



Italië

Colli Berici - Cielo e Terra



De Berici-heuvels (Colli Berici) vormen een antieke vulkanische heuvelrug tussen Verona en Padua die op de noordelijke helling de stad Vicenza huist.

De blootstelling van de heuvels aan de zon en het milde klimaat zijn erg gunstig voor de bijna mediterrane vegetatie, waardoor de wijnbouw hier reeds duizenden jaren bloeit. Autochtone druivenrassen met luisterrijke namen zoals Garganega, Tai Rosso, Cenerente en Turbiana getuigen van de rijke wijnbouwtraditie waar de Berici-heuvels - dankzij hun natuurlijke geschiktheid - reeds eeuwenlang het toneel van vormen.

De voorbije jaren heeft dit wijnbouwgebied een nieuw elan gekregen door de aanplanting van prestigieuze variëteiten gecultiveerd om de productie van trossen per wijnrank terug te schroeven en de concentratie van extracten, polyfenolen en suikergehalte te verhogen.

De Berici-heuvels kunnen bogen op een selectie van typische streekproducten waarvan de kwaliteit wordt gegarandeerd door de D.O.C (gecontroleerde oorsprongsbenaming) en I.G.T (typische geografische indicatie) labels. Dit zijn meer bepaald de DOC Colli Berici, DOC Vicenza, DOC Arcole, IGT Veneto en IGT Venezia.



Cielo Garganega/ Chardonnay Venezie IGT

Garganega en Chardonnay.

Strogeel.
Boeket: bloemen en rijpe perzik.
Dronk: fluweelzacht en rond,
met aangename nadronk.

Uitstekend als aperitief;
aanbevolen bij voorgerechten,
soep, vis en wit vlees.

Schenktemperatuur:
8 °C - 10 °C



Cielo Merlot Venezie IGT

Merlot.

Robijnrood.
Boeket: framboos en bosbes.
Dronk: fruitig en rond.

Voor de volledige
maaltijd, in het bijzonder bij
rood vlees, en indien gerijpt, bij
gebraad.

Schenktemperatuur:
14 °C - 16 °C.



Cielo Merlot/Raboso Venezie IGT

Merlot en Raboso.

Robijnrood.
Boeket: framboos en bosbes.
Dronk: fruitig en rond met
aangename nadronk.

Voor de volledige maaltijd,
in het bijzonder bij rood vlees, en
indien gerijpt, bij gebraad.

Schenktemperatuur:
14 °C - 16 °C



Cielo-Primi Soli Sangiovese Puglia IGT

Sangiovese.

Donker robijnrood, delicaat en
licht fruitig.

Voor de volledige maaltijd,
in het bijzonder bij rood vlees.

Schenktemperatuur: 16 °C - 18 °C



Cielo-Sante Rive Valpolicella DOC

Corvina, Rondinella, Molinara.

Robijnrood, fris en intens, fruitig
en rond.

Voor de volledige maaltijd, in het
bijzonder bij rood vlees, en indien
gerijpt, bij gebraad.

Schenktemperatuur: 14 °C - 16 °C





Italië

Colli Berici - Cielo e Terra



Cielo Chardonnay Venezie IGT



Chardonnay.



Stroegel met gouden tinten.
Boeket: bloemen en rijpe perzik.
Dronk: rond en fluweelzacht.



Voor de volledige maaltijd, in het bijzonder bij voorgerechten, soep, vis en wit vlees; jong te drinken.

↓ Schenktemperatuur: 8 °C - 10 °C



Cielo Pinot Grigio Venezie IGT



Pinot Grigio.



Stroegel met groene tinten, broodkorst en groene appel, fris en vlot drinkbaar.



Voor de volledige maaltijd, in het bijzonder bij voorgerechten, soep, vis en wit vlees. Jong te drinken.

↓ Schenktemperatuur: 8 °C - 10 °C



Cielo Primasole Montepulciano d'Abruzzo DOC



100% Montepulciano.



Robijnrood, verleidelijk fruitig.



Uitstekende begeleider van pittige aperitiefhapjes, kruidige pasta met tomaat en rood vlees.

↓ Schenktemperatuur: 14 °C - 16 °C



Cielo Pinot Grigio Blush Venezie IGT



Pinot Grigio.



Bleekrood, fruitig en elegant, delicaat, fruitig en met lange nadronk.



Uitstekend als aperitief en bij lichte maaltijden.

↓ Schenktemperatuur: 8 °C - 10 °C