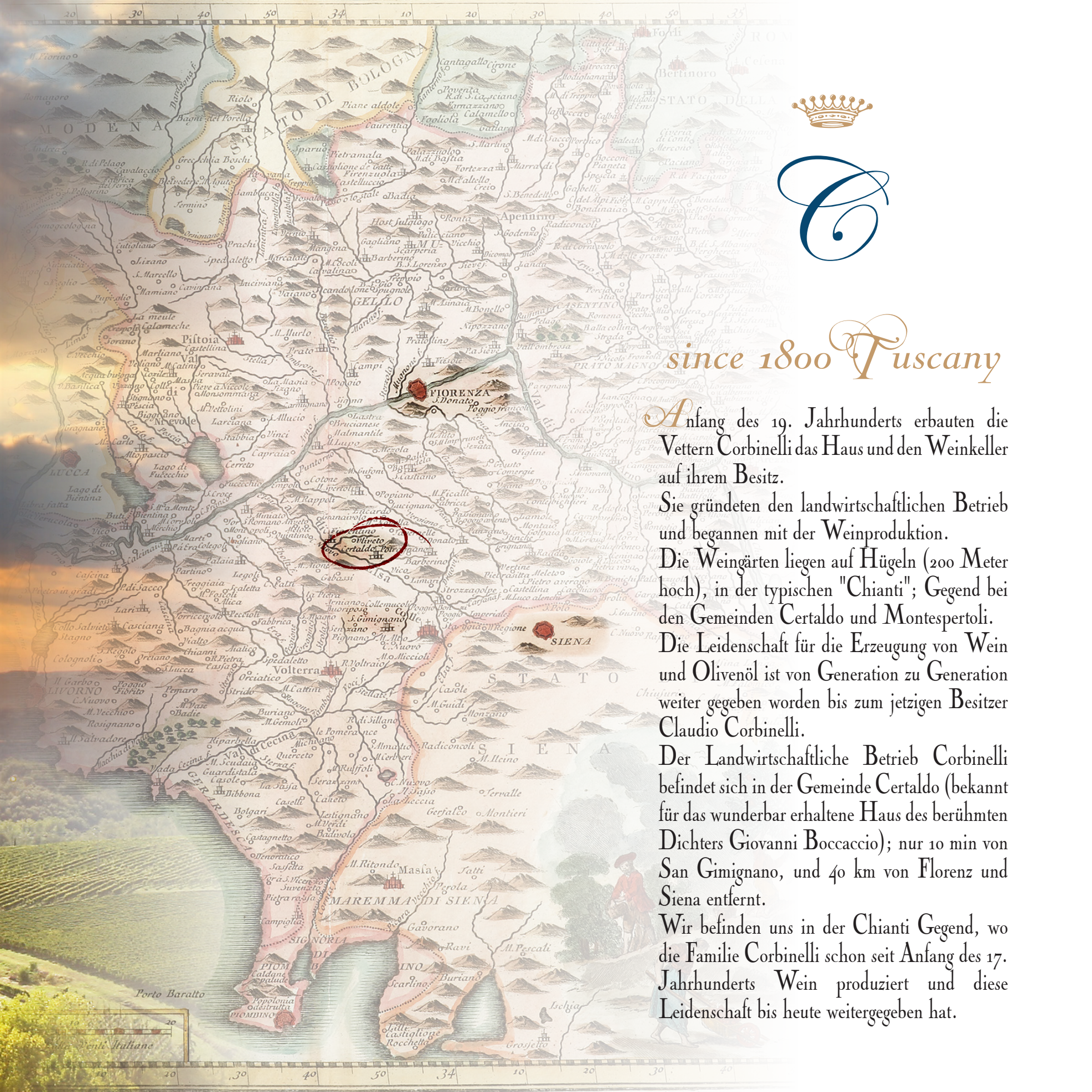




CORBINELLI





since 1800 Tuscany

Anfang des 19. Jahrhunderts erbauten die Vettern Corbinelli das Haus und den Weinkeller auf ihrem Besitz.

Sie gründeten den landwirtschaftlichen Betrieb und begannen mit der Weinproduktion.

Die Weingärten liegen auf Hügeln (200 Meter hoch), in der typischen "Chianti"; Gegend bei den Gemeinden Certaldo und Montespertoli.

Die Leidenschaft für die Erzeugung von Wein und Olivenöl ist von Generation zu Generation weiter gegeben worden bis zum jetzigen Besitzer Claudio Corbinelli.

Der Landwirtschaftliche Betrieb Corbinelli befindet sich in der Gemeinde Certaldo (bekannt für das wunderbar erhaltene Haus des berühmten Dichters Giovanni Boccaccio); nur 10 min von San Gimignano, und 40 km von Florenz und Siena entfernt.

