

Regio: **Veneto**

Wijnhuis: **San Giuseppe**

Wijn: **Prosecco Brut**

DRUIF: 100% Prosecco geogst in puriteit

SOORTEN: * **EXTRA DRY:** 12% TOT 20% SUIKER PER LITER
* **BRUT:** 8% TOT 12% SUIKER PER LITER

WIJNGAARD: Gelegen in San Pietro di Feletto

TIJD VAN OOGST: In de eerste weken van september worden de druiven geogst en voor gisting in Inox vaten gedaan onder gecontroleerde temperatuur.

WIJNBEREIDING: Wordt na de gisting nog even op fles gedaan.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN: Mooie licht gele kleur met een fijn blijvende pareling fruitige afdronk en een intense aromaen vlotte schuimwijn

DEGUSTATIE TEMPERATUUR: 8 à 10°C

COMBINEREN: Voorgerechten, risotto en wit vlees alsook voor aperitief

QUOTERING 2005

VINI D'ITALIA 2005

GAMBERO ROSSO 2005

DUEMILA VINI 2005

VINI VERONELLI 2005



Regio: **Puglie**

Wijnhuis: **Calosm**

Wijn: **Ionia**

De wijn Ionia geselecteerde druiven uit vale d'itria eigendom van C.A.L.O.S.M.

WIJNSTOK: 80% verdeca, 20% chardonnay.

WIJNGAARD: Eigendom van gebroeders calosm gelegen in de meest tipiche zone van puglie tussen tuglie en san nicola.

TIJD VAN OOGST: In de laatste weken van augustus worden de druiven geoogst en de pitten verwijderd voor gisting in inox vaten gedaan onder gecontroleerde temperatuur.

WIJNBEREIDING: Traditionele bereiding: de druiven worden gedurende een week geweekt gisting bij gecontroleerde temperatuur met geselecteerde gisten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN: Deze wijn, met een strogeel kleur. heeft een parfum van rijpe vruchten. hij smaakt elegant.

DEGUSTATIE TEMPERATUUR: ¹⁰ 18°C

COMBINEREN: Deze wijn kan perfect gedronken worden. Bij maaltijden van wit vlees, visschotels en pittige kazen.

QUOTERING 2005

VINI D'ITALIA 2005

GAMBERO ROSSO 2005

DUEMILA VINI 2005 3 trossen

VINI VERONELLI 2005

BVBA MILLE PASTE

Houtstraat 1 2260 Westerlo-Oevel Tel +32 (0)14 58 51 00 Fax +32 (0)14 58 90 75 www.millepaste.be BTW BE 440.481.354 HRT 64.877
Houtstraat 1 2260 Westerlo-Oevel Tel +32 (0)14 58 51 00 Fax +32 (0)14 58 90 75 www.millepaste.be BTW BE 440.481.354 HRT 64.877
Bank : KBC 733-0003776-23 SWIFT KREDBEBB IBAN BEZ 92 733000377623



Regio: Piemonte

Wijnhuis: Deltetto

Wijn: Arneis San Michele

DRUIF: 100% arneis druif

WIJNGAARD: In de zone Canale.

TIJD VAN OOGST: Begin september.

WIJNBEREIDING: De wijn wordt geweekt in koude temperatuur. om de natuurlijke smaak te behouden word 30 % van de druiven in eiken vaten gedaan. de overige 70% wordt in stalen vaten gezet waarbij het fermentatie proces plaatsvindt. de wijn wordt daarna geblend voordat het op de fles gaat.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN: Goud gele wijn, fruitig van smaak, de geur van vanille en appel, exotische fruit

DEGUSTATIE TEMPERATUUR: 10°C

COMBINEREN: Het beste als aperitief en voorgerechten.

QUOTERING 2005

VINI D'ITALIA	2005	15 p
GAMBERO ROSSO	2005	YY
DUEMILA VINI	2005	4 trossen
VINI VERONELLI	2005	86



Regio: **Abruzzo**

Wijnhuis: **Montella & Mucci**

Wijn: **Roccamara**

DRUIF: 100% montepulciano.

WIJNGAARD: Gelegen in colline teatine eigendom van montella en mucci.

TIJD VAN OOGST: Oogsten begint de eerste week van september manueel.

