

A MI MANERA

Chi ha la fortuna di conoscere Toni Bigai, o di aver degustato con lui uno dei suoi prodotti, sa che ciò che produce è la fedele rappresentazione della sua personalità, del suo carattere e di quel pizzico di pazzia che rende ineguagliabile ogni campione proposto. Dal lavoro manuale in vigna alle rese bassissime, dalle lunghe macerazioni in anfora all'essenzialità dell'acciaio o del cemento, vengono estrapolati alcuni indizi che confermano l'intento di creare vini indimenticabili. Il Lison Classico 2019 è emozionante ed eccellente espressione del luogo.

INDIRIZZO Via Caduti per la Patria, 27 - Frazione Lison	PRODUZIONE OLEARIA No
30026 Portogruaro (VE)	PROPRIETÀ
TELEFONO 336 592660	Antonio Bigai
MAIL info@amimanera.eu	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB www.vinicolamimanera.com	Antonio Bigai
ANNO FONDAZIONE 2011	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA Convenzionale	Antonio Bigai
ETTARI 8 BOTTIGLIE 50.000	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 ➔ LISON CLASSICO 2019

Bianco Docg - Tai 100% | Alc.13% | €16 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento
Paglierino con bagliori dorati. Quadro olfattivo iodato di ostrica, con toni di susina gialla, ananas e frutto della passione. A tratti tiglio, zenzero e frutta secca. Sorso elegante e composto, avvolgente, dal guizzo salino e dalla verve fresca. Da godere oggi e in prospettiva. Filettino di orata allo zenzero.

🍷 MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.13%
€12 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TAI 2019

Bianco Igt - Tai 100% | Alc.13% | €10 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 A MI MANERA ROSSO IN ANFORA 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Refosco dal peduncolo rosso 20% | Alc.13% | €18 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 PINOT NERO 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 A MI MANERA ROSSO

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%
Refosco dal peduncolo rosso 10% | Alc.13% | €10
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TAI 2015 | 2017

STEFANO ACCORDINI

Il cuore produttivo nel 1999 fu trasferito a Cavalo, nell'estremo ovest della Valpolicella, a quasi 600 metri, anticipando di quasi vent'anni la tendenza di tutto il comprensorio a spostarsi in alto per combattere il global warming e guadagnare in eleganza. A Pedemonte, terra d'origine, è rimasto il vigneto de Il Fornetto, la Riserva. Recentemente si è inserita una nuova acquisizione a Grezzana, sempre ad altezze elevate, appena fuori dalla zona classica, per il momento dedicata al solo Superiore, senza appassimento, che si contrappone stilisticamente al "supervalpo" Paxxo.

INDIRIZZO Località Camparol	PRODUZIONE OLEARIA No
10 - Frazione Cavalo	PROPRIETÀ
37022 Fumane (VR)	Famiglia Accordini
TELEFONO 045 7760138	CONDUZIONE ENOLOGICA
MAIL info@accordinistefano.com	Daniele Accordini
WEB www.acordinistefano.it	CONDUZIONE AGRONOMICA
ANNO FONDAZIONE 1900	Giacomo Accordini
VITICOLTURA Convenzionale	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì
ETTARI 27 BOTTIGLIE 210.000	

🍷 (91) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETO IL FORNETTO RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 75%, Corvinone 25% | Alc.16,5%
€79 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Granato luminoso. Importante complessità olfattiva tra prugna matura, humus, cuoio, cioccolato, tocchi balsamici e molte spezie dolci. Al palato risulta quasi masticabile, con grande concentrazione e profondità, dal tannino scalpitante e richiami terrosi di sottobosco, circondati dal calore alcolico. Cosciotto di cinghiale con salsa ai mirtilli rossi.

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ACINATICO 2017

Rosso Docg - Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%
Alc.16,5% | €39 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 PAXXO 2019

Rosso Igt - Corvina 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%
Alc.14,5% | €19 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE ACINATICO 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Molinara 5% | Alc.14% | €15 | Bt.85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Molinara 5% | Alc.14% | €17 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE STEFANO 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%
Alc.13% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE IL FORNETTO 2015

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETO IL FORNETTO 2010

Per Adami è solo la degustazione delle uve e la giusta maturazione della buccia a determinare la data della vendemmia. Poi, con una pressatura "soffice ma non troppo", si ottiene il gusto "asciutto" tipico dell'azienda. Il 2020 ha donato una minore quantità di uva, ma perfetta, con un eccellente mantenimento di alcuni parametri qualitativi, come l'acidità. In ristrutturazione, nello storico Vigneto Giardino, un edificio per degustazioni e pernottamento, per completare l'offerta enoturistica tra le colline patrimonio dell'umanità Unesco.

