



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

Fraccaroli BAZZOLA Vino Bianco 0,75 l



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



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



Fraccaroli BAZZOLA Vino Bianco 1,50 l

Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione.

Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



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

Fraccaroli LUGANA DOC PANSERE



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut **PANSERE** wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



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

LUGANA DOC Superiore Campo Serà



Er ist das Ergebnis einer Suche nach einem wirklich außergewöhnlichen und einzigartigen Wein, ohne jedoch die Charakteristiken zu verändern. Damit konnten wir einen Wein ausbauen, den nur wirkliche Kenner und Liebhaber des Lugana schätzen können.

Weinberg – Weintraube: Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%
Weinanbaugebiet:

Weinberg Cru, zwischen Peschiera und Sirmione im Süden vom Gardasee. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 -80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 90 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung: Handlese, der letzten Septembertage bis zur ersten Hälfte vom Oktober. Entrappen und einmaischen mit Schalen und Enzymen für 24 Stunden, sanfte Pressung, fast alle Trauben Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18°C.

Verfeinerung:

12 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit: Nach 15- 24 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben, unterbrochen von einigen grünlichen Reflexen, charakterisiert von einem intensiven und gehaltvollen Duft. Gut wahrnehmbar ein Hauch von Zitronenmelisse, Golddelicious, Birne, Aprikose, Ananas und Vanille. Am Gaumen entwickelt sich ein voller, runder Geschmack mit einer guten Struktur. Angenehm die Weichheit, die milde Säure und die interessante Würze und überraschend der leicht Hauch von Bittermandeln, der besonders stark an Holz erinnert.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge: Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



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



CHIARETTO Rosa del Lago

Intensiv und angenehm: So haben die Brüder Fraccaroli diesen Wein angebaut, der bereits im Ursprung durch die günstige Lage und das Klima des Gardasee beeinflusst war.

Weinberg – Weintraube: 45% Merlot, 35% Rondinella, 20% Cabernet Sauvignon.

Weinanbaugebiet:

Die Reben sind hauptsächlich in der Gegend um Ponti sul Mincio angebaut. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 100 m über dem Meeresspiegel, Hügellandschaft.

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 100 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung: Handlese, der letzten Septembertage bis zur ersten Hälfte vom Oktober. Entrappen und einmaischen mit Schalen und Enzymen für mindestens 3 Tage, sanfte Pressung, Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18°C.

Verfeinerung:

2-3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit: Optimal 12-18 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Sein transparentes helles Rot / Rosefarbe mit leichtem brillanten Rubinrot lädt zum Probieren ein. Das fruchtige, blumige Bukett entspricht der Farbe. Intensiver Duft nach Johannisbeeren. Wilden Brombeeren, Sauerkirschen und fein aber unverwechselbar nach Veilchen und Heckenrosen. Der Geschmack ist trocken, gleichzeitig ausgewogen tanninhaltig und weich, gut strukturiert.

Gastronomische Verbindungen:

Ein Wein für die gesamte Mahlzeit, gut zu frischen Nudelgerichten mit Fleischsoße, zu Schweinefleisch vom Grill oder aus dem Ofen.

Serviervorschläge: Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichen, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



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

Fraccaroli GARDA DOC Merlot



Aufgrund seiner intensiven Farbe, seinem reichen Bukett und seiner Vielseitigkeit entspricht er allen Erwartungen, die man an einen Merlot mit geringem Ertrag stellen kann. Sensibilität und die lange Zeit des Maischens erlauben es diesen unvergleichlichen Wein auszubauen und doch gleichzeitig die Tradition des Weinbaus beizubehalten.

Weinberg – Weintraube: Merlot 100%

Weinanbaugebiet: Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. 80 m über dem Meeresspiegel.

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung: Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,10.

Produktion pro Hektar: 100/110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung: Weinlese in der letzten Septemberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18°C. Nach 7/9 Tagen wird die Fermentierung in großen Holzfässern fortgesetzt.

Verfeinerung: 6 Monate in Holzfässern, 6 Monate in Stahlfässern.

Langlebigkeit: Am besten bei voller Reife, haltbar für viele Jahre.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Das kräftige Rubinrot enthält die Lebendigkeit von Purpur. Der Duft ist einfach großartig. Zuerst umhüllt von Vanille kann man jedoch eindeutig den Duft nach Pflaumen, Sauerkirschen, Kirschmarmelade, Feigen, kleinen reifen Waldbeeren, Mandeln und Veilchen wahrnehmen. Am Gaumen spürt man einen ausgewogenen weichen Geschmack mit dem richtigen Tanningehalt. Angenehm die leichte Säure und der bitterliche Nachgeschmack (Typisch für die Weine aus diesem Gebiet).

Gastronomische Verbindungen:

Er ist sowohl geeignet für die Gerichte der täglichen Küche, als auch für geschmack- und aromavolle Speisen. Optimal zu rotem Fleisch (Filet und Rindersteak), Lamm oder Grillplatten.

Serviervorschläge:

In Ballongläsern servieren, bei einer Temperatur von 14 – 16 °C .



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

GARDA DOC Cabernet Sauvignon



Die typischen Charakteristiken erhält diese Rebe durch den geringen Ertrag und das bevorzugte Klima des Gardesees, aber vor allen Dingen durch die einfühlsame Hand des Menschen. Holzfässer und die Zeit vollenden das Werk und geben eine reiche Harmonie.

Weinberg – Weintraube: Cabernet Sauvignon 100%

Weinanbaugesamt: Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. 80 m über dem Meeresspiegel.

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung: Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,10.

Produktion pro Hektar: 100/110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung: Handlese, in der ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18°C. Nach 7/9 Tagen wird die Fermentierung in kleinen Holzfässern (Barrique) fortgesetzt.

Verfeinerung: 6 Monate in Barrique, 6 Monate in Stahlfässern.

Langlebigkeit: Am besten bei voller Reife, haltbar für viele Jahre.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Der Reichtum dieses Weins weckt viele Emotionen. Das kräftige Rubinrot enthält granatrote Einschlüsse ohne jedoch die Lebendigkeit des Purpurs verloren zu haben. Der Duft für die Einleitung zu einem gehaltvollen Wein. Großartig präsentiert er den Duft von Tomatenblättern, Sauerkirschen, Pflaumen, Veilchen, reifen roten Früchten, Himbeer- und Brombeermarmelade. Gewürzt mit einem Hauch von Vanille und Zimt. Am Gaumen spürt man seinen vollen, harmonischen und runden Geschmack, ausgewogen weich und taninhaltig. Die Wärme und die Eleganz des Nachgeschmacks lassen ihn einzigartig werden.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal zu rotem Fleisch (Filet, Rindersteak, Straußenfleisch), Lamm oder gemischten Grillplatten. Er passt auch zu würzigen, aromatischen und köstlichen Vorspeisen.

Serviervorschläge:

In Ballongläsern servieren, bei einer Temperatur von 14 – 16 °C .



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

Énergie de Valerie – Malvasia del Veneto



Der Weintrinker ist immer kritischer und fordernder. So wurde ein Wein entwickelt, der reich an Zucker ist, von einer angenehmen Süffigkeit, dabei aber gleichzeitig kräftig und elegant im Duft und fein im Geschmack ist. Die Malerin D` Amico P. hat diesen Wein so interpretiert: "eine energische, leidenschaftliche Frau ohne falschen Scham....". Ein Vergnügen dies auszuprobieren.

Weinberg – Weintraube: 100% Malvasia aus Candia.

Weinanbaugebiet:

Kleines Landstück an der Grenze der Trebbiano-Reben im Gebiet zwischen Peschiera und Sirmione.

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 90 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung: Handlese der letzten Septembertage bis zur ersten Hälfte vom Oktober. Entrappen und einmaischen mit Schalen und Enzymen für mindestens 3 Tage, sanfte Pressung, Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18°C.

Verfeinerung:

12 Monate in kleinen Fässern aus Eichen- und Akazienholz.

Langlebigkeit: Nach 18 Monaten oder später.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Ein warmes Bernsteinengelb, leuchtend und lebendig, kristallklar und kräftig. Die Nase empfindet ein reiches Bukett, intensiv rein, süß und einladend. Eine reiche Mischung nach aromatischen Kräutern, eingebundenen mit Früchten wie Aprikosen, gelbem Pfirsichfruchtfleisch, Pflaumen.

Gastronomische Verbindungen:

Wein zum Dessert, bestens zu Mürbeteiggebäck, zu getrocknetem und kandiertem Obst und Nüssen. Hervorragend zu Edelpilzkäse und reifem Käse, auch serviert mit Honig und Marmeladen. Oder ganz einfach zum Genießen.

Serviervorschläge: Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichen, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.