodzi na myśl przyprawy (cynamon, pieprz) i kandyzowane owoce.

### SMAK

Aksamitne na podniebieniu, świeże i pełne. Smak słodki, miękki i aromatyczny, mało kwaśny. Trwały w ustach, również o posmaku alkoholowym i o dobrej równowadze między kwasowością, smakiem a miękkością.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Z uwagi na posmak „przypraw”, przeznaczone również do serwowania z daniami kuchni orientalnej. Doskonale komponuje się ze skorupiakami, zwłaszcza przyrządzonymi na grillu, a także bogatymi daniami na bazie jaj, np. *Quiche Lorraine*.

Wino związane z historią i tradycją, naszym regionem. Świeże, młode i delikatne, jednak nie proste, a wręcz przeciwnie. To bogate i rozwinięte białe wino, zrównoważone i ustrukturyzowane, o intensywnym, eleganckim i delikatnym zapachu. Podawać w standardowym kieliszku do białego wina, w **temperaturze ok. 10 – 12°C.**

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Jasny słomkowożółty z delikatnymi zielonymi refleksami.

### BUKIET

Intensywny bukiet, kwiatowy i zapachowy, z nutą mineralności.

### SMAK

Na podniebieniu można wyczuć wytrawny posmak, świeży i przyjemnie aromatyczny, bogaty w kwasowość i harmonijny, elegancki i wysublimowany. Świeże i eleganckie, wytrawne, złożone w smaku, wyważone.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe jako aperitif lub dodatek do dań na bazie ryb, zapiekank warzywnych, serów półdojrzałych i pleśniowych.



56

57



Proste białe wino, łączące jednak w sobie liczne przyjemne smaki, aromaty i zapachy. Jego główne cechy to świeżość, delikatny aromat, możliwość natychmiastowej konsumpcji i wszechstronność połączeń gastronomicznych. Podawać w kieliszku do lekkiego białego wina. **Temperatura serwowania: 10 – 12°C.**

## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Żółty słomkowy z zielonymi i lekko złotawymi refleksami.

### BUKIET

Winne, dosyć intensywne. Delikatnie owocowe (dojrzałe owoce), o intensywnym zapachu, lekko aromatyczne.

### SMAK

W ustach satysfakcjonujące i wytrawne, o doskonałym body. Świeże wino, miękkie i delikatne.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Bardzo wszechstronne, pasuje do wielu dań. Polecane do delikatnych przystawek, jajek ze szparagami, dań letnich, takich jak prosciutto i melon lub prosciutto i figi. Jeśli chodzi o pierwsze dania, może w szczególności być podawane do tortellini (tortellini w rosole, tortelli z dynią, tortelloni z magro z ricottą i szpinakiem). Doskonale pasuje do drugich dań na bazie ryb, zarówno jeziornych, jak i rzecznych, grillowanych lub smażonych. Doskonale do wędlin (prosciutto crudo, coppa, pancetta, salami, sopressa wenecka) i świeżych serów.

Hołd dla antycznego wina z naszych terenów. Wino lekkie, ale wzbogacone złożonymi aromatami, które dodają mu charakteru. Podawać w kieliszku do lekkiego białego wina, w **temperaturze około 10°C**, po krótkim czasie natlenienia.

Wino dla miłośników zdecydowanych aromatów. Wyważone i interesujące białe wino, młode, ale eleganckie. Satisfakcjonujące w smaku i świeże, przyjemnie trwałe. Podawać w szerokim kieliszku o średnim rozmiarze, aby ułatwić rozprzestrzenianie się aromatów. **Temperatura serwowania: 8 – 10°C.**



## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Jasny słomkowożółty, z delikatnymi odcieniami złotymi i dobrą konsystencją.

### BUKIET

W zapachu można wyczuć delikatne charakterystyczne nuty piżma i moreli. Intensywny i złożony bukiet, świeży, spokojny, ale jednocześnie żywy i delikatny.

### SMAK

Złożony smak, pełny i harmonijny. Atrakcyjne i aromatyczne. W ustach wyczuwalna równowaga pomiędzy smakiem i kwasowością. Złożony i zdecydowany charakter.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Można podawać przez cały posiłek z daniami delikatnymi i lekkimi, np. owocami morza lub niezbyt mocnymi w smaku wędlinami (delikatne prosciutto crudo, mortadela, pancetta). Natomiast jako aperitif doskonale komponuje się z lekko dojrzałym serem.

58

59



## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11,5% Vol.

### KOLOR

Jasnożółty słomkowy z charakterystycznymi zielonymi refleksami.

### BUKIET

Wyraźny bukiet roślinny, w którym wyróżniają się nuty zielonej papryki i tropikalnych owoców. Lekko ostre aromaty są świeże i żywe.

### SMAK

Przyjemne białe wino, łatwe do podania, o delikatnej kwasowości młodego dobrego wina. W ustach wyważone i eleganckie o doskonałym body, świeże, do natychmiastowego spożycia.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Szczególnie przeznaczone do dań na bazie warzyw lub potraw mocno przyprawionych ziołami. Doskonale pasuje do makaronu linguine z pesto alla genovese. Doskonałe do dań na bazie ryb, od przystawek do zup i drugich dań.