Wir befinden uns in der Chianti Gegend, wo die Familie Corbinelli schon seit Anfang des 17. Jahrhunderts Wein produziert und diese Leidenschaft bis heute weitergegeben hat.





C

UNSERE

Weine





DIE SUPERTOSKANER

Die großen Weine Italiens

*Dies sind die großen Weine der Toskana aus internationalen
Weinmarken wie Sangiovese, Merlot, Cabernet.*

Es können aber auch andere rote Rebsorten verwendet werden.

*Die Azienda Agricola Corbinelli hat einen neuen Supertoskaner mit einem
Mix aus Sangiovese-, Petit Verdot- und Alicante-Rebsorten kreiert.*

*Diese großen Weine eignen sich nach entsprechendem Dekantieren für große Events,
für die Weinprobe oder als Begleiter zu besonders erlesenen Gerichten.*



SUPERTUSCAN

Il Cervo GOLD SELECTION TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, lehmige und steinige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Sangiovese 50%, Merlot 50%.

FARBE

Intensives Purpurrot mit violetten Nuancen.

EIGENSCHAFTEN

Voll, elegant, von großer Harmonie, Aromen, die an Vanille und kleine Früchte erinnern, leicht würzig. Trockener, körperreicher Geschmack, mit perfektem Gleichgewicht der Komponenten: leicht tanninhaltig, andauernd.

SERVIERVORSCHLÄGE

Üppige Gerichte auf Basis von rotem Fleisch, Haarwild, Schmorfleisch, Eintopf, langsam gegarte Braten, sowie (scharfes) Wildragout. Dieser besonders komplexe Wein eignet sich hervorragend für besondere Gelegenheiten.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20°C servieren.

ALTERUNG

Nach der alkoholischen Gärung kommt der Wein in kleine Eichenfässer für die malolaktische Gärung, die den Geschmack des Weines weicher macht. Hier bleibt er mindestens zwei Jahre. Aufgrund des hohen Alkoholgehalts und der beachtlichen Struktur kann der Wein zehn Jahre und mehr altern.

RICONOSCIMENTI

Certificato di merito VIII Auswahl beste Weine der Toscana.

Internationaler Verkostungswettbewerb der Zeitschrift "Selection" beste 10 Weine Italiens in Mainz - Deutschland.

Vertreten im Weinführer "Die Weine von Veronelli" mit Punktzahl 90/100.

EAN CODE: 8057681880157





SUPERTUSCAN

Il Cervo BLU SELECTION TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, lehmige und steinige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Sangiovese 50%, Merlot 50%.

FARBE

Intensives Purpurrot mit violetten Nuancen.

EIGENSCHAFTEN

Voll, elegant, von großer Harmonie, Aromen, die an Vanille und kleine Früchte erinnern, leicht würzig. Trockener, körperreicher Geschmack, mit perfektem Gleichgewicht der Komponenten: leicht tanninhaltig, andauernd.

SERVIERVORSCHLÄGE

Üppige Gerichte auf Basis von rotem Fleisch, Haarwild, Schmorfleisch, Eintopf, langsam gegarte Braten, sowie (scharfes) Wildragout. Dieser besonders komplexe Wein eignet sich hervorragend für besondere Gelegenheiten.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20°C servieren.

ALTERUNG

Nach der alkoholischen Gärung kommt der Wein in kleine Eichenfässer für die malolaktische Gärung, die den Geschmack des Weines weicher macht. Hier bleibt er mindestens zwei Jahre. Aufgrund des hohen Alkoholgehalts und der beachtlichen Struktur kann der Wein zehn Jahre und mehr altern.

RICONOSCIMENTI

Certificato di merito VIII Auswahl beste Weine der Toscana. Internationaler Verkostungswettbewerb der Zeitschrift "Selection" beste 10 Weine Italiens in Mainz - Deutschland.

Vertreten im Weinführer "Die Weine von Veronelli" mit Punktzahl 90/100.

EAN CODE: 8057681880058





KLASSISCHE KOLLEKTION

CORBINELLI

*Diese Weine (mit dem Chianti als bekanntestem Vertreter)
umfassen die klassischsten und berühmtesten italienischen Weine.
Es sind Weine, die sich dank ihrer Eigenschaften als passender Begleiter
zu allen Gerichten erweisen und für die Weinprobe oder für besondere Events geeignet sind.*

*Die Basis-Rebsorte bleibt der Sangiovese,
aber durch den Verschnitt mit anderen Trauben entstehen Produkte
mit besonders vielfältigen Geschmacksnoten, vom fruchtigen Jahrgangs-Chianti
über den gealterten Chianti Corbinelli bis hin zum Chianti Riserva*



COLLEZIONE CLASSICA

Villa Corbinelli PETIT VERDOT TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 0 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Petit verdot 100%.

