



WEISS & ROSÉWEINE



ROTWEINE

HOHE KUNDENBINDUNG GARANTIERT

MODERNE ZEITGEISTWEINE

MAXIMALE WIEDERERKENNUNG

HOCHWERTIGSTE AUSSTATTUNG

CHARAKTERSTARK UND AUTHENTISCH



» Die VITELLO-Weine entstehen aus dem fruchtbaren Zusammenspiel von »Mutter Erde« und der Liebe zur Tradition. Apulien, dieser Schmelztiegel für Menschen und Kulturen, einzigartig in seiner Authentizität, prägt jeden einzelnen Tropfen, der seinen Weg in Flaschen und Gläser findet. Auch Sizilien, die sonnenverwöhnte Insel mit ihren mineralischen Böden und dem mediterranen Klima, bringt intensive, charakterstarke Weine hervor – lebendig, kraftvoll und mit unverwechselbarem Terroir. Venetien, im Norden Italiens gelegen, begeistert mit seiner Vielfalt und Eleganz: Hier entstehen moderne, frische Weine, geprägt von Leichtigkeit, Harmonie und einem feinen Gespür für Stil.

Durch die professionelle Arbeit im Weinberg und das überragende Know-how der Önologen werden seit Jahrzehnten die Träume von perfektem Wein zu genussreicher Wirklichkeit.

Es entstehen einzigartige, authentische und erkennbare Weine, die ihre Herkunft schon durch ihren Duft verraten. Die Macher der VITELLO-Weine stehen für diese perfekte Verschmelzung von Tradition und Innovation, sie bilden ein Team, das Kreativität und modernste Verarbeitungsmethoden mit der Verpflichtung gegenüber der Region und ihrer Geschichte verbindet. Dies ist für alle Beteiligten eine Herzensangelegenheit! «

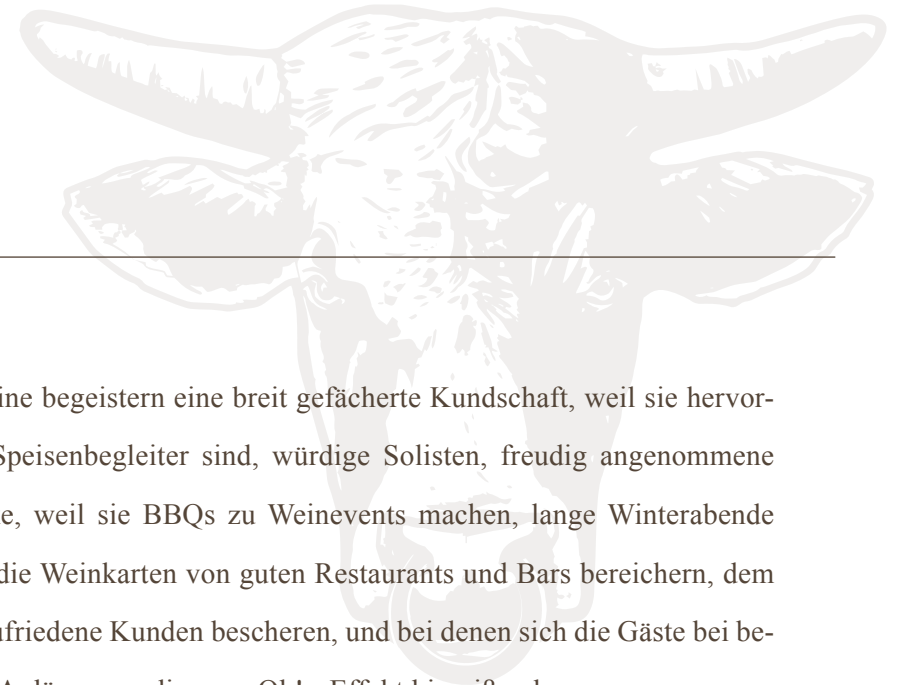




» Die Rebstöcke der VITELLO-Weine sind tief verwurzelt in den besten apulischen Weinbergen, wo ihre Trauben wachsen und reifen. Der kühle Kalkstein im Untergrund sorgt für die optimale, konstante Umgebungstemperatur der Wurzeln und verleiht den Rebstöcken die nötige Kraft und Frische, während das warme rote Land auf der Oberfläche die Energie der Sonne speichert und an die Trauben weitergibt. Ein gelegentlicher Nordwind und eine Brise vom fernen Meer bringen Erfrischung in die Glut des tiefen Mezzogiorno. Hier entstehen die kraftvollen, warmherzigen Rotweine der VITELLO-Linie – intensiv, sonnenverwöhnt und mit apulischer Seele.