INDIRIZZO Via Rovede, 27
31020 Vidor (TV)
TELEFONO 0423 982110
MAIL info@adamispumanti.it
WEB www.adamispumanti.it
ANNO FONDAZIONE 1933
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 52 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Armando
e Franco Adami
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Adami
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Pascarella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Si consolidano di anno in anno lo stile e la proposta di questa cantina di Custoza, condotta da Aldo Adami e dai figli Deborah e Mirco sulla sommità del monte Valbusa, da dove si dominano le colline gardesane meridionali. Il bianco locale si esprime con composta eleganza e beva fluida sia nella versione base che nel Superiore, laddove acquista anche un'intrigante complessità. Sullo stesso registro anche gli altri vini prodotti, a partire dai Bardolino e dai Chiaretto, dotati di tratto gentile e sicura piacevolezza.

INDIRIZZO Strada Valbusa - Custoza
37066 Sommacampagna (VR)
TELEFONO 045 516105
MAIL aldoadami@cantinaaldoadami.com
WEB www.cantinaaldoadami.com
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Aldo Adami
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Vassanelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO DRY VIGNETO GIARDINO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 3 mesi sui lieviti

Paglierino luminoso dal perlage raffinato e duraturo. Rivela un cuore fruttato di pera, cedro e lime, con toni di fiori di zagara, acacia e fresche erbe aromatiche. Palato di gran carattere, vivace e sapido, ma gentile e vellutato, soprattutto nella chiusura, quasi cremosa. Risotto alle erbe.

++++ VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €22
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BOSCO DI GICA

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 97%, Chardonnay 3%
Alc.11% | €12 | Bt.260.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DEI CASEL

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €12
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI BRUT NATURE COL FONDO 2019

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura
Glera 100% | Alc.11% | €12 | Bt.8.400 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DRY S.A. | S.A. | 2016

++++ VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI COLBERTALDO DRY
VIGNETO GIARDINO 2017

++++ CUSTOZA SUPERIORE CIAMPANI 2019

Bianco Doc - Garganega 40%, Manzoni bianco 30%
Trebiano 20%, Trebbianello 10% | Alc.13% | €10
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Lucente paglierino dai riflessi dorati. Profumi delicati e attraenti di biancospino, pesca noce, ananas, wafer alla nocciola, salvia, cedro e leggere sfumature di talco. Presa gustativa piena, glomerata e strutturata, di buona finezza. Sfuma con finale di note agrumate e minerali. Ombrina con stracciatella e zucchine.

++++ BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 90%, Rondinella 10% | Alc.12,5%
€6 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 30%
Trebbianello 15%, Trebbiano 15% | Alc.12,5% | €6
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ IL RADIO SO DI NONNO CIAMPANI 2015

Bianco Igt Passito - Garganega 80%, Cortese 20% | Alc.15,5%
€16 (0,375l) | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 90%, Rondinella 10% | Alc.12,5%
€6 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ CABERNET SAUVIGNON CIAMPANI 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5%
€12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

IDA AGNOLETTI

Piccola realtà che interpreta da sempre i vitigni più tipici delle colline del Montello con scelte stilistiche improntate alla tradizione. Ida Agnoletti è una vignaiola caparbia, vitale e instancabile: segue personalmente tutte le fasi di lavorazione in vigna e in cantina, con un'attenzione particolare alla cura dei vigneti. I suoi vini sono splendidamente territoriali, rurali e di estrema autenticità, come Il Tranquillo, Prosecco leggiadro, rinfrescante e dissetante.

INDIRIZZO Via Saccardo, 55
Selva del Montello - 31040
Volpago del Montello (TV)
TELEFONO 333 7166494
MAIL agnoletti.vini@gmail.com
WEB www.agnoletti.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Ida Agnoletti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ida Agnoletti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ida Agnoletti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

AI GALLI

Tante le etichette che contraddistinguono questa cantina storica, ubicata al confine tra Veneto e Friuli, pur conservando un modello strettamente familiare. Due sono le linee che identificano i prodotti di livello superiore, denominate "Vintage" e "Selezioni". All'interno della linea "Classici", invece, si collocano vini con pochi fronzoli, schietti e concreti, legati al luogo. Da segnalare il Lison Classico 2019, riflessivo e paziente, e il Sauvignon Selezioni, garbato e gustoso.

