



TOSCAVINO

SPEZIALITÄTEN AUS DER TOSCANA

Wir bringen Wein und
Spezialitäten aus der Toskana
zu Ihnen nach Hause.

www.toscavino.com

„Wir bringen ausgezeichnete Weine und andere Spezialitäten aus der Toskana zu Ihnen nach Hause.“

DER TREFFPUNKT FÜR WEINLIEBHABER DER TOSKANA

Wir sind kein klassischer Onlinehandel mit aufwendiger Logistik und Lagerhaltung, sondern liefern an unsere TOSCAVINO-Freunde zu festgelegten Terminen im Jahr. Unsere Produkte kommen von kleinen ausgesuchten Weingütern und Manufakturen mit hoher Qualität und Auszeichnungen, die wir persönlich kennen.

Sie erhalten bei uns Weine und Spezialitäten, die es sonst meist nur vor Ort beim Erzeuger zu kaufen gibt.

Es besteht keine Kaufverpflichtung und kein Abo-Zwang.



100% TOSKANA

Über TOSCAVINO

Mit ein paar Kisten leckeren Wein für uns und unsere Freunde in Rottweil hat alles angefangen.

Die besondere Qualität und der Überraschungsmoment beim ersten Probieren unserer mitgebrachten Weine und Spezialitäten taten ihr Übriges. Und so wuchs die Zahl der Liebhaber und TOSCAVINO-Freunde im Laufe der Jahre und damit die Zahl der Anfragen.

Um die Bestellungen einfacher abwickeln zu können und die Weine und Spezialitäten auf Wunsch noch mehr TOSCAVINO-Freunden in ganz Deutschland zugänglich zu machen, haben wir TOSCAVINO gegründet.

Wir bieten unseren TOSCAVINO-Freunden hier nur Produkte an, von denen wir persönlich überzeugt sind, persönlich probiert haben und mit guten Gewissen unseren Freunden weiterempfehlen.





Azienda Vitivinicola di Enrico Corsi

La Cura, im Besitz von Enrico Corsi, ist ein junges und dynamisches Weingut, dass sich entlang der Tyrrhenischen Küste der toskanischen Maremma befindet.

Die Rebflächen erstrecken sich über 12 Hektar und befinden sich im Herzen des DOC-Weinanbaugebietes Monteregio di Massa Marittima, in einem Gebietsstreifen bekannt als "Erzhaltige Hügel". Die wichtigsten angebauten Rebsorten sind Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ansonica, Vermentino, Malvasia, Trebbiano und Chardonnay. LA CURA setzt auf eine ökologische Bewirtschaftung der Erde und der Reben, die von der Universität Pisa koordiniert wird, die zugleich der wichtigste technische Partner des Weinbetriebs ist.

Im Jahr 2001 wurde der Merlot La Cura auf den Markt gebracht, einer der Flaggschiffe des Weingutes von Enrico Corsi, der von Anbeginn unter den anderen Weinen dieser Sorte herausragte.



Die Weine der Azienda Vitivinicola LA CURA



Falco Pescatore DOC Bio

Rebsorten: Vermentino

Alkohol: 14,5 % Vol

Farbe: Hellgelb mit einem Hauch von ins Grünliche spielenden Reflexen

Duft: Nach reifer Melone und weißem Pfirsich, gefolgt von zarten Noten und einer nach und nach im Wein aufzeigenden mineralischen Komponente.

Geschmack: Am Gaumen ist er zart, nicht allzu voluminös, aber vollmundig und weich. Eine angenehme Säure unterstreicht die Frische.

Speiseempfehlungen: Hervorragend geeignet als Aperitif und sehr vielseitig einsetzbar bei gemischten Antipasti, Salaten und Nudelgerichten mit leichten Saucen oder mit Fisch.

Optimale Serviertemperatur: 4°C-10°

Trinus IGT Bio

Rebsorten: Chardonnay, Vermentino, Malvasia

Alkohol: 13,5 % Vol

Farbe: Gelb mit leuchtend grünen Reflexen

Duft: Pfirsich, Vanillecreme und Haselnüssen.

Geschmack: Das Holz ist in seiner Note zurückhaltend, aber gut ausgewogen. Seine Ausgewogenheit ist durch die angenehme Säure, die vollmundige Frische und das ausgeprägte Aroma geprägt.

Speiseempfehlungen: Ideal zu einer frisch gefischten, auf dem Grill zubereiteten Zahnbrasse.

Optimale Serviertemperatur: 4°-10°



Arcipelago DOC Rosé

Rebsorten: Merlot

Alkohol: 13,0 % Vol.

Farbe: Klarer, leuchtender Rosa-Farbton, der an die Farbe einer Zwiebschale erinnert

Duft: Duft von kleinen roten Beeren mit tendenziell mineralischen Noten.

Geschmack: Frische im Vordergrund, die die geschmackliche Reihenfolge begleitet, die mit der typischen, faszinierenden salzigen Note endet.