Eleganckie i wytrawne, aromatyczne, o odpowiedniej kwasowości. Białe wino o średnim body, z aksamitnym posmakiem alkoholu i niską zawartością cukru. Bez wątplenia świeże i przyjemne w smaku. Podawać w **temperaturze 10 – 12°C** w kieliszkach do ciężkiego białego wina.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12% Vol.

### KOLOR

Połyaskujący słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

### BUKIET

Jego aromat, pełen zapachu i delikatny, jest zdominowany przez dojrzałe owoce.

### SMAK

Wino wytrawne, świeże i owocowe, ciekawe ze względu na finezję i równowagę kwasowo-alkoholową. Wino delikatne, choć mocne i trwałe na podniebieniu. Posmak świeży i aromatyczny, z lekkimi nutami mineralnymi.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Znakomite jako dodatek do przystawek i pierwszych dań na bazie ryb lub warzyw (risotto i dania makaronowe, ale także zupy) oraz, ogólnie, do wszelkich dań na bazie ryb. Jednak na tyle złożone, że może być również podawane do dań bardziej aromatycznych, np. lasagne z pieca, risotto z sosami mięsnymi, pieczenie i sery o intensywnym smaku. Doskonale pasuje także do jaj.



60

61

Wino delikatne i przyjemne, o dobrym body i niezwykłym wyważeniu, o delikatnej zawartości alkoholu i dobrej kwasowości. Ma intensywny i złożony bukiet, na podniebieniu pozostawia przyjemny posmak i owocowe nuty. Podawać w średnim kieliszku do białego wina, w **temperaturze 10 – 12°C**.

## WYTRAWNE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12% Vol.

### KOLOR

Słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

### BUKIET

Intensywny zapach zawierający aromaty egzotycznych owoców. Dobrze zrównoważone między zapachem, kwasowością a słodkością.

### SMAK

Satysfakcjonujący i złożony smak w ustach, harmonijny i o doskonałym body. Delikatne, łagodne, o pełnym i utrzymującym się na podniebieniu smaku.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonałe jako dodatek do zup, kremów, czy sufletów, a także risotto z owocami morza, czy drugich dań na bazie ryb i białego mięsa z grilla.



BELCORVO BLEND  
DOLCECORVO

Półslodkie wino, doskonałe do deserów. Jest zawsze zrównoważone, nie przytłacza łączących się w sobie smaków i wyróżnia się na tyle, aby można je było docenić. Podawać w **temperaturze ok. 10°C** w szerokim kieliszku, aby docenić złożoność jego aromatów.

## SŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Żółty złoty.

### BUKIET

Świeży, bogaty zapach o dobrej intensywności, charakterystyczny i trwały. Owocowe, z nutami jabłka, gruszki i migdałów.

### SMAK

Na podniebieniu zdecydowanie przyjemnie słodkie i złożone. Aksamitne, lekko taniżne, z własnym charakterem. Półslodkie wino deserowe, bardzo przyjemne.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Doskonale z wyrobami cukierniczymi, w szczególności suchymi, ale także nadziewanymi kremem. Zaskakuje dopasowaniem do deserów smażonych.








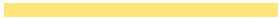










**BLEND MUSUJĄCE**

DEGUSTACJE PORÓWNAWCZE 66

SŁODKIE 68

MIĘKKIE 69

OCENA WZROKOWA		PERLAGE	OCENA ZAPACHOWA						OCENA SMAKOWA					
	% VOL	KOLOR*		RODZAJ ZAPACHÓW DOMINUJĄCYCH						INTENSYWNOŚĆ ZAPACHÓW DOMINUJĄCYCH	MIĘKKOŚĆ			
				OWOCOWE	KWIATOWE	DRZEWNE	PRZYPRAWOWE	ROŚLINNE	MINERALNE					
PETALO ROSSO FRIZZ.	10,50	RUBINOWA CZERWIEŃ 	DELIKATNY I TRWAŁY	X							ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	
AMAORO FRIZZANTE	10,50	ŻÓŁTY ŻŁOCISTY 	DELIKATNY I TRWAŁY	X							ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	
PROBELLO FRIZZANTE	10,50	BLADY SŁOMKOWY 	DELIKATNY I TRWAŁY	X							ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	
BOLLEROSA FRIZZANTE	10,50	RÓŻOW INTENSYWNY 	DELIKATNY I TRWAŁY	X	X						ŁAGODNE	MIĘKKIE	WYTRAWNE	

## \* LEGENDA

-  BLADY SŁOMKOWY
-  ŻÓŁTY ŻŁOCISTY
-  RÓŻOW INTENSYWNY
-  RUBINOWA CZERWIEŃ

Lekkie i pełne zapachu wino, które swoją naturalną słodkość uzupełnia żywotnością bąbelków. Doskonały wybór do deserów, a także dla osób, które doceniają słodki smak podczas aperitif. Podawać obowiązkowo w kieliszkach do szampana, w temperaturze 6 – 8°C.



## SŁODKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Intensywny żółty złoty.

### BUKIET

Wyróżnia się intensywnym i bogatym aromatem z nutą dojrzałych owoców.

### SMAK

Na podniebieniu jednocześnie przyjemnie słodkie, miękkie i świeże. Smak intensywny i trwały, z bardzo lekką nutą kwasowości.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

To wino przeznaczone do deserów na bazie kremów, a także ciast bez nadzienia. Dla miłośników słodkich smaków doskonale sprawdzi się jako aperitif, ale także jako słodkie wino do dań, w zależności od gustu.

68

69

Młode i przyjemne wino, świeże, o intensywnym i satysfakcjonującym zapachu. Odpowiednio musujące z trwałą pianką. Alternatywne i interesujące czerwone wino, które doskonale podkreśli także bogate dania. Podawać dobrze schłodzone, w temperaturze 6 – 8°C.



## MIĘKKIE

### ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

10,5% Vol.

### KOLOR

Delikatna czerwień z fioletowymi refleksami.

### BUKIET

Kwiatowy zapach z nutami czerwonych owoców, zwłaszcza malin.

### SMAK

Żywe i o dobrym smaku na podniebieniu, o niskiej zawartości alkoholu. Wino miękkie, wytrawne, delikatne, ale z charakterem. Charakteryzuje się odpowiednią lekką nutą kwasowości, która zapewnia całości świeżość, pozostawiając jednocześnie przyjemne słodkawe doznania w ustach.

### POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE

Elastyczne, można je podawać do całego posiłku. Doskonale komponuje się z daniami świeżymi, zwłaszcza na bazie pomidorów, np.: caprese, czy też z przystawkami i daniami z białego mięsa. Doskonale również do wędlin, przekąsek i pizzy. Wina musujące czerwone są doskonale, proste i przyjemne. Warto je częściej podawać na stół.

Wino różowe o delikatnym zapachu, w którym na pierwszy plan wysuwają się przyjemne nuty owocowe. Świeże i lekkie, doskonale pasuje do różnych potraw. Od aperitifu po deser, jego musujący charakter zawsze zaskakuje i zapewnia satysfakcję. Zalecany kieliszek: do szampana.  
**Temperatura serwowania:**  
 6 – 8°C.

## MIĘKKIE

**ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU**  
 10,5% Vol.

**KOLOR**  
 Różowy z fioletowymi refleksami.

**BUKIET**  
 Owocowy czerwonych owoców.

**SMAK**  
 Przyjemnie świeże na podniebieniu.

**POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE**  
 To wino oferuje wiele interesujących połączeń. Doskonale jako aperitif i do przystawek. Idealne jako dodatek do owoców morza, skorupiaków oraz pierwszych dań na bazie ryb. Wspaniale współgra również z daniami świeżymi i letnimi, w tym z sałatkami, świeżymi serami, makaronami i potrawami z ryżu na zimno lub na bazie warzyw. Do wypróbowania również z pizzą, w jej najróżniejszych wersjach.

70

71

Świeże wino, orzeźwiająca i lekkie, aromatyczne i niezbyt zobowiązujące. Doskonale do różnych połączeń, zawsze przyjemne i radosne. Klasyka naszej tradycji podawać w kieliszku do szampana, aby w pełni docenić charakterystyczne bąbelki, w **temperaturze 6 – 8°C**.

## MIĘKKIE

**ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU**  
 10,5% Vol.

**KOLOR**  
 Jasny słomkowożółty z zielonkawymi refleksami.

**BUKIET**  
 Delikatny, owocowy, przyjemny, kwiatowy i pełny zapach, elegancki i harmonijny jako całość.

**SMAK**  
 Na podniebieniu oferuje doskonałą świeżość i charakter. Wytrawne, musujące i owocowe, o charakterystycznym zapachu.

**POŁĄCZENIA GASTRONOMICZNE**  
 Idealne jako aperitif, można je spożywać podczas całego posiłku. Świetnie łączy się z pierwszymi daniami oraz potrawami na bazie ryb. Doskonale wino, znakomicie uzupełnia dania wywodzące się z naszej tradycji.





BIBANO di Godega S.U./TV

Confezionato dalla Tenuta  
**BELCORVO**

S.r.l.

Tel. 0438 782292/Fax 0438 783183

**VINOEROSSO**  
**PETTIROSSO**

Prodotto in Italia

74 75

---

**TENUTA BELCORVO SRL**

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

**Tel.:** 0438 782292

**Faks:** 0438 783183

**E-mail:** [info@tenutabelcorvo.tv](mailto:info@tenutabelcorvo.tv)

**GODZINY OTWARCIA SKLEPU**

**OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU**  
8:00 – 12:00 / 13:30 – 19:00

**SOBOTA**  
8:00 – 12:00

---