INDIRIZZO Via Loredan, 28
30020 Pramaggiore (VE)
TELEFONO 0421 799314
MAIL info@aigalli.it
WEB www.aigalli.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Elide Buziol
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Galli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Galli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ ASOLO PROSECCO IL TRANQUILLO 2019

Bianco Docg - Glera 100% | Alc.11% | €7 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Delicato e luminoso paglierino. Agli iniziali profumi di susina e mela golden segue una lieve traccia di gelsomino. Al palato rivela una sapidità prorompente, accompagnata da una guizzante freschezza. Si prolunga su vivaci sensazioni agrumate di pompelmo. Schie fritte con polenta.

+++ MONTELLO COLLI ASOLANI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €8 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ASOLO PROSECCO FRIZZANTE SELVA N.55 2019

Bianco Docg Frizzante - Glera 100% | Alc.11,5% | €8
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ MONTELLO COLLI ASOLANI CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €9
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ MONTELLO COLLI ASOLANI RECANINA 2019

Rosso Doc - Recantina 100% | Alc.13% | €12 | Bt.
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ PSL ALWAYS SUI LIEVITI 2019

Bianco Igt Frizzante - Glera 100% | Alc.11,5% | €7
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ LISON CLASSICO 2019

Bianco Docg - Tai 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

Paglierino luminoso. All'olfatto evidenzia un intreccio floreale di biancospino e mughetto e fruttato di pera, mela e nettarina; quindi una sensazione di mandorla e, sullo sfondo, tratti minerali. Incedere morbido al palato, ma con buona dote di acidità e finale decisamente sapido. Coda di rospo gratinata.

+++ LISON PRAMAGGIORE SAUVIGNON SELEZIONI 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ MALBECH 2019

Rosso Igt - Malbech 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ PINOT BIANCO 2019

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LISON PRAMAGGIORE REFOSCO SELEZIONI 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5%
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €7
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

Sia che si tratti di prodotti più semplici, come il Valpolicella Classico, delle versioni più complesse, come Superiore e Ripasso, oppure di prestigiosi e opulenti Amarone e Recioto, questa storica cantina veronese non ha mai perso di vista la profonda connessione col territorio e con le tradizioni che hanno plasmato nel tempo l'identità di questi vini. E nell'anno del suo sessantacinquesimo compleanno, la tipicità continua a essere il viatico indispensabile per proiettarsi nel futuro. Spiccano quest'anno gli Amarone, rigorosi e di carattere, a cominciare dal Riserva 2009.

INDIRIZZO Via A. Volta, 9 - 37015
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 6861356
MAIL info@cantinealdegheri.it
WEB www.cantinealdegheri.it
ANNO FONDAZIONE 1956
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA Si
PROPRIETÀ
Famiglia Aldegheri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianmaria Zanella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Si **VISITA IN AZIENDA** Si

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2009

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Dindarella 5% | Alc.16% | €70 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi
Rubino pieno non molto scuro. Bouquet assai aggraziato con iniziali aromi di confettura di frutta, quindi cuoio, china e sensazioni balsamiche. Al gusto è corposo, morbido e rotondo, pur restando bilanciato. Di carattere grazie al tannino levigato ma teso. Persistente su ricordi di amarena. Spiedo misto di cacciagione.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANTAMBROGIO 2016

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10% | Alc.15,5% | €44 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ SENGIAROSSA 2017

Rosso Igt - Corvina 40%, Merlot 30%, Rondinella 20%, altre varietà 10% | Alc.14% | €18 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10% | Alc.15,5% | €38 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LUGANA CÀ PERLAR 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10% | Alc.12,5% | €14 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

Prevedere come il mercato del vino evolverà per presentarsi all'appuntamento prima degli altri. Così è stato negli anni Novanta, con l'intuizione di dover condurre tecnicamente l'appassimento, così è oggi, con la ricerca della freschezza in tempi di global warming. Modernisti per scelta, tradizionalisti per non aver mai stravolto l'uvaggio nei vini a denominazione, con il forte legame con il territorio che emerge in tutta la produzione, dove è sempre la corvina a condurre il gioco: potenza e facilità di beva nell'Amarone Classico, sensazioni minerali e floreali di viola nel Palazzo della Torre