FARBE

Strahlend rote Farbe, intensives Purpur, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit zartem, sehr fruchtigem Bouquet, das an Waldfrüchte und Lakritze erinnert, würzig, weich und ausgewogen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorspeisen, Nudelgerichte, würzige Gemüsesuppen, weißes Fleisch, frischer Käse. Passend zu allen Gerichten.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung in kleinen Edelstahltanks.

ALTERUNG

Wein mit mittellanger Alterung (mindestens 3 Monate) in französischen Eichenfässern.

EAN CODE: 8057681880089





COLLEZIONE CLASSICA

Corbinelli CHIANTI RISERVA DOCG

PRODUKTIONSGEBIET

Provinz Florenz und Siena.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Mindestens 75% Sangiovese sowie andere rote Rebsorten.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Vanille, Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten, manchmal mit würzigen Noten. Die aromatische Komplexität des Weins steigt mit zunehmender Alterung.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit Wildbret, Wildschwein, Hase, Reh.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung, die - je nach Jahrgang - auch zwei Wochen oder mehr dauern kann. Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Altet mindestens sechs Monate in französischen Eichenfässern und mindestens drei Monate in der Flasche. Der Vertrieb beginnt nach einer Reifung im Keller von mindestens vierundzwanzig Monaten nach der Lese.

EAN CODE: 8057681880027





COLLEZIONE CLASSICA

Corbinelli CHIANTI RISERVA DOCG

PRODUKTIONSGBIET

Provinz Florenz und Siena.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Mindestens 75% Sangiovese sowie andere rote Rebsorten.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Vanille, Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten, manchmal mit würzigen Noten. Die aromatische Komplexität des Weins steigt mit zunehmender Alterung.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit Wildbret, Wildschwein, Hase, Reh.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung, die - je nach Jahrgang - auch zwei Wochen oder mehr dauern kann. Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Altet mindestens sechs Monate in französischen Eichenfässern und mindestens drei Monate in der Flasche. Der Vertrieb beginnt nach einer Reifung im Keller von mindestens vierundzwanzig Monaten nach der Lese.

EAN CODE: 8057681880065





COLLEZIONE CLASSICA

Corbinelli CHIANTI CLASSICO DOCG

PRODUKTIONSGBIET

Historisches Gebiet des Chianti Classico in der Provinz Florenz und Siena.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Sanfte Hügellgebiete mit einer Höhe zwischen 300 und 550 m über dem Meeresspiegel. Das Substrat besteht aus Kalkstein, tonigem und lehmigem Schiefer. Der Überfluss an Gesteinsfragmenten in Form von Steinen und Kieselsteinen ist ein gemeinsamer Aspekt des Gebiets des Chianti Classico.

REBSORTEN

Mindestens 80% Sangiovese sowie andere rote Rebsorten. Es sind keine weißen Trauben zulässig.

FARBE

Strahlendes Rot das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet, trocken, mit aromatischem Duft und Noten von Vanille und roten Beerenfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert besonders mit Braten, Wild und rotem Fleisch.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung auf den Schalen mindestens zwei Wochen in Edelstahltanks.

ALTERUNG

Wein von beachtlicher Struktur. Der Vertrieb beginnt ab dem ersten Oktober nach der Lese, der Ausbau erfolgt manchmal in großen Kastanienfässern.

EAN CODE: 8057681880102





COLLEZIONE CLASSICA

Corbinelli CHIANTI DOCG

PRODUKTIONSGBIET

Historisches Gebiet des Chianti Classico in der Provinz Florenz und Siena.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Sanfte Hügellgebiete mit einer Höhe zwischen 300 und 550 m über dem Meeresspiegel. Das Substrat besteht aus Kalkstein, tonigem und lehmigem Schiefer. Der Überfluss an Gesteinsfragmenten in Form von Steinen und Kieselsteinen ist ein gemeinsamer Aspekt des Gebiets des Chianti Classico.

REBSORTEN

Mindestens 80% Sangiovese sowie andere rote Rebsorten. Es sind keine weißen Trauben zulässig.

FARBE

Strahlendes Rot das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet, trocken, mit aromatischem Duft und Noten von Vanille und roten Beerenfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert besonders mit Braten, Wild und rotem Fleisch.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung auf den Schalen mindestens zwei Wochen in Edelstahltanks.

