

AZIENDA AGRARIA

• TOMMASO
CORICELLI •



Con Te

Vitigno: Grechetto ed altri a bacca bianca

Zona di produzione: colline Umbre

Colore: giallo paglierino

Caratteristiche: profumo avvolto nell'alcool, gusto sapido

Abbinamenti: primi piatti, pesce e carni bianche

Temp. di servizio: 8° - 10° C.

Denominazione: I.G.T. Umbria Bianco

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl

Grapes: Grechetto and other white grapes

Production zones: Umbria hills

Color: Straw-yellow

Features: scent embraced in the alcohol

Combinations: first courses, fish and white meat

Serving Temperature: 8° - 10° C.

Denomination: I.G.T. Umbria Bianco

Alcohol Percentage: 12,5% vol.

Content: 75 cl bottle

Cantine Coricelli s.r.l.

C.so Garibaldi, 88 - 06049 Spoleto (PG) | T. +39.0743.261974 - F. +39.0743.420040
info@coricellivino.it | www.tommasocoricelli.it

AZIENDA AGRARIA

• TOMMASO
CORICELLI •



| In Mente

Vitigno: Sangiovese, Merlot ed altri vitigni a bacca rossa

Zona di produzione: colline Umbre

Colore: rosso rubino

Caratteristiche: profumi eleganti, gusto intenso

Abbinamenti: primi piatti con salse a base di carni, arrostiti di carni bianche e rosse.

Temp. di servizio: 14° - 16° C.

Denominazione: I.G.T. Umbria Rosso

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl

Grapes: Sangiovese, Merlot and other red grapes

Production zones: Umbrian hills

Color: ruby red

Features: elegant scents, intense taste

Combinations: first courses with meat sauces, white and red meat roast dishes

Serving Temperature: 14° - 16° C.

Denomination: I.G.T. Umbria Rosso

Alcohol Percentage: 12,5% vol.

Content: 75 cl bottle

AZIENDA AGRARIA

TOMMASO
CORICELLI



Tenuta di Cavallara

Vitigno: Sagrantino, Sangiovese

Zona di produzione: Territorio D.O.C. Montefalco

Colore: rosso rubino intenso

Caratteristiche: profumo elegante, intenso

Abbinamenti: primi piatti con salse a base di carni, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione

Temp. di servizio: 16° - 18° C.

Denominazione: D.O.C. Montefalco Rosso

Gradazione alcolica: 13% vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl

Grapes: Sagrantino, Sangiovese

Production zones: D.O.C. Montefalco

Color: Intense ruby red

Features: elegant and intense scent

Combinations: first courses with meat sauces, red and white meat roast dishes and game

Serving Temperature: 16° - 18° C.

Denomination: D.O.C. Montefalco Rosso

Alcohol percentage: 13% vol.

Content: 75 cl bottle

AZIENDA AGRARIA

TOMMASO
CORICELLI



Tenuta di Cavallara

Vitigno: Sagrantino

Zona di produzione: Territorio D.O.C.G. Montefalco

Colore: rosso rubino intenso

Caratteristiche: Vino raffinato, che si impone per eleganza, caratteristiche organolettiche, struttura e vocazione all'invecchiamento

Abbinamenti: Ideale per grandi appuntamenti gastronomici

Temp. di servizio: Far decantare qualche tempo prima di servire, alla temperatura di 16° - 18° C.

Denominazione: Sagrantino Montefalco

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl.

Grapes: Sagrantino

Production zones: D.O.C.G. Montefalco

Color: Intense ruby red

Features: refined wine

Combinations: ideal for important meals

Serving Temperature: 16° - 18° C.

Denomination: Sagrantino Montefalco

Alcohol percentage: 14,5% vol.

Content: 75 cl bottle

AZIENDA AGRARIA

TOMMASO
CORICELLI



Trebbiano Spoletino

Vitigno: Trebbiano Spoletino

Zona di produzione: Comune di Spoleto

Colore: tipico

Caratteristiche: profumo elegante,
minerale

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche e
pesce

Temp. di servizio: 8° - 10° C.

Denominazione: I.G.T. Umbria Bianco

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Contenuto: bottiglia da 75 cl

Grapes: Trebbiano Spoletino

Production zones: Spoleto

Color: typical

Features: mineral and elegant smell

Combinations: first courses,
white meat and fish

Serving Temperature: 8° - 10° C.

Denomination: I.G.T. Umbria Bianco

Alcohol percentage: 12,5% vol.

Content: 75 cl bottle

Cantine Coricelli s.r.l.

C.so Garibaldi, 88 - 06049 Spoleto (PG) | T. +39.0743.261974 - F. +39.0743.420040
info@coricellivino.it | www.tommasocoricelli.it