INDIRIZZO Via Giare, 5
37022 Fumane (VR)
TELEFONO 045 6832011
MAIL info@allegriini.it
WEB www.allegriini.it
ANNO FONDAZIONE 1854
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 1.300.000

PRODUZIONE OLEARIA Si
PROPRIETÀ Marilisa, Franco
e Silvia Allegrini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Allegrini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Si **VISITA IN AZIENDA** Si

++++ (95) I LA POJA 2017

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.14,5% | €114 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino profondo e vivido. Olfatto complesso dominato da note balsamiche, poi erbe officinali e una intrigante sensazione di frutta rossa matura. Assaggio di grande espressività, materico e freschissimo, capace di unire potenza e finezza. Ancora giovane ma dalle straordinarie capacità di evoluzione. Anatra alla salsa di mandorle.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Oseleta 5%, Rondinella 5% | Alc.16% | €84 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PALAZZO DELLA TORRE 2018

Rosso Igt - Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5% | Alc.13,5% | €21 | Bt.500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ LUGANA OASI MONTELLINA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 96%, Cortese 4% | Alc.13% | €17 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ SOAVE OASI SAN GIACOMO 2020

Bianco Doc - Garganega 80%, Chardonnay 20% | Alc.13% | €12 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.13% | €14 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2011 | 2016

●●●○
ANDREOLA

Il lavoro dell'uomo plasma i luoghi, trasformandoli nelle forme. Dal 1984, anno in cui Nazzareno Pola ha fondato Andreola, l'azienda è parte attiva di questa trasformazione. Oggi Stefano prosegue nella conduzione con la stessa filosofia del padre, consapevole che il Valdobbiadene Docg è il risultato dell'adattabilità del vitigno ai terreni e alla diversità climatica, di un lavoro ancora totalmente manuale, di una viticoltura "eroica". Di pregio quest'anno il Cartizze e l'ampia proposta dei Valdobbiadene Rive.

INDIRIZZO Via Cavre, 19 - Località Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)
TELEFONO 0438 989379
MAIL info@andreola.eu
WEB www.andreola.eu
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 96 **BOTTIGLIE** 900.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Pola
CONDUZIONE ENOLOGICA Mirco Balliana
CONDUZIONE AGRONOMICA Nazzareno Pola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●○
ANTOLINI

Piccola realtà della Valpolicella, fin dagli esordi si è dedicata a far emergere nei vini le peculiarità del terroir più che del winemaker. Una sfida vinta anche quest'anno grazie all'Amarone Moròpio 2017, dalle fragranti e tipiche note di amarena e viola, caratteristiche della valle di Marano. Carattere anche per le uve fresche dedicate al Superiore, un tributo al territorio e un progetto ancora in divenire per tutta l'area. Particolarmente gastronomico il Valpolicella Classico. Sempre una chicca dal grande equilibrio il Recioto.

INDIRIZZO Via Prognol, 22 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)
TELEFONO 333 6546187
MAIL info@antolinivini.it
WEB www.antolinivini.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA A basso impatto ambientale
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Pier Paolo e Stefano Antolini
CONDUZIONE ENOLOGICA Pier Paolo Antolini
CONDUZIONE AGRONOMICA Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI ROLLE DRY VIGNE DEI PIAI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14 Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
Paglierino brillante con perlage fine e persistente. Invade l'olfatto con intense sensazioni di frutta a polpa bianca, agrumi, melissa e fiori di campo. Di ottima bevibilità, la verve fresca rende il corpo dinamico, ma di buona morbidezza. Lungo e saporito il finale cremoso. Scampi al sale.

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT COL DEL FORNO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14 Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €26 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SOLIGO EXTRA DRY MAS DE FER 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14 Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT VIGNETO DIRUPO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5% | Alc.11,5% | €13 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY VIGNETO DIRUPO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5% | Alc.11,5% | €13 | Bt.250.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MORÓPIO 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Molinara 5% | Alc.16% | €40 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato con riflessi rubino. Intenso e fragrante: un ventaglio di profumi di amarena e mirtillo sotto spirito, lampone e mora, viola e rosa appassite, accompagnati da note dolci di cannella e tabacco. Al palato freschezza e dinamicità, ma anche morbidezza e carattere tannico. Brasato al vino rosso.