Speiseempfehlungen: Hervorragend zu jedem Snack an einem Sommernachmittag. Sehr geeignet auch zu Meeresfrüchten und frittiertem Gemüse, Tempura oder Sushi.

Optimale Serviertemperatur: 5°-10°

Die Weine der Azienda Vitivinicola LA CURA



Cavaliere d'Italia DOC

Rebsorten: Sangiovese

Alkohol: 13,5% Vol

Farbe: Transparentes Rubinrot

Duft: An der Nase Duftnoten von kleinen roten Früchten, wie Erdbeeren und Kirschen, und von Fruchtbonbons.

Geschmack: Am Gaumen würzig und fast scharf, eher durch die Frische als durch die Konzentration.

Speiseempfehlungen: Zur täglichen Verwendung, geeignet sowohl zur Begleitung von leichten Fleisch- und Gemüsegerichten als auch zu Fisch, der nur sehr kurz gedünstet wird.

Optimale Serviertemperatur: 18°C

ColleBruno DOC

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Alkohol: 13,5% Vol

Farbe: Rubinrot mit Weichselkirschennuancen

Duft: An der Nase Duftnoten von kleinen roten Früchten, wie Erdbeeren und Kirschen, und von Fruchtbonbons.

Geschmack: Am Gaumen würzig und lang, eher durch die Frische als durch die Konzentration.

Speiseempfehlungen: Hervorragend geeignet zu gegrilltem Fleisch und Saucen.

Optimale Serviertemperatur: 18°C



BrecciaRosse DOC

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkohol: 14,0 % Vol

Farbe: Rubinrot mit klaren purpurfarbenen Nuancen

Duft: Explosive Duftnoten von Kakao, Tabak und frischem Obst an der Nase. Ein Hauch von balsamischen, an Minze erinnernde Noten.

Geschmack: Gut ausgereifte nicht adstringierende Tannine verschmelzen mit einer frischen Alkoholstruktur und einer gut ausbalancierten Tanninhaltigkeit.

Speiseempfehlungen: Hervorragend geeignet zu gegrilltem Fleisch. Seine natürliche süße Note passt perfekt zu Saucen.

Optimale Serviertemperatur: 18°C

Die Weine der Azienda Vitivinicola LA CURA



Merlot DOC

Rebsorten: Merlot

Alkohol: 14,5 % Vol.

Farbe: Kompakte rubinrote Farbe

Duft: An der Nase feine Anklänge von schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und kandierten Veilchen. Ein Hauch von balsamischen Noten von Kräutern.

Geschmack: Am Gaumen reich, dicht gewoben und vibrierend. Die Tannine sind zahn und im Abgang ist dieser Merlot endlos lang.

Speiseempfehlungen: Rassiger und entschiedener Wein, den man auch außerhalb der Mahlzeiten genießen kann, oder mit dem man ebenso kräftige und charaktervolle Gerichte begleiten kann, wie Schmorbraten oder Wild. Die vegetarische Variante sieht ihn als Begleiter von gegrilltem Radicchio mit gereiftem Käse oder gebratenen, beinah karamellisierten Zwiebeln.

Optimale Serviertemperatur: 18°C

CabernetS DOC

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkohol: 14,5 % Vol.

Farbe: Intensives Rubinrot

Duft: Kombinierte Düfte von Gewürzen, Sauerkirschen, Kräuternoten, balsamischen und säurehaltigen Noten

Geschmack: Vollmundiger und lebhafter Geschmack, gut strukturierte, dichte und tiefe Tannine. Elegant und harmonisch.

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18°C



Vedetta DOC

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkohol: 14,5% Vol

Farbe: Konzentrierte rubinrote Farbe

Duft: An der Nase klarer Duft von Waldbeeren, abgerundet von Gewürznoten und der Spur einer Eisennote.

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein vollmundig, erfüllend und energisch. Bemerkenswerte Struktur durch die tiefen und gereiften Tanninen. Lang und angenehm im Abgang, harmonisch in seiner Konzentration und Eleganz.

Speiseempfehlungen: Intensiver Wein, den man auch außerhalb der Mahlzeiten genießen kann, oder mit dem man ebenso kräftige und charaktervolle Gerichte begleiten kann, wie Schmorbraten oder Wild. Die vegetarische Variante sieht ihn als Begleiter von gegrilltem Radicchio mit gereiftem Käse oder gebratenen, beinah karamellisierten Zwiebeln.

Optimale Serviertemperatur: 18°C

Azienda Agraria MOTTA ALBERTO

Seit 1987 leitet die Familie Motta den Betrieb auf der Farm La Tartaruga. Das Landgut liegt in einer herrlichen Lage zwischen den Hügeln von Argentiera, 10 km südlich von Grosseto, gegenüber dem Toskana Maremma-Park.