WIJNBEREIDING: Na persing blijven de druiven nog 8 dagen in contact met most in inox vaten op een temperatuur van 25°C daarna rijping op eiken vaten gedurende 12 maanden en nog eens 6 maanden op fles.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN: Deze wijn heeft een intense, robijn rode kleur met een schijn van kers. wordt gekenmerkt door een intense fruitig en gekruide geur bestaande uit rijpe bosvruchten, een zachte wijn met een mooi balans.

DEGUSTATIE TEMPERATUUR: 18°C/20°C

COMBINEREN: Deze wijn is perfect voor vlees, gril en pasta gerechten.

QUOTERING **2005**

VINI D'ITALIA 2005

GAMBERO ROSSO 2005

DUEMILA VINI 2005

VINI VERONELLI 2005

BVBA MILLE PASTE

Houtstraat 1 2260 Westerlo-Oevel Tel +32 (0)14 58 51 00 Fax +32 (0)14 58 50 75 www.millepaste.be BTW BE 440.481.354 HRT 64.877
Bank : KBC 733-0003776-23 SWIFT KREDBEBB IBAN BEZ 92 733000377623
Bank : KBC 733-0003776-23 SWIFT KREDBEBB IBAN BEZ 92 733000377623



Regio: Toscana

Wijnhuis: Capitone

Wijn: Orcia DOC

WIJNSTOK: 80% sangiovese en 20% merlot.

WIJNGAARD: Gelegen in de oude val d'orcia eigendom van familie marco capitoni.

TIJD VAN OOGST: In de eerste weken van september worden de druiven geoogst.

WIJNBEREIDING: Voor gisting in inoxvaten gedaan onder gecontroleerde temperatuur voor 3 weken . Wordt na de gisting op eikenvaten gedaan voor een periode van 12 mnd en 6 mnd op fles.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN: Mooie intense rode kleur met een fruitige aroma van vooral bessen en een kenmerkende volle afdronk en waardige tannine.

DEGUSTATIE TEMPERATUUR: 18°C

COMBINEREN: Met rood vlees, kaas , grillen en pasta gerechten.

QUOTERING 2005

VINI D'ITALIA	2005	15 p
GAMBERO ROSSO	2005	YY
DUEMILA VINI	2005	
VINI VERONELLI	2005	

BVBA MILLE PASTE



Regio: Toscana

Wijnhuis: Tornesi

Wijn: Brunello di Montalcino

DRUIF: San giovese ook wel brunello genoemd.

WIJNGAARD: Tornesi in het bezit van de familie Tornesi.

TIJD VAN OOGST: ?

WIJNBEREIDING: Intense extractie van de schil van de druif met constante overheveling van de most over de wijn residu, dit gebeurt aan het begin van het fermentatie proces. verder wordt de wijn rustig op gecontroleerde temperatuur gegist Max 33°C hierna wordt de wijn 24 maanden lang in traditionele eiken vaten gezet van 13 en 25 hl. tenslotte wordt de wijn op fles gezet en laat men 6 maanden rijpen in de wijn kelder.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN: Robijn rode kleur met granaat rode nuances. De geur is voedend, met goed gebalanceerde nuances van hout, zeer complexe en intense boeket.

DEGUSTATIE TEMPERATUUR: 20°C

COMBINEREN: Vlees grill wild en pasta.

QUOTERING 2005

VINI D'ITALIA 2005

GAMBERO ROSSO 2005

DUEMILA VINI 2005

VINI VERONELLI 2005



BESTELBON

Excl. 21% BTW.

Benaming	aantal fl/karton	prijs	Hoeveelheid
Prosecco Brut	6fl/karton	? 6,82X 6
Ionia Calosm	6fl/karton	? 5,72X 6
Arneis Deltetto	6fl/karton	? 8,32X 6
Montepulciano M&M	12fl/karton	? 6,32X 12
Orcia Capitone	6fl/karton	? 10,17X 6
Torneri / Brunello Di Montalcino 2000.	6fl/karton	? 21,07X 6

BVBA MILLE PASTE

Houtstraat 1 2260 Westerlo-Oevel Tel +32 (0)14 58 51 00 Fax +32 (0)14 58 51 75 www.millepaste.be BTW BE 440.481.354 HRT 64.877
 Houtstraat 1 2260 Westerlo-Oevel Bank : KBC 733-0003776-23 SWIFT KREDBEBB IBAN BEZ 92 733000377623 BTW BE 440.481.354 HRT 64.877
 Bank : KBC 733-0003776-23 SWIFT KREDBEBB IBAN BEZ 92 733000377623