ALTERUNG

Wein von beachtlicher Struktur. Der Vertrieb beginnt ab dem ersten Oktober nach der Lese, der Ausbau erfolgt manchmal in großen Kastanienfässern.



EAN CODE: 8057681880010



COLLEZIONE CLASSICA

Fonte dei Borghi CHIANTI DOCG

PRODUKTIONSGBIET

Chianti.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Mindestens 80% Sangiovese, 20% andere rote Rebsorten wie Canaiolo, Colorino und Merlot.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen, Braten, Wild und Bistecca alla Fiorentina.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung, die - je nach Jahrgang - auch zwei Wochen oder mehr dauern kann. Der Wein wird in Edelstahl tanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Jung zu trinken, aber dank der Struktur kann dieser Wein über einen längeren Zeitraum altern.



EAN CODE: 8057681880096



COLLEZIONE CLASSICA

SANGIOVESE TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 50 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

90% Sangiovese, sowie andere Rebsorten wie Canaiolo, Merlot oder Trebbiano Toscano.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Vanille, Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen, weißem Fleisch, rotem Fleisch, frischem und mittellang gereiftem Käse.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung, die - je nach Jahrgang - auch zwei Wochen oder mehr dauern kann. Der Wein wird in Edelstahl tanks in ständiger Umwälzung gehalten.



EAN CODE: 8057681880034



COLLEZIONE CLASSICA

VILLA CORBINELLI TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 0 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Merlot 100%.

FARBE

Strahlend rote Farbe, intensives Purpur, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit zartem, sehr fruchtigem Bouquet, das an Waldfrüchte und Lakritze erinnert, würzig, weich und ausgewogen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorspeisen, Nudelgerichte, würzige Gemüsesuppen, weißes Fleisch, frischer Käse. Passend zu allen Gerichten.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung in kleinen Edelstahltanks.

ALTERUNG

Wein mit mittellanger Alterung (mindestens 3 Monate) in französischen Eichenfässern.



EAN CODE: 8057681880232



COLLEZIONE CLASSICA

Giovannino ROSSO ITALIANO

PRODUKTIONSGBIET

Italien.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige oder flache Gebiete der italienischen Terroirs.

REBSORTEN

Überwiegend rote Trauben der italienischen Terroirs mit hohem Anteil an Sangiovese und Lambrusco.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit zartem, sehr fruchtigem Bouquet, das an Waldfrüchte erinnert, weich und ausgewogen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorspeisen, Nudelgerichte, Gemüsesuppen, weißes Fleisch, frischer Käse, Alltagswein, passend zu allen Gerichten.

VERKOSTUNG

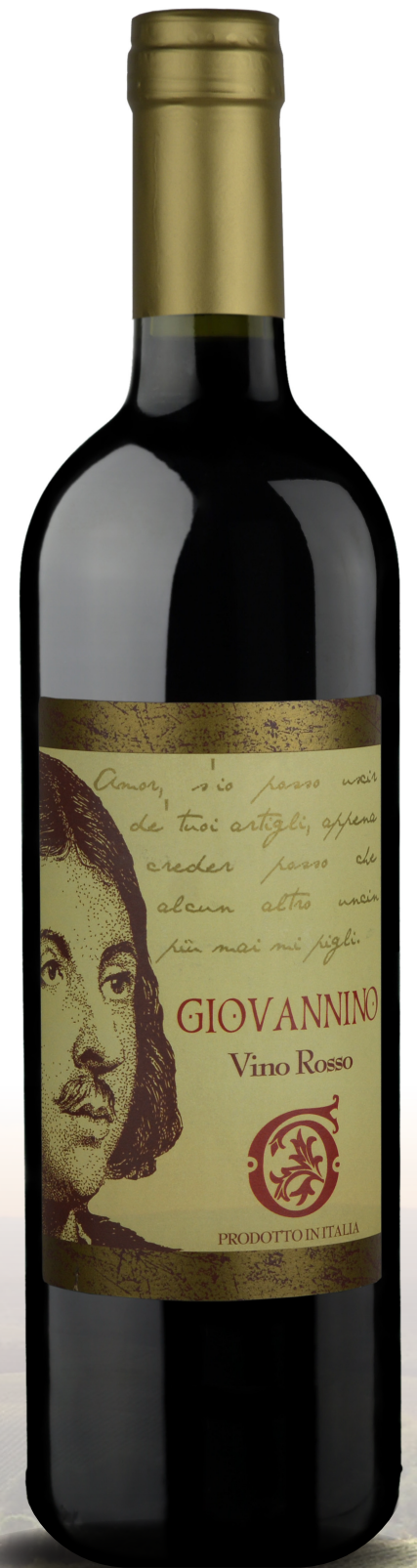
Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung in Edelstahltanks.