Die Familie Motta verwenden auf ihrem Land landwirtschaftliche Methoden, die mit der Umwelt in Einklang stehen. Das einzigartige Mikroklima, der Einfluß von Sonne und Wind und die Beschaffenheit des Bodens in Verbindung mit einem herausragenden persönlichen Engagement, gewährleisten authentische Produkte zu produzieren und zu erhalten.



Die Weine der Azienda Agraria MOTTA ALBERTO



Alberto Motta Bianco DOC Bio

Rebsorten: Chardonnay 70%, Sauvignon 30%

Alkohol: 13% Vol

Optimale Serviertemperatur: 10°-12°

ANSONICA DOC 2019 BIO

Rebsorten: Ansonica 100%

Alkohol: 13% Vol

Farbe: Strohgelb

Duft: exotische Früchte, mediterrane Kräuter, balsamische Noten

Geschmack: weich, herzhaft

Speiseempfehlungen: Fisch, Sushi und Schalentiere, Gemüse, Suppen.

Optimale Serviertemperatur: 10°-12°



Alberto Motta Rosato IGT TOSCANA 2020 BIO

Rebsorten: Sangiovese 70%, Ciliegiolo 30%

Alkohol: 12,5% Vol

Farbe: weiches Rosa mit Lachstönen

Duft: intensives, komplexes Bouquet, fruchtig und Mineral-Aroma

Geschmack: frisch, ausgewogen und saftig mit einem langen Abgang

Speiseempfehlungen: passt gut zu Sushi, gegrilltem Fisch und weißem Fleisch, Gemüsegerichte, perfekt mit Pizza

Optimale Serviertemperatur: 12°-14°

Die Weine der Azienda Agraria MOTTA ALBERTO



Ciliegiolo DOC Bio

Rebsorten: 100% Ciliegiolo

Alkohol: 13,5% Vol

Farbe: Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft: Am Anfang ist sein aromatisches Profil in einer eigentümlichen Torfnote eingewickelt, wird dann aber vollständig mit den schönsten roten Früchten gefüllt: Erdbeere, Himbeere und natürlich Kirsche ...

Geschmack: Im Mund fühlt sich der Wein weich und saftig an, mit einer Säure, die perfekt mit der umfassenden Struktur und einer ausgezeichneten Geruchs- und Geschmacksharmonie mit einem bitteren Ende harmoniert.

Speiseempfehlungen: Gerichte, die reich an Düften und nicht zu fett sind, wie aromatischer Aufschnitt (zB Finocchiona), Pasta mit Fleischsaucen, mittel alter Käse und geschmortem roten Fleisch.

Optimale Serviertemperatur: 16°-18°

Morellino Di Scansano DOCG Bio

Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Alicante Bouschet

Alkohol: 14% Vol

Farbe: Mittlerer rubinroter Farbton mit orangen Reflexen

Duft: Angenehm würzige und kräuterige Noten.

Geschmack: Im Mund wirkt er ziemlich dicht, mit einem guten Körper und einer ausgewogenen Säure, mit wahrnehmbaren, aber kontrollierten Tanninen. Gute Persistenz, ebenso zwei für die fruchtig-würzigen Geruchsempfindungen. Es schließt mit einem leicht bitteren Nachgeschmack.

Speiseempfehlungen: Von den reichen toskanischen Suppen bis zum Braten passt dieser Wein perfekt zu Pappardelle mit Wildschweinragout, mittelaltem Schafskäse und Gerichte die nicht gegrillt werden.

Optimale Serviertemperatur: 16°-20°



Morellino Di Scansano Riserva DOCG

Rebsorten: 100% Sangiovese

Alkohol: 14% Vol

Farbe: Tiefe Granatfarbe mit orangen Reflexen

Duft: Das aromatische Profil dieses Weines ist intensiv und gut ausgedrückt, ausgewogen zwischen reichen fruchtigen Düften (Rot- und Schwarzkirsche) und den süßen und würzigen Nuancen von der Eiche

Geschmack: Der Wein kommt mit dichten Tanninen in den Mund, aber auch mit einer guten Weichheit verbunden mit der richtigen Säure. Lange aromatische Beständigkeit von Aromen wie Tabak, Kaffee und Obst in Alkohol.

Speiseempfehlungen: anspruchsvollste Gerichte sowie gereifter Schafskäse, würzige Käsesorten und von Fasanebraten bis Wildschwein.

Optimale Serviertemperatur: 18°-20°



Azienda Agricola Valentini

Die Familie Giovanni Valentini hat seit 5 Generationen eine starke Verbindung zur Landwirtschaft. Heute betreibt Giovanni Valentini mit seinem Sohn und seiner Tochter die Produktion von Wein und Öl und den Hof mit den Ferienwohnungen.