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5% | Alc.14% | €20 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 30% Alc.13,5% | €27 (0,5l) | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ THEOBROMA 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Croatina 50% | Alc.15,5% | €29 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE PERSEGA 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20% Alc.13,5% | €18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ VALPOLICELLA CLASSICO 2019

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5% | Alc.12,5% | €9 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

La pandemia non ha certo inficiato la voglia dell'azienda di Dolcè di proporre iniziative: raccontare i vari territori di produzione nel segno di un'ospitalità di qualità è uno dei suoi tratti distintivi. E allora ecco che anche di questi tempi la convivialità si esprime attraverso una serie di eventi sempre interessanti e, soprattutto, sicuri: dagli aperitivi in terrazza nella cantina di Marano in Valpolicella ai tour in bici nella Terra dei Forti, con destinazione finale in uno dei vigneti di proprietà, dove degustare, tra gli altri, i vini autoctoni prodotti, loro vero vanto.

INDIRIZZO Via Ceradello
401 - 37020 Dolcè (VR)
TELEFONO 0457 290033
MAIL info@albinoarmani.com
WEB www.albinoarmani.com
ANNO FONDAZIONE 1962
VITICOLTURA Convenzionale
biologica e biodinamica
ETTARI 250 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Albino Armani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emanuele Tonolli, Marco
Camprostrini, Alberto Massaro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Uno dei nomi storici del Prosecco, eppure sempre fresco nella percezione dei consumatori: merito della versatilità di un'azienda che non è mai ingessata negli obblighi della tradizione, ma che la interpreta secondo il pensiero dei fratelli Giorgio e Paolo Polegato. Nella famiglia Astoria trovano posto il Prosecco Superiore nella sua espressione più classica, ma anche il Rive, il Cartizze e il Refrontolo Passito, fatto ancora oggi con appassimento naturale nella tenuta di Refrontolo. Infine un rosso completamente rivisitato, un blend che dà lustro ai rossi conegliesi.

INDIRIZZO Via Crevada, 12
31020 Refrontolo (TV)
TELEFONO 0423 6699
MAIL info@astoria.it
WEB www.astoria.it
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 2.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio
e Paolo Polegato
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Sandrin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Guido Teot
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ ● VALPOLICELLA SUPERIORE EGLE 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Alc.13,5% | €13 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino di bella trasparenza. Propone sensazioni fruttate di amarena, mora e lampone; emergono poi note speziate di pepe bianco e anice stellato, fuse a soffi di tabacco e liquirizia. Palato fresco, a sostegno di un tannino levigato che si unisce alla morbidezza evoluta. Finale speziato. Lombo di manzo alle prugne.

+++ CAMPO NAPOLEONE 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ VALDADIGE TERRADEIFORTI PINOT GRIGIO COLLE ARA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €14
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ PROSECCO ROSÉ 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 90%, Pinot nero 10% | Alc.11%
€12 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALDADIGE
TERRADEIFORTI CASSETTA
FOJA TONDA 2012

++++ (91) COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO PASSITO FERVO 2019

Rosso Docg Passito - Marzemino 100% | Alc.14%
€15 (0,5l) | Bt.4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rubino scuro impenetrabile. Percezioni di rose e viole, amarene e prugne, felce e sottobosco, con tocchi di smalto, chiodi di garofano, china e grafite. Ottimo l'equilibrio sostenuto dalla freschezza e, soprattutto, da un tannino elegante e non invadente. Dolce al punto giusto e di ottima beva. Crostata di ciliegie.

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT CASA VITTORINO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€14 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CRODER 2019

Rosso Igt - Marzemino 50%, altre varietà 50% | Alc.13,5%
€16 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY ARZANÀ 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €17
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CUVÉE TENUVA VAL DE BRUN 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ PROSECCO ROSE' EXTRA DRY 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15% | Alc.11%
€11 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DRY ARZANÀ 2013 | 2018

BAROLLO

Una produzione incentrata sui vitigni internazionali, merlot, caberne franc e chardonnay, in un'interpretazione prevalentemente morbida e seducente, unita alla realizzazione di spumanti a base glera, dall'animo disinvolto e di grande scorrevolezza. Un team di esperti capitanati da Nicola e Marco Barollo e la celebre consulenza di Riccardo Cotarella a dipingere uno stile inconfondibile e personale. Ci ha sorpreso in questa edizione il dinamismo del Metodo Classico Riserva Alfredo, dedicato al padre, gustoso ed espressivo.

INDIRIZZO Via Rio Serva, 4/B
31022 Preganziol (TV)
TELEFONO 0422 633014
MAIL info@barollo.com
WEB www.barollo.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco e
Nicola Barollo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mario Barbieri
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BASTIÀ

Nell'ambito della produzione spumantistica, l'azienda di Michele Rebuli presenta quest'anno un Conegliano Valdobbiadene 2019 nella versione extra dry e un Cartizze 2020 in versione dry, che colpisce particolarmente per il sorso calibrato e incisivo. Interessante è invece la capacità di esprimersi del primo, segno che la qualità della materia prima e il sistema di lavorazione possono far resistere nel tempo i vini. C'è spazio anche per il Colfondo Agricolo Capo degli Onesti, che viene proposto anch'esso con annata 2019.

INDIRIZZO Strada di Col, 30
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 975113
MAIL info@bastiavaldobbiadene.it
WEB www.bastiavaldobbiadene.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Michele Rebuli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Rebuli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ RISERVA ALFREDO BAROLLO EXTRA BRUT 2014

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12%

€26 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Paglierino dai bagliori dorati. Intrigante quadro olfattivo, con percezioni di ortica, menta, anice stellato, mela golden e ananas. Stupisce al palato per la sferzante freschezza, che domina il sorso ravvivato da una soffice carbonica. Memorie iodate e saline nel lungo finale. Branzino al forno.

+++ VENEZIA MERLOT FRATER ROSSO 2020

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VENEZIA CHARDONNAY FRATER BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €13

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ PROSECCO BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ PROSECCO ROSÉ BRUT 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 86%, Pinot nero 14% | Alc.11,5%

€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €22

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 1 mese sui lieviti

Paglierino brillante particolarmente intenso e lucente, fine perlage. Profumi articolati che iniziano con tiglio e gelsomino, vegetale di salvia e rosmarino e concludono con sentori di pera, mela e una leggerissima folata gessosa. Apprezzabile l'equilibrio in un sorso cremoso e deciso. Risotto ai bruscandoli e gamberetti.

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €11

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ COLFONDO AGRICOLO CAPO DEGLI ONESTI 2019

Bianco Igt Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 99%,

Perera 1% | Alc.11% | €10 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BEATO GERARDO

Incastonata tra le colline del Montello vi è la cantina Beato Gerardo, realtà di riferimento soprattutto per la Docg Asolo Prosecco. Dal 2003 è stata annessa al patrimonio vitivinicolo dell'Ordine di Malta, che ad oggi comprende numerose aziende agricole della penisola, promuovendone l'eccellenza sul territorio. Un plauso va alla Recantina 2018, da un antico vitigno autoctono dal caratteristico profilo, e all'Asolo Prosecco Superiore Extra Dry Docg, bollicina che ogni anno non tradisce le aspettative.

INDIRIZZO Via Porcu, 1 - 31030
Nervesa della Battaglia (TV)
TELEFONO 0422 725041
MAIL villagiustiniani@sagrivit.it
WEB www.sagrivit.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sovrano Militare
Ordine di Malta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Loris Dall'Acqua
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

BEGALI

Uno stile poco incline a seguire le mode. La vecchia pergola del monte Ca' Bianca ha visto passare la tendenza del guyot senza scomporsi. Qui nasce nel 1995 l'omonima etichetta per l'Amarone della Valpolicella Riserva, dalla polifenolica pennellata di oseleta, da legni appena più tostati rispetto all'Amarone 2017, ma dal carattere dritto e fermo e non troppo ampio nelle sensazioni. Ammalia il Tigiolo, con le uve del luogo in coppia alle bordolesi e all'appassimento. Dinamico il Valpolicella, squisito il raro Recioto.

INDIRIZZO Via Cengia, 10 - 37029
San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7725148
MAIL info@begaliwine.it
WEB www.begaliwine.it
ANNO FONDAZIONE 1943
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 95.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ
Famiglia Begali
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giordano Begali
Lorenzo Begali
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giordano Begali
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MONTELLO COLLI ASOLANI RECONTINA 2018

Rosso Doc - Recantina 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.1.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Porpora compatto e vivido. Si pone all'olfatto con riconoscimenti di cardamomo, pepe verde, mora in confettura, durone sotto spirito e composta di mirtillo. Anche rosa appassita e viola essiccata. Goloso al palato, con freschezza evidente e tannino aggraziato. Chiude su sfiziose note fruttate. Arrosto di maiale al profumo di rosmarino.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY VILLA GIUSTINIANI 2020

Bianco Docg Metodo Cavazzani - Glera 100% | Alc.11,5%
€12 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€12 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

ASOLO PROSECCO EXTRA BRUT VILLA GIUSTINIANI 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€12 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PROSECCO ROSÈ BRUT VILLA GIUSTINIANI 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 90%, Pinot nero 10%
Alc.11,5% | €8 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

(92) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MONTE CA' BIANCA RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Oseleta 5% | Alc.16,5% | €59 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
Manto granato. Incantevole successione di ciliegia, mora e prugna in confettura, note di rosa appassita. Quindi cannella, vaniglia, pepe, chiodi di garofano e liquirizia. Accenni di tabacco e cuoio. Avvolgente ed equilibrato con tannini setosi. Lunghi ricordi olfattivi e finale amaricante. Carpaccio di cervo con mirtilli, noci e kren.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg Passito - Corvina 65%, Rondinella 30%, Oseleta 5%
Alc.13,5% | €45 (0,50) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%
Alc.16,5% | €45 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TIGIOLO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Corvina 45%
Merlot 5%, Rondinella 5% | Alc.14,5% | €23
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE VIGNETO LA CENGIA 2019

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Croatina 5%
Alc.14,5% | €16 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Croatina 5%
Alc.12,5% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MONTE CA' BIANCA 2013

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2011

BELE CASEL

Con piacere ritroviamo la ben nota versione extra-brut dell'Aso-
lo Prosecco, che nell'annata 2020 ci offre una glera in grande
spolvero, mentre la riconfermata vivacità del Colfondo è il se-
gnale che la via intrapresa con questa tipologia è quella giusta.
L'annata 2019 si presenta in forma e fa ben sperare anche per il
futuro. Non è da meno il Vecchie Uve 2017, che ha riportato alla
ribalta varietà che ormai stavano per scomparire, come bian-
chetta, marzemina bianca e rabbiosa, e che da qualche anno
trova sempre maggiori consensi.

INDIRIZZO Via Moresca, 136/C
31031 Caerano di San Marco (TV)
TELEFONO 0423 859795
MAIL info@belecasel.it
WEB www.belecasel.it
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTERI 12 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Danilo e
Luca Ferraro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Danilo Ferraro
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BENEDETTI
CORTE ANTICA

L'azienda, condotta da tre uniti e dinamici fratelli, vanta una
gamma di prodotti che riflette anche i diversi stili del posto. Sia-
mo nell'area pedecollinare, con lo sguardo a nord, sulla collina di
Gargagnago, nel comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Am-
bizione, forza e lunghe attese per l'Amarone Black, da un vigne-
to a pergola di oltre cinquant'anni. Nel Red, prodotto da tutta la
proprietà, i legni si fanno un po' più piccoli. Il Ripasso Red viene
prodotto sulle vinacce dell'omonimo Amarone. Con la vendem-
mia 2022 arriverà la certificazione biologica.

INDIRIZZO Via Case Sparse
Prunea di Sotto - Frazione
Gargagnago 37015
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 6801736
MAIL info@cantine-benedetti.com
WEB www.cantine-benedetti.com
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTERI 16 BOTTIGLIE 68.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe
Davide e Simone Benedetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianmaria Zanella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT VECCHIE VITI 2017

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Rabbiosa 10%,
Bianchetta trevigiana 3%, Marzemina bianca 2% | Alc.11% | €20
Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi | 17 mesi sui lieviti

Paglierino tenue dal delicato perlage. Sottile all'olfatto con note
di erbe aromatiche, sensazioni di agrumi e di mela golden. Deci-
sa freschezza all'assaggio, amplificata dall'anidride carbonica.
Vivace e citrino anche il finale, che si prolunga su ricordi salini.
Frittura di piccoli crostacei.

COLFONDO AGRICOLO 2019

Bianco Igt Rifermentato in bottiglia senza sboccatura
Glera 80%, Bianchetta trevigiana 10%, Perera 10%
Alc.11% | €13 | Bt.13.472 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta
trevigiana 3%, Rabbiosa 3%, Marzemina bianca 2%, Perera 2%
Alc.11% | €13 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DRY 2018

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

(91) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CROCE DEL GAL BLACK 2011

Rosso Docg - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Croatina
5% | Alc.17% | €52 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Granato cupo ma luminoso. Offre sentori di frutta ben matura e
in composta, note terrose e di sottobosco, pepe, noce moscