



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



ARNOLFO DI CAMBIO

TOSKANA IGT

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Sangiovese.

VINIFIKATION

Die Weinlese erfolgt von Hand. Nachdem der Most für 10 Tagen in Stahltanks bei 28 Grad fermentiert, erfolgt die malolaktische Fermentierung. Dann wird der Wein in „barriques“ gelagert wo er für 18 Monaten reift. Am Ende verfeinert er in Flasche für 4 Monaten.

FARBE Rubinrot.

DUFT Fein, komplex, nach roten Beeren.

GESCHMACK

Trocken, warm, weich, gerbstoffreich, körperreich.

TRINKTEMPERATUR

Bei 16-18 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Wild, gegrilltem Fleisch, dunklem Fleisch, Pici mit Wildschwein (Nudelgericht) und ausgereiftem Käse.

ALKOHOLGEHALT

13,5 Volumenprozent



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CELLINI CHIANTI DOCG

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%.

VINIFIKATION

Zartpressung der reifen Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE Rubinrot

DUFT

Fein, nach Sauerkirschen, man entdeckt auch Waldbeeren und würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich.

TRINKTEMPERATUR

Jung wird er bei 16° serviert, ansonsten bei 18°.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Den jungen Chianti serviert man zu geschmacksvollen Gerichten. Nach 3-4 Jahren hervorragend zu Ribollita, Wurstwaren, helles Fleisch, Käse.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



POGGIALTO MORELLINO DI SCANSANO DOC

TERRITORIUM

Gemeinde von Scansano, Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 100%.

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Schalenmazeration von 10-15 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE Rubinrot

DUFT

Fein, nach Sauerkirschen, Waldbeeren, man entdeckt auch leichte würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoff-reich, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR Um 18 Grad

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu schmackhaften Gerichten, zu Wurstwaren und ausgereiften Käse.

ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CHIOPPAIA

CHARDONNAY IGT TOSKANA

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Chardonnay

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur von 18° um die organoleptischen Charakteristika des Weines zu bewahren.

FARBE

Strohgelb

DUFT

Intensiv; nach Apfel und tropikalischen Früchten.

GESCHMACK

Trocken und harmonisch; anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Um 10-12 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; zu Meeresfrüchten und Krustentieren

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



GINESTRELLE

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

TERRITORIUM

San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Vernaccia

VINIFIKATION

Weinlese von Hand. Die Weinbeeren werden delikater bearbeitet um die organoleptischen Charakteristika des Weines zu garantieren. Der Most reift zu 90% in Stahltanks und 10% in „barriques“.

FARBE Grünlichgelb

DUFT

Fein, intensiv, fruchtig nach Birne, blumig.

GESCHMACK

Harmonisch, elegant, anhaltend im Mund, ergibt an Mandeln erinnernden Noten.

TRINKTEMPERATUR Um 10-12 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet mit Gemüsevorspeisen oder mit gegrilltem Fisch.

ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



MELAIA SAUVIGNON IGT TOSKANA

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana

REBSORTEN

100% Sauvignon blanc

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren.

Fermentierung bei kontrollierter Temperatur um die aromatischen Charakteristika des Weines zu bewahren.

FARBE

Strohgelb

DUFT

Frisch , nach Holunder, Salvai und tropikalischen Früchten.

GESCHMACK

Fruchtig, saftig und anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 10-12 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet mit Fischgerichten, Krustentieren und Spargeln.

ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CHIANTI CLASSICO DOCG

TERRITORIUM

San Gusmè (Si), Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 100%.

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen. Reifung in großen Holzfässern für 12 Monaten. Ein kleiner Anteil reift in französischen Barriques.

FARBE

Rubinrot.

DUFT

Fein, ausgeprägtes Geruchsspektrum, nach Sauerkirschen, Waldbeeren und würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich, anhaltend im Geschmack.

TRINKTEMPERATUR

Bei 18 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Wild, dunkles Fleisch und Käse.

ALKOHOLGEHALT

13,5 Volumenprozent.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CHIANTI DOCG

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

VINIFIKATION

Zartpressung der optimal angereiften Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE

Rubinrot

DUFT

Fein, nach Sauerkirsche, man entdeckt auch Waldbeeren und würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich.

TRINKTEMPERATUR

Jung wird er bei 16° serviert, ansonsten bei 18°.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Den jungen Chianti serviert man zu geschmacksvollen Gerichten. Nach 3-4 Jahren hervorragend zu Ribollita, Wurstwaren, helles Fleisch, Käse.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CHIANTI FIASCO

DOCG LITER 0,75 l und 1,5 l

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

VINIFIKATION

Zartpressung der optimal angereiften Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE

Rubinrot

DUFT

Fein, nach Sauerkirsche, man entdeckt auch Waldbeeren und würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich.

TRINKTEMPERATUR

Jung wird er bei 16° serviert, ansonsten bei 18°.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Den jungen Chianti serviert man zu geschmacksvollen Gerichten. Nach 3-4 Jahren hervorragend zu Ribollita, Wurstwaren, helles Fleisch und Käse.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.





WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



ROSSO IGT TOSCANA

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

VINIFIKATION

Zartpressung der optimal angereiften Weinbeeren. Schalenmazeration von 8-10 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE

Rubinrot

DUFT

Fruchtig nach roten Beeren und Sauerkirschen. Blumig nach frischen roten Blüten.