Der Hof liegt in der Region Massa Marittima, von den Hügeln des DOC Monteregio umgeben. Die Familie Valentini hat mit ihren Weinen bedeutende Auszeichnungen und Preise in ganz Europa gewonnen und können daher sehr stolz auf ihre Produkte sein.



Die Weine der Azienda Agricola Valentini



Vermentino DOC

Rebsorten: Vermentino 100%

Alkohol: 12,50% Vol

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: In der Nase ausgeprägte blumig-fruchtige Aromen von weißen Früchten.

Geschmack: Am Gaumen spürt man ein angenehmes Gleichgewicht zwischen Frische, mineralischen Noten und Würze.

Speiseempfehlungen: Ein idealer Wein für Fischgerichte, aber auch bestens zu weißem Fleisch geeignet, sowohl im Rohr gebraten, gegrillt oder am Rost zubereitet.

Optimale Serviertemperatur: 10°-12°

Sangiovese IGT

Rebsorten: 100% Sangiovese

Alkohol: 12,50% Vol

Farbe: Rubinrot

Duft: Fruchtig und intensiv nach reifen roten Früchten, mit markantem, gut integrierten Duft von Vanille.

Geschmack: Geschmeidig, frisch, umschmeichelnd, intensiv und anhaltend

Speiseempfehlung: Perfekter Begleiter für zahlreiche toskanische Spezialitäten, angefangen von Crostini und Aufschnitt über Nudelgerichte mit Tomaten oder Fleischsugo bis zu rotem Fleisch am Rost und gegrilltem Gemüse.

Optimale Serviertemperatur: 16°-18°



Montenegro DOC

Rebsorten: 80% Sangiovese, 10% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon

Alkohol: 12,50% Vol

Farbe: Intensives Rubinrot

Duft: In der Nase Anklang von reifen roten Früchten mit Vanillenoten aus der Verfeinerung in Holz.

Geschmack: Vollmundig, ausgewogen und anhaltend im Abgang, mit einem feinen Hauch von Holz.

Speiseempfehlungen: Idealer Begleiter zu Wurstwaren, rotem Fleisch am Grill oder gebraten.

Optimale Serviertemperatur: 16°-18°

Die Weine der Azienda Agricola Valentini



Vivoli Montereio di Massa Marittima

Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Alkohol: 14 % Vol

Farbe: Besonders intensives Rubinrot

Duft: In der Nase intensiv, anhaltend und aufrichtig. Entwickelt Noten von Leder, Tabak, Gewürzen und erinnert an den fruchtigen Duft reifer roter Früchte.

Geschmack: Vollmundig und intensiv, mit angenehmem Gleichgewicht zwischen Alkohol, Säure und Tanninen.

Speiseempfehlungen: Passt perfekt zu Nudelgerichten mit Tomatensauce, elegant mit Fleischgerichten vom Grill oder Rost sowie mit Wildgerichten. Eleganter Begleiter von mittel- bis langgereiftem Käse.

Optimale Serviertemperatur: 16°-18°

Atunis IGT

Rebsorten: Merlot

Alkohol: 14,50% Vol

Farbe: Besonders intensiver violett-roter Farbton

Duft: Intensiv, mit eindeutigen Noten von Kirsche, Sauerkirsche, Konfitüre aus roten Früchten und einem zarten Hauch von Vanille.

Geschmack: Die bemerkenswerte Struktur und das vollmundige, anhaltende Aroma verleihen ihm besondere Geschmeidigkeit und ein großes Gleichgewicht.

Speiseempfehlungen: Passt gut zu Gerichten mit kräftigem Geschmack wie Schmorbraten aus rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Optimale Serviertemperatur: 16°-18°



Crebesco IGT

Rebsorten: 40% Sangiovese, 40% Merlot und 20% Syrah

Alkohol: 14,50% Vol

Farbe: Der Crebesco besticht durch seinen prächtigen intensiven Farbton mit ebenfalls violetten Reflexen

Duft: In der Nase sehr komplex, mit intensiven Noten reifer roter Früchte. Diese Düfte sind perfekt in die süßen Barrique-Noten integriert.

Geschmack: Neben seinen typischen Eigenschaften des Sangiovese – würzig und lang im Abgang – ist dieser Wein optimal strukturiert und höchst harmonisch.

Speiseempfehlungen: Passt gut zu Gerichten mit kräftigem Geschmack wie Schmorbraten aus rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Optimale Serviertemperatur: 16°-18°

Die Weine der Azienda Agricola Valentini



Aule IGT

Rebsorten: 60% Sangiovese, 40% Malvasia Nero

Alkohol: 15% Vol

Farbe: Aule erfreut durch sein wunderbares Farbspiel mit rubinroten, leicht ins Violette übergreifenden Tönen von undurchdringlicher Intensität.

Duft: In der Nase äußerst komplex, mit intensiven Noten reifer roter Früchte, Konfitüre und Gewürze, die sich perfekt in die für Barrique typischen Vanillenoten integrieren.