ALTERUNG

Trinkfertiger Wein, jung zu trinken. Nicht für langes Altern geeignet.



EAN CODE: 8057681880225



DIE „ICE“-WEINE

*Das ist die größte weltweite Neuerung bei den Rotweinen überhaupt.
Eine Weinmarke, Experimentierfreudigkeit und technologische Innovationen
haben diese Weine an eine neue Grenze gebracht.*

*Der Chianti Ice ist einer von ihnen, ein Klassiker aus der Toskana,
der eine Tür zu einem neuen und außergewöhnlichen Geschmack geöffnet hat.*

*Sie können kalt oder mit Eis in Momenten der Entspannung, in Gesellschaft,
als Dessertwein oder Aperitif genossen werden oder als Zutat in Cocktails fungieren.*



VINI ICE

Corte dei Vicari CHIANTI DOCG

PRODUKTIONSGBIET

Provinz Florenz und Siena.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

60% Sangiovese, 40% andere rote Rebsorten.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensivem fruchtigem, blumigem Geschmack mit Noten von Brombeere.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen und Braten, als Aperitif oder Dessertwein geeignet.

VERKOSTUNG

Mit Eis bei einer Temperatur von 12-14 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung, um frische und weiche Weine zu erhalten.
Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Jung zu trinken.



EAN CODE: 8057681880140



VINI ICE

Corte dei Vicari ROSSO TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 0 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Mindestens 75% Sangiovese, 25% andere weiße Rebsorten wie Chardonnay und Vermentino.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensivem fruchtigem, blumigem Geschmack mit Noten von Brombeere und Pfirsich.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen und Braten, als Aperitif oder Dessertwein geeignet.

VERKOSTUNG

Mit einer Pfirsichscheibe und Eis bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung, um frische und weiche Weine zu erhalten. Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Jung zu trinken.



EAN CODE: 8057681880287



VINI ICE

Corte dei Vicari ROSÉ TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 0 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

10% Sangiovese, 90% andere weiße Rebsorten wie Chardonnay und Vermentino.

FARBE

Leuchtendes Rosa.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensivem fruchtigem, blumigem Geschmack mit Noten von Brombeere, Pfirsich und Banane.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert besonders mit leichten Vorspeisen, delikaten Nudelgerichten, weißem Fleisch, Gerichten auf Basis von Fisch und frischem Käse, als Aperitif oder Dessertwein geeignet.

VERKOSTUNG

Mit einer Orangenscheibe und Eis bei einer Temperatur von 8-10 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung, um frische und weiche Weine zu erhalten.
Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

ALTERUNG

Jung zu trinken.

EAN CODE: 8057681880270





VINI ICE

Corte dei Vicari BIANCO TOSCANA IGT

PRODUKTIONSGBIET

Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 0 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Weißer Rebsorten wie Chardonnay und Vermentino.

FARBE

Helles Strohgelb.

EIGENSCHAFTEN

Zartes und fruchtiges Bouquet, Noten von Banane, Aprikose und grünem Apfel, frisch, angenehm, voller Geschmack, lieblich und ausgewogen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert besonders mit leichten Vorspeisen, delikaten Nudelgerichten, weißem Fleisch, Gerichten auf Basis von Fisch und frischem Käse, als Aperitif oder Dessertwein geeignet.

VERKOSTUNG

Mit einer Zitronenscheibe und Eis bei einer Temperatur von 8-10 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung in kleinen Edelstahltanks nach sanftem Pressen.

ALTERUNG

Trinkfertiger Wein, jung zu trinken.



EAN CODE: 8057681880263



CORBINELLI

EINGETRAGENER FIRMENSITZ UND WEINHERSTELLUNG

Via La Selva - Pino, 488
50052 Certaldo (FI)- Italia
Cell.+39 335 7017621
E-mail: info@corbinelli.it
Sito web: www.corbinelli.it
Partita Iva 02262270487
Reg. Imprese 503962
WhatsApp: +39 3357017621

GESCHÄFTSSITZ UND FLASCHENABFÜLLUNG

Zona industriale
Fraille Montebello, 197
50052 Certaldo (FI)- Italia
Cell.+39 351 5022127
E-mail: info@corbinelli.it
skype: Corbinelli Winery
WhatsApp: +39 3515022127

VERTRIEB ITALIEN

Gianluca Proni
Cell. +39 3284958764
E-mail: sales@corbinelli.it

VERTRIEB AUSLAND

Salvatore Milo
Cell. +44 810717055
E-mail: exports@corbinelli.it