GESCHMACK

Trocken, mittengewichtiger Körper, angenehm gerbstoffreich.

TRINKTEMPERATUR

Um 16 Grad serviert.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu geschmackvollen Gerichten wie Pasta oder gegrilltem Fleisch.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



MORELLINO DI SCANSANO DOC

TERRITORIUM

Gemeinde von Scansano, Toskana.

REBSORTEN Sangiovese 100%.

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Schalenmazeration von 10-15 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE Rubinrot

DUFT

Fein, nach Sauerkirschen, Waldbeeren, man entdeckt auch leichte würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittelmächtiger Körper, angenehm gerbstoffreich, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 18 Grad

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu schmackhaften Gerichten, zu Wurstwaren und ausgereiften Käse.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



ROSATO IGT

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Sangiovese.

VINIFIKATION

Zartpressung der reifen Weinbeeren. Schalenmazeration von 10 bis 18 Stunden bis die Extraktion die gewünschte Farbe erreicht hat.

Fermentierung bei 19° Grad.

FARBE

Zartrosa.

DUFT

Genügend intensiv, fein, fruchtig nach roten Beeren.

GESCHMACK

Frisch, leicht, ausgeglichen und halbtrocken.

TRINKTEMPERATUR

Bei 11-13°C.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Fischgerichten und Krustentieren.

ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



GALESTRO IGT

TERRITORIUM

Provinz von Siena

REBSORTEN

Trebbiano und Chardonnay

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur. Der Wein reift inahltanks bei konstanter Temperatur bis zur Abfüllung.

FARBE

Strohgelb

DUFT

Fruchtig und blumig.

GESCHMACK

Delikat.

TRINKTEMPERATUR

Bei 8-10 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif, ausgezeichnet zu Fisch, vegetarischen Gerichte und helles Fleisch.

ALKOHOLGEHALT

11,5 Volumenprozent



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



CHARDONNAY IGT

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Chardonnay

VINIFIKATION UND VERFEINERUNG

Zartpressung der Weinbeeren.

Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur von 18% um die organoleptischen Charakteristika des Weines zu bewahren.

FARBE

Strohgelb

DUFT

Intensiv; nach Apfel und tropischen Früchten.

GESCHMACK

Trocken und harmonisch; anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 10-12 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; zu Meeresfrüchten und Krustentieren

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



VERMENTINO TOSCANA IGT

TERRITORIUM

San Gimignano, Toskana

REBSORTEN

100% Vermentino

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren.

Fermentierung bei kontrollierter Temperatur um die aromatischen Charakteristika des Weines zu bewahren.

FARBE

Grünlichgelb.

DUFT

Fein, aromatisch und fruchtig mit delikatem Duft nach Mineralien.

GESCHMACK

Frisch, saftig, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 10 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Als Aperitif oder zur Sommerzeit. Empfohlen zu Pasta und leichten Gerichten. Perfekt zu gegrillten Krustentieren.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

TERRITORIUM

San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Vernaccia

VINIFIKATION

Die Weinbeeren werden delikater bearbeitet um die organoleptischen Charakteristika des Weines zu garantieren.

FARBE

Strohgelb

DUFT

Fein, intensiv, fruchtig nach Apfel.

GESCHMACK

Harmonisch, elegant, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 10-12 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet mit Gemüsevorspeisen oder mit gegrilltem Fisch. Auch als Aperitif geeignet.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



PROSECCO FRIZZANTE DOC

TERRITORIUM

Provinz von Treviso

REBSORTEN

Prosecco 100%

VINIFIKATION

Die reifen Weinbeeren werden kalt gepresst. Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur.

FARBE

Grünlichgelb

DUFT

Frisch, fruchtig und grasig.

GESCHMACK

Frisch, fruchtig, weich, aromatisch.

TRINKTEMPERATUR

Bei 8-10 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif. Ausgezeichnet im Sommer zu kalten Speisen.

ALKOHOLGEHALT

11 Volumentprozent.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING

CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



PROSECCO SPUMANTE DOC

TERRITORIUM

Provinz von Treviso

REBSORTEN

Prosecco 100%.

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren.

Der Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur.

Die zweite Gärung (Charmat-Methode)
erfolgt in 90 Tagen.

FARBE

Grünlichgelb.

DUFT

Fein, delikater, nach Birne und Apfel.

GESCHMACK

Trocken, weich, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 8 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif. Ausgezeichnet zu Fischgerichten.

ALKOHOLGEHALT

11,5 Volumengehalt.



Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



Grappa da vinacce di Chianti

TERRITORIUM

Zone des Chianti Colli Senesi.

VINIFIKATION

Die Grappa Fattoria il Palagio stammt aus unserem eigenen Landgut. Sie wird mittels Destillation unserer Chianti Trebern erzeugt.

FARBE

Hell und glänzend.

GESCHMACK

Elegant, weich, nach Jasmin.

ALKOHOLGEHALT

42% Vol.

Fattoria il Palagio

WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



OLIO EXTRA VERGINE D.O.P

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

OLIVEN

Frantoio, Moraiolo e Leccino.

FARBE

Grünlichgelb

DUFT

nach Artischocke und Salbei

GESCHMACK

Intensiv und fruchtig mit Anklängen an Haselnuss.