Geschmack: Am Gaumen intensiv, elegant und lang anhaltend, mit nicht aufdringlicher, ausgeglichener Süße.

Speiseempfehlungen: Eleganter Begleiter zu gereiftem Käse und Blauschimmelkäse. Bestens auch zum Dessert zu reichen.

Optimale Serviertemperatur: 14°-16°





AZIENDA VITIVINCOLA LE GRASCETE BOLGHERI

Le Grascete ist ein junges familiengeführtes Weingut und liegt in Bolgheri in unmittelbarer Nachbarschaft des Sassicaia und des Weinguts Ornellaia.

Das Weingut, das ein reiner Familienbetrieb ist, hat zwar kein biologisches Siegel, jedoch benutzt Paolo Valagussa all seine Kenntnisse dazu, um so weit wie möglich den Einsatz von Chemie zu vermeiden.

Er und seine Familie arbeiten im Glauben an den Respekt für ein natürliches Gleichgewicht und an der Notwendigkeit, der Natur ihren freien Lauf zu lassen. Die hingebungsvolle Arbeit der Familie bringen einzigartige Weine in kleinen Mengen hervor, die in ihrem Charakter die geographische Lage und das Klima der Toskana in ausgezeichneter Qualität ihrer Jahrgänge widerspiegeln.



Die Weine der Azienda Vitivincola Le Grascete



Grale DOC Bolgheri

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%, Sangiovese 33%

Alkohol: 13,00% Vol

Farbe: Rubinrot

Duft: In der Nase sticht die aromatische Komponente des Cabernets Sauvignon hervor, der die Nase mit Noten von schwarzen Beeren, Paprika, frisch geschnittenem Gras und wilden Beeren leicht und angenehm kitzelt.

Geschmack: Am Gaumen ist es durch Finesse und Harmonie gezeichnet. Fruchtige Aromen von Heidelbeer- und Brombeerkonfitüre, Johannisbrotbaumfrüchten, schwarzen Pfefferkörnern, Wacholder und Lakritze, unterstützt von einer ausgewogenen Würze und Frische.

Speiseempfehlungen: Gut geeignet zu jedem Gericht

Optimale Serviertemperatur: 18°-20°C



Antero DOC Bolgheri Superiore

Rebsorten: Merlot

Alkohol: 14,00% Vol

Farbe: Intensiv roter Farbton mit violetten Reflexen.

Duft: Fruchtiger Duft mit Noten von kleinen roten und schwarzen Früchten sowie von Gewürzen.

Geschmack: Geschmeidig, ausgeglichen, breitgefächert und mit einer guten Struktur.

Speiseempfehlungen: Begleitet ideal Wurstwaren und Käse. Passt sehr gut zu Gerichten mit bemerkenswerter Struktur, wie Nudelgerichten mit Wild und Gerichten mit rotem Fleisch.

Optimale Serviertemperatur: 18°-20°C



Le Grascete DOC Bolgheri Superiore

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Alkohol: 14,00% Vol

Farbe: Granatrote Farbe

Duft: Ein reiches fruchtiges Bouquet von Brombeeren, Veilchen, Lakritze und schwarzem Pfeffer.

Geschmack: Der Geschmack ist harmonisch und mit faszinierenden Tanninen. Ein langer und angenehmer Abgang durchs eine elegante und raffinierte Struktur.

Speiseempfehlungen: Ideal zu schmackhaften Gerichten und perfekt mit allen Arten von Fleisch.

Optimale Serviertemperatur: 18°-20°C



Villa Caprareccia

Die Geschichte der Familie Galli und Caprareccia beginnt in den 30er Jahren.

Die Familie von Emilio und Maria Galli ließ sich im Februar 1933 in "Caprareccia" nieder.

Die ganze Familie arbeitete Anfang der 60er Jahre als Pächter, und 1961 kauften Carlino Galli und Beppina mit ihren Söhnen den Hof und setzten die Aktivitäten der Winzer und Erzeuger fort.

Bis in die späten 80er Jahre arbeiteten die Söhne außerhalb des Unternehmens, aber dann, getrieben von dem Wunsch, zu den Ursprüngen zurückzukehren, hatten sie die Idee der Farm und im August 1992 wurde dieses neue Unternehmen geboren.

Nach mehr als einem halben Jahrhundert Erfahrung im Weinanbau und in der Weinherstellung wurde 1999 das neue, viel größere Weingut gebaut, um einen neuen Wein herauszubringen, unser Flaggschiff, den "Mastremilio".

Eine Reise durch mehr als 80 Jahre und eine Familie, die 4 Generationen Leidenschaft für das Gute und Aufrichtige zu ihrem Lebensinhalt macht.



Die Weine der Villa Caprareccia



Alighino IGT

Rebsorten: Vermentino 100%

Alkohol: 13,4% Vol

Farbe: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Nase mit sortenreinen fruchtigen Noten wie Grapefruit und tropische Früchte, Papaya und reife Ananas. Leichte Noten von officinal Kräutern, Salbei und Thymian, intensiven mineralischen Charakter in der Tiefe.

