



**WEINIMPORT \* CLAUZY & FILS \* ENOMARKETING**  
CLAUZY & FILS \* Postfach 130351 \* 50497 Köln \* Telefon 0221-1398485 \* Fax 0221-1398487 \* e-mail: [info@vinoit.de](mailto: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](mailto: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, mittelmächtiger 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](mailto: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](mailto: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.



# Fattoria il Palagio

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



## GINESTRELLE

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG**

**TERRITORIUM**

San Gimignano, Toskana.

**REBSORTEN**

100% Vernaccia

**VINIFIKATION**

Weinlese von Hand. Die Weinbeeren werden delikat 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](mailto:info@vinoit.de)



## MELAIIA 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



# Fattoria il Palagio

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



## **WILD ROSE** ROSATO IGT TOSCANA

### **TERRITORIUM**

Castel San Gimignano, Toskana.

### **REBSORTEN**

100% Sangiovese.

### **VINIFIKATION**

Zartpressung der reifen Trauben. Schalenmazeration von 10 bis 18 Stunden bis die Extraktion die gewünschte Farbe erreicht hat. Unter Verwendung von ausgewählten Hefen. Fermentierung bei 19° Grad.

### **FARBE**

Brillant, erinnert an Pink Grapefruit.

### **DUFT**

Zart, frisch und fruchtig mit Zitrusnoten.

### **GESCHMACK**

Frischer, ausgewogener, weicher Geschmack mit angenehmem Abgang. Ausgeglichen und halbtrocken.

### **TRINKTEMPERATUR**

Bei 10-12°C.

### **GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN**

Ausgezeichnet als Aperitif, zusammen mit leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Krustentieren. Auch zu Nudelgerichten.

### **ALKOHOLGEHALT**

12,0% Volumenprozent.



**WEINIMPORT \* CLAUZY & FILS \* ENOMARKETING**  
CLAUZY & FILS \* Postfach 130351 \* 50497 Köln \* Telefon 0221-1398485 \* Fax 0221-1398487 \* e-mail: [info@vinoit.de](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 in Stahltanks 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.