

WINA BIAŁE



NAZWA: Tradizionale Vernaccia
SZCZEP: Vernaccia (100%)
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne białe. Doskonała Vernaccia z San Gimignano długo macerowana w kontakcie ze skórką. Pachnie świeżym sianem i migdałami, w smaku niezwykle bogata i aksamitna. Doskonała do ryb, także do sushi, do potraw z dodatkiem szpinaku, karczochów i szparagów.



NAZWA: Fiore Vernaccia
SZCZEP: Vernaccia (100%)
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne białe. Fiore czyli kwiat to nawiązanie do bogatego bukietu aromatycznego tego wina. Niesamowicie aksamitna i delikatna, pachnie dojrzałymi winogronami. Polecana do ryb typu sola i pstrąg, do białych mięs w sosach, kurczak, indyk, cielęcina.



NAZWA: Carato Vernaccia
SZCZEP: Vernaccia (100%)
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2006
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne białe. Niezwykle elegancka, bogata i aksamitna Vernaccia, przez 12 miesięcy leżakowana w drewnie. Pachnie cytrusami i miodem. Rewelacyjna jako wino do medytacji oraz do wykwintnych potraw i długo sezonowanych serów.



NAZWA: Il Templare
SZCZEP: Vernaccia (70%), Trebbiano gentile (20%), Malvasia Bianca (10%)
REGION: Toskania
APELACJA: IGT **ROCZNIK:** 2009
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne białe. Doskonały tokański blend Vernacii Trebbiano Gentile i białej Malwazji. Przez 12 miesięcy poddane starzeniu w drewnie dzięki czemu nabrało niezwykłej głębi i mocy. Mocno zbudowane i aksamitne wino rewelacyjne do skorupiaków i owoców morza a także do tuńczyka i sztokfisza.



NAZWA: Vinbrusco
SZCZEP: Trebbiano Gentile (65%), Malvasia Bianca (35%)
REGION: Toskania
APELACJA: IGT **ROCZNIK:** 2007
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne białe. Przyjemnie owocowe i aromatyczne wino, pachnie nutami ziołowymi i kwiatowymi. Doskonałe do pikantnych dań kuchni orientalnej i meksykańskiej z dodatkiem przypraw, pikantnej papryki i szafranu

WINA CZERWONE



NAZWA: Il Garrulo Chianti Colli Senesi
SZCZEP: Sangiovese (75%), Canaiolo (20%), Trebbiano (3%), Malvasia (2%)
REGION: Toskania
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2014
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne czerwone. Chianti zrobione według tradycyjnej receptury z dodatkiem białych gatunków winogron. Niezwykle przyjemne i owocowe. Doskonałe do dań na bazie pomidorów i sosów pomidorowych, również do zapiekane warzywnych.



NAZWA: Sono Montenidoli
SZCZEP: Sangiovese (100%)
REGION: Toskania
APELACJA: IGT Toscana (Supertuscan) **ROCZNIK:** 2009
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne czerwone. Rewelacyjne San Giovese pochodzące ze specjalnej selekcji winogron i przez 18 miesięcy leżakowane w drewnie. Eleganckie i harmonijne, wino na specjalne okazje. Doskonałe do steka z wołowiny.



NAZWA: Colorino
SZCZEP: Colorino (100%)
REGION: Toskania
APELACJA: IGT **ROCZNIK:** 2009
PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli

Wino wytrawne czerwone. Oryginalny tokański autochton o mocnym zabarwieniu, w smaku delikatny i elegancki. Idealne wino do wędlin i do lekkich potraw mięsnych.



NAZWA: Montenidoli Chianti Colli Senesi

SZCZEP: Sangiovese (80%), Canaiolo (20%)

REGION: Toskania

APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2013

PRODUCENT: Montenidoli di Maria Elisabetta Fagioli



Wino wytrawne czerwone. Chianti ze strefy Colli Senesi opracowane metodą tradycyjną, dziś prawie niespotykaną z dodatkiem białych gron Malwazji i Trebbiano Gentile do bazowego Sangiovese. Lekkie, bardzo delikatne i przyjemne do picia wino. Doskonale do potraw z dodatkiem warzyw, do białych mięs a nawet do ryby z grilla.

MONTENIDOLI DI MARIA ELISABETTA FAGIOLI