Geschmack: Am Gaumen zeigt sich die üppige Frische, die durch die Rundheit des Geschmacks mit einer ausgeprägten Mineralität, die typisch für die Mittelmeergebiete ist, ausgeglichen wird.

Speiseempfehlungen: Ideal als Aperitif und gepaart mit allen Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, auch die aufwendigsten und geschmacksreichsten; weißes Fleisch, Vorspeisen mit Gemüse zubereitet.

Optimale Serviertemperatur: Nicht weniger als 10°C.

Bulla Galli IGT

Farbe: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Der Geruch wird mit sofort Vanille und weißer Schokolade gewürzt, aber auch fruchtig mit starken Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten; kleine krautige Noies von Salbeiblättern und mit einem starken mineralischen Charakter in der Tiefe.

Geschmack: Frischer Geschmack und Säure werden durch die Fülle und Rundheit des Geschmacks perfekt ausgeglichen und durch elegante Gewürze ergänzt.

Speiseempfehlungen: Ideal als Aperitif und gepaart mit allen Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, auch die aufwendigsten und geschmacksreichsten; weißes Fleisch, Vorspeisen mit Gemüse zubereitet.

Optimale Serviertemperatur: Nicht weniger als 10°C.



Die Weine der Villa Caprareccia



Filari Dorfino IGT

Rebsorten: Syrah 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%

Alkohol: 14% Vol

Farbe: Intensiv rot und hell mit lila Reflexen

Duft: Delikater Duft von schwarzem Pfeffer und Lakritze. Frisch fruchtig von reifen Früchten wie Himbeeren schwarze Johannisbeeren und Zwetschgen.

Geschmack: Voller Geschmack und rund umhüllend.

Optimale Serviertemperatur: 16°

Caprareccia IGT

Rebsorten: Petit Verdot 85%, Cabernet Franc 15% **Alkohol:** 14% Vol

Farbe: Purpurrot sehr intensiv mit violetten Reflexen

Duft: Aroma von großer Intensität, mit starken Fruchtnoten und eleganten Düften von Eukalyptus, Lakritze und Vanille.

Geschmack: Üppige Struktur, Lebhaftigkeit und starke Ausdauer.

Speiseempfehlung: Ideal zu traditionellen toskanischen Fleischgerichten oder als Meditationswein.

Optimale Serviertemperatur: 17°



Mastremilio IGT

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 10%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 10%

Alkohol: 14,7% Vol

Farbe: Intensives Rot mit brillanten violetten Reflexen.

Duft: Reich an Nuancen mit einem Hauch von reifen, eleganten balsamischen Noten und süße Kräuter wie Vanille und schwarze Schokolade.

Geschmack: Harmonisch andauernd

Speiseempfehlungen: Ideal zu Wild, rotes Fleisch oder einfach zur Meditation.

Optimale Serviertemperatur: 18°





MURALIA. 14 Hektar Weinberge in Roccastrada (Grosseto), in der toskanischen Maremma Nord.

Die Stille, die Ruhe der Landschaft und die unvergesslichen Sonnenuntergänge sind der Rahmen dieses Weingutes.

Chiara und Stefano Casali, die Gastgeber, haben sich 1997 in die Maremma verliebt und diese Liebe in das Abenteuer ihres Lebens verwandelt. Mit einer genauen Idee: einen Wein herzustellen, der mit Einfachheit ein Geschenk der Erde interpretiert.

MURALIA basiert auf Leidenschaft, Wissen und Respekt vor alten und konkreten Werten.

Das Symbol, das als Firmenlogo gewählt wurde, wurde von den Sumerern übernommen, die dieser Figur die Bedeutung von "Hand" zugeschrieben hatten: Mit der Hand begrüßt und begrüßt man, und mit der Hand bearbeitet man das Land, die Traube wird geerntet und bringt sie von der Erde zum Glas.



Die Weine vom Weingut MURALIA



Chiaraluna IGP

Rebsorten: Viognier 100%

Alkohol: 13,5% vol

Farbe: Strohgelb

Duft: Verlockend in der Nase, präsentiert er sich intensiv mit warmen und fast tropischen Wogen. Eindeutige Noten kandierter Zitrusfrüchten, sowie Tortencreme und weißer Pfeffer.

Geschmack: Im Geschmack entschlossen, zeigt gutes Volumen und klare Würze. Geschmackvoll und von guter Länge.

Corbizzo IGP

Rebsorten: Syrah 100%

Alkohol: 13,5% Vol

Farbe: Erdbeerrot

Duft: In der Nase ist er verspielt mit wertvollen Texturen von Walderdbeeren, Rosenblättern und Milkschokolade.

Geschmack: Im Mund ist er süffig in einem gelungenen Zwiegespräch zwischen Frische und Würze. Lang und angenehm nachhaltig



Manolibera IGT

Rebsorten: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%

Alkohol: 13,5% vol

Farbe: Dunkelrot

Duft: In der Nase betört ein Duft von frischen, saftigen roten Früchten, abgerundet mit einer angenehmen Kräuternote.

Geschmack: Am Gaumen frisch, würzig und lebendig. Klar und ausgewogen, leicht zu trinken.



Die Weine vom Weingut MURALIA



Muralia IGT

Rebsorten: Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 20%

Alkohol: 14,5% vol

Farbe: Dunkelrot

Duft: In der Nase betörend und verschlossen in einer Aromakraft aus schwarzen Früchten und Pfeifentabak, Wachholderbeeren, schwarzem Pfeffer und Myrrhe, gut verbunden mit edlen Holznoten.

Geschmack: Der Geschmack ist vollmundig, intensiv und bissig. Langer und anhaltender Abgang von großer Klasse.

Altana DOP

Rebsorten: Sangiovese 100%

Alkohol: 14% Vol

Farbe: Dunkelrot

Duft: In der Nase tiefgründig und komplex, erinnert an Fruchtfleisch, ein Hauch von reifen Kirschen, Tabakblättern, Johannisbeeren- und Rhabarberkonfitüre.

Geschmack: Im Mund warm und geschmeidig, aber in perfekter Stimmigkeit mit Frische, ein Abgang mit Charakter und Hochgenuss.



Babone DOP

Rebsorten Sangiovese 65%, Syrah 35%

Alkohol: 14% vol

Farbe: Dunkelrot

Duft: Ein gut ausgewogenes Zusammenspiel von roten Früchten, schwarzer Lakritze und pflanzlichen Nuancen.

Geschmack: einem weichen, aber unverkennbar frischen Hintergrund. Klar, eindeutig und leicht zu trinken.



Jacobelli sas
Fabbrica Artigiana Liquori

Die antike Likörfabrik für die Produktion von Jacobelli-Likören, besteht seit mehr als 50 Jahren und verfügt über ein handwerkliches Know-how, das von Antonio an Herrn Agostino und seine Frau Elisa von Vater zu Sohn zuerst in Tivoli und dann in Capalbio weitergegeben wurde.

Bei Jacobelli findet man köstliche Destillate, die man einmal vor Ort in dieser einzigartigen Atmosphäre genießen sollte.



Die Produkte von Jacobelli Liquori



Amaro Etrusco
Alkohol: 38% Vol

Grappa Buttero
Alkohol: 40% Vol



Grappa Poggio Gufo
Alkohol: 40% Vol

Grappa di Morellino Riserva
Alkohol: 40% Vol





große weine
IN KLEINEN FLASCHEN

Ideal für Alleingenießer, Wenigtrinker oder als Geschenk

Welcher Weinliebhaber kennt das nicht. Es gibt Tage, an denen möchte man einfach nur ein Glas Wein genießen. Wenn da nur nicht die Reue um die angebrochene Flasche wäre. Wer weiß schon, ob der Wein am nächsten oder übernächsten Tag immer noch ein Vergnügen ist und man wieder die Zeit und Muße für einen ruhigen Moment des Genusses findet?

Wenn ihr Partner kein Weinliebhaber ist, andere Vorlieben bezüglich des Weins hat oder Sie in einem Singlehaushalt leben.

Das lässt sich ganz einfach lösen, indem man einen guten Wein in einer kleinen Flasche genießt.

Wein in kleinen Flaschen ist praktisch und dazu noch ein hübsches Geschenk. Auch für das Picknick im grünen oder auf der Reise können Sie Ihren Lieblingswein mitnehmen und genießen.

Die kleinen Weine bei TOSCAVINO werden erst nach Bestellung abgefüllt. Damit ist gewährleistet, dass der Wein die gleiche Qualität hat wie der Wein in den großen Flaschen. Bei der Aufbewahrung gilt es zu beachten, dass Wein in kleinen Flaschen etwas schneller reift.

Die Abfüllung erfolgt bei TOSCAVINO mit einer professionellen Abfüllmaschine aus Italien in 0,25 l Flaschen. Anschließend werden die Flaschen mit einem Schraubverschluss und einer Schrumpfkapsel verschlossen oder mit Wachs versiegelt. Auf dem Etikett wird das Weingut, die Rebsorte, die Loskennzeichnung, der Jahrgang und der Alkoholgehalt vermerkt.





große weine
IN KLEINEN FLASCHEN



VEDETTA D.O.C. Azienda LA CURA

Der Vedetta vom Weingut LA CURA ist etwas ganz besonderes. Es werden pro Jahrgang nur 1.000 Flaschen produziert. Der Cabernet Sauvignon hat ein intensives, dunkles Rubinrot und ist vollmundig, erfüllend und energisch im Geschmack.

3 Flaschen je 0,25 l in einer schwarzen Geschenkkassette und cremefarbenen Dekomaterial.

MERLOT D.O.C. Azienda LA CURA

Ein großer Merlot vom Weingut LA CURA in kleinen Flaschen. Ein rassiger und entschiedener Wein, den man auch außerhalb der Mahlzeiten genießen kann.

3 Flaschen je 0,25 l in einer schwarzen Geschenkkassette und cremefarbenen Dekomaterial.





große weine

IN KLEINEN FLASCHEN



CABERNETS D.O.C. **Azienda LA CURA**

Der CabernetS vom Weingut LA CURA hat einen vollmundigen und lebhaften Geschmack. Es werden nur 1.000 Flaschen pro Jahr produziert.
12 Monate im Eichenfass, danach 8 Monate in der Flasche.

3 Flaschen je 0,25 l in einer schwarzen Geschenkkassette und cremefarbenen Dekomaterial.

3 GRANDI **Azienda LA CURA**

Drei Spitzenweine vom Weingut LA CURA in einer Geschenkkassette.

Merlot DOC
CabernetS DOC
Vedetta DOC.

Ein ganz besonderes Genusserlebnis.

3 Flaschen je 0,25 l in einer schwarzen Geschenkkassette und cremefarbenen Dekomaterial.





große weine
IN KLEINEN FLASCHEN



ROSSO Azienda LA CURA

Drei Flaschen feinsten Rotwein aus der Toskana in kleinen 0,25 l Flaschen. Der Wein wird vom Weingut LA CURA produziert und ist sowohl für den täglichen Genuss als auch zum Essen bestens geeignet.

3 Flaschen je 0,25 l in einer bordeauxroten Geschenkkassette und cremefarbenen Dekomaterial.

4-PACK ROSSO Azienda LA CURA

Vier Flaschen feinsten Rotwein aus der Toskana in kleinen 0,25 l Flaschen. Der Wein wird vom Weingut LA CURA produziert und ist sowohl für den täglichen Genuss als auch zum Essen bestens geeignet. Ein ideales Geschenk, eine Aufmerksamkeit und Mitbringsel für einen Weinliebhaber zur Gartenparty, Picknick, Grillfest oder zum selbst trinken.

4 Flaschen Rotwein je 0,25 l in einen Träger



Bestellungen bei TOSCAVINO

Bestellungen sind mit dem Bestellformular per Fax an die +49 711 16916109, über unsere Internetseite www.toscavino.com oder per E-Mail an info@toscavino.com möglich.

Nachdem wir Ihre Bestellung erhalten haben, bekommen Sie eine Bestätigung per E-Mail, mit dem voraussichtlichen Liefertermin und der Rechnung. Bei uns können Sie per PayPal oder per Überweisung (Vorkasse) bezahlen.

Die Lieferzeit bzw. Auslieferungstermine ansehen Sie auf unserer Internetseite www.toscavino.com.

Die Mindestbestellmenge beträgt 6 Flaschen.

Die Versand-/Lieferkostenpauschale (Transport und Verpackung) beträgt 6,00 EUR brutto pro Paket (bis zu 12 Flaschen) in Deutschland. Ab einem Bestellwert von 100 Euro erhalten Sie die Lieferung innerhalb Deutschlands versandkostenfrei. Für Sendungen nach Österreich beträgt die Versand-/Lieferkostenpauschale (Transport und Verpackung) 19 Euro brutto pro Paket (bis zu 12 Flaschen). Für Sendungen in die Schweiz fällt eine Versand-/Lieferkostenpauschale von 34,90 Euro pro Paket (bis zu 12 Flaschen) an. Beachten Sie bitte, dass Sendungen in die Schweiz grundsätzlich zoll- und mehrwertsteuerpflichtig sind.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Internetseite unter <https://toscavino.de/agb>

Die von Ihnen übermittelten persönlichen Daten wie Name, Telefon und E-Mail-Adresse werden zum Zweck der Bestellabwicklung elektronisch gespeichert. Die Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen. Weiter Informationen zum Datenschutz finden Sie in unserer Datenschutzerklärung <https://toscavino.de/datenschutzbelehrung>



TOSCAVINO

SPEZIALITÄTEN AUS DER TOSCANA

Informationen zu TOSCAVINO, den
Weingütern und den Weinen erhalten Sie
auf unserer Internetseite
www.toscavino.com



TOSCAVINO

Markus Baumeister
Lindenstr. 1
78658 Zimmern
Telefon: +49 711 16916100
Telefax: +49 711 16916109
E-Mail: info@toscavino.com
www.toscavino.com

Enoteca TOSCAVINO

Neckartalstr. 175
78628 Rottweil

Öffnungszeiten:

Freitag von 17.00 bis 18.30 Uhr
Samstag von 11.00 bis 13.30 Uhr
und nach Vereinbarung