Die Weißweine der VITELLO-Linie stammen aus Sizilien, der sonnenreichsten Insel Italiens. Die Kombination aus vulkanischen Böden, mediterranem Klima und frischer Brise von den Küsten schafft ideale Bedingungen für aromatische, lebendige Weißweine mit Tiefe, Frische und einem Hauch Exotik. Der Rosé schließlich hat seine Heimat in Venetien, wo die Reben in bevorzugten Lagen zwischen Alpenrand und Adria gedeihen. Das besondere Mikroklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten sowie die mineralreichen Böden sorgen für elegante, fruchtige Roséweine – modern, leicht und voller Stil. «





» Ein Kalb, ein junger Bulle, ein heranwachsender Stier! Der pränante Kopf, der glänzende Nasenring und das kraftvolle »V« setzen ein visuelles Ausrufezeichen, das Interpretationen in alle Richtungen offen lässt. Damit sind alle wichtigen Anforderungen zur Begründung einer neuen, starken und unverbrauchten Weinserie erfüllt: Ein hoher Wiedererkennungswert durch Alleinstellungsmerkmale, die eine starke Identifikation des Kunden mit einem hervorragenden Produkt herstellen, dessen Qualität sich in perfekter Harmonie mit seinem Auftritt befindet. «

» Die Weine begeistern eine breit gefächerte Kundschaft, weil sie hervorragende Speisenbegleiter sind, würdige Solisten, freudig angenommene Geschenke, weil sie BBQs zu Weinevents machen, lange Winterabende wärmen, die Weinkarten von guten Restaurants und Bars bereichern, dem Handel zufriedene Kunden beschern, und bei denen sich die Gäste bei besonderen Anlässen zu diesem »Oh!«-Effekt hinreißen lassen.

Aber last not least, weil sie eindeutig als »Italiener« identifizierbar sind! «





» VITELLO ist eine ganz besondere Weinselektion, die für eine neue Generation italienischer Weine aus klassischen Rebsorten steht – der Tradition verpflichtet, aber modern im Stil und äußerst sympathisch im gesamten Auftritt. Alle Weine sind weich und rund, wobei ihre wunderbare Fruchtigkeit, ihre Aromenvielfalt, ihre Opulenz und ihr langer Nachklang jeden von ihnen zu einem besonderen Geschmackserlebnis werden lassen. «





» VITELLO
Die Weinserie



Artikel Nr.:
111020



Artikel Nr.:
111021



Artikel Nr.:
101080



Artikel Nr.:
101010



Artikel Nr.:
101011



Artikel Nr.:
101012



Artikel Nr.:
101013



» VITELLO
6er Karton





TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT
SELBSTLÄUFER
TOLLES GESCHENK
EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT



» VITELLO

Pinot Grigio-Chardonnay Terre Siciliane IGT

Typ:	Weißwein
Rebsorten:	Pinot Grigio, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Optimale Trinktemperatur:	10–12° C
Inhalt:	0,75 l

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Ein charaktervoller Weißwein mit intensiven Aromen von Aprikosen, saftigen Birnen und reifen Honigmelonen. Die Cuvée aus Pinot Grigio und Chardonnay verbindet Fruchtfülle mit einer feinen, eleganten Würze und harmonischer Struktur. Am Gaumen zeigt er sich rund, weich und zugleich frisch, mit langem Nachhall und mediterranem Flair. Ein ausdrucksstarker Wein mit sonnigem Temperament.

Passt wozu?:

Ideal zu pikanten, exotischen Gerichten – etwa aus der asiatischen oder nordafrikanischen Küche. Auch solo ein voller Genuss, besonders an warmen Abenden.



TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT
SELBSTLÄUFER
TOLLES GESCHENK
EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT

» VITELLO

Pinot Grigio-Sauvignon Terre Siciliane IGT

Typ:	Weißwein
Rebsorten:	Pinot Grigio, Sauvignon
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Optimale Trinktemperatur:	10–12° C
Inhalt:	0,75 l

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Lebendige Aromen von Limetten, Zitronen und reifen Pfirsichen, unterlegt mit einer mineralischen Frische. Die feine Balance zwischen Frucht und Säure verleiht ihm einen erfrischenden und harmonischen Charakter. Am Gaumen zeigt er sich saftig, leicht und unkompliziert, mit einem angenehm trockenen Finish. Die Cuvée aus Pinot Grigio und Sauvignon vereint fruchtige und florale Noten mit einem Hauch von Kräuterwürze – ein Ausdruck mediterraner Leichtigkeit.

Passt wozu?:

Perfekt zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Gemüse. Auch solo auf der Terrasse oder als frischer Partywein ein echter Genuss!



TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT
SELBSTLÄUFER
TOLLES GESCHENK
EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT

» VITELLO

»il Rosé« Rosato Veneto IGT

Typ:	Roséwein
Rebsorten:	Merlot, Corvina
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	12 % vol
Optimale Trinktemperatur:	10–12° C
Inhalt:	0,75 l

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Modern, erfrischend und fruchtig – dieser Rosato aus dem Veneto begeistert mit verführerischen Aromen von roten Beeren, weißen Pfirsichen und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, mit zarter Fruchtsüße und eleganter Frische. Seine helle, lachsrosa Farbe und der animierende Charakter machen ihn zu einem charmanten Begleiter für sonnige Stunden. Ein stilvoller Rosé »en vogue«, der Leichtigkeit und Genuss vereint.

Passt wozu?:

Ideal zu Meeresfrüchten, Fisch, gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch und fernöstlicher Küche. Auch als Aperitif oder solo ein echter Hingucker



TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT

SELBSTLÄUFER

TOLLES GESCHENK

EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT

» VITELLO

Primitivo Merlot Puglia IGP

Typ:	Rotwein
Rebsorten:	Primitivo, Merlot
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Optimale Trinktemperatur:	16–18° C
Inhalt:	0,75 l

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Dichtes Rot mit rubinfarbenen Reflexen. Zwei Rebsorten, deren Aromen von dunklen Waldfrüchten und feine Gewürznoten sich in der Nase und am Gaumen ideal ergänzen! Er ist weich, rund und voll und lang im Nachklang.

Passt wozu?:

Ein moderner, sympathischer Wein für alle Gelegenheiten, ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Pizza, Pasta und Käse. Auch nach den Mahlzeiten wird er gerne als Solist weiter getrunken.



TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT
SELBSTLÄUFER
TOLLES GESCHENK
EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT



» VITELLO

Primitivo Cabernet Puglia IGP

Typ:	Rotwein
Rebsorten:	Primitivo, Cabernet
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Optimale Trinktemperatur:	16–18° C
Inhalt:	0,75 l

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Tiefes Rot mit violetten Reflexen. Ein breiter Fächer fruchtiger und würziger Aromen verführen Nase und Gaumen. Vollmundig und kräftig, aber auch sanft und weich beschert er einen nachhaltigen Abgang.

Passt wozu?:

Zwei sich ideal ergänzende Rebsorten machen ihn zum idealen Begleiter von Gegrilltem, kräftigen Fleischgerichten und typisch mediterraner Küche, einschließlich Pasta und Pizza. Wegen seiner Eleganz, Kraft und Fülle wird er auch gerne nach dem Essen weiter getrunken.



TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT
SELBSTLÄUFER
TOLLES GESCHENK
EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT

» VITELLO

Primitivo Old Vineyards Puglia IGP

Typ:	Rotwein
Rebsorten:	Primitivo
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	14,5 % vol
Optimale Trinktemperatur:	18–20° C
Inhalt:	0,75 l
Artikelnummer:	101012

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Ein Wein von tiefroter Farbe mit violetten Reflexen. Sein intensiver und fruchtiger Duft zeigt zarte Gewürznoten und edle Kirscharomen. Körperreich und harmonisch, mit langem Finale.

Passt wozu?:

Ein sympathischer Wein moderner Prägung, ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Pizza, Pasta und Käse. Nach den Mahlzeiten und zu allen Anlässen auch ein gern getrunkenener, facettenreicher Solist.



TOP QUALITÄT
UNVERWECHSELBARES ETIKETT
SELBSTLÄUFER
TOLLES GESCHENK
EIN WEIN FÜR JUNG UND ALT

» VITELLO

Cabernet Old Vineyards Puglia IGP

Typ:	Rotwein
Rebsorten:	Cabernet
Geschmack:	trocken
Alkoholgehalt:	14,5 % vol
Optimale Trinktemperatur:	18–20° C
Inhalt:	0,75 l
Artikelnummer:	101013

Weinbeschreibung/Verkostungsnotiz:

Intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase die Cabernet-typischen Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen ist er kräftig, vollmundig, weich und mit langem Nachklang.

Passt wozu?:

Ein moderner, zugänglicher Wein, der nicht nur als Begleiter von gegrilltem und geschmortem Fleisch und zur Käseplatte viel Freude bereitet, sondern auch als wohlschmeckender Tropfen mit Freunden am Kamin.



FORNARA
WINE . FOOD . FAMILY

» **VITELLO** Bezugsquelle

Fornara GmbH

Wein- und Lebensmittelimport und Export

Am Orlener Stock 3

D-65232 Taunusstein-Orlen

Telefon: +49 (0) 6128 96 67-0

Telefax: +49 (0) 6128 96 67 22

www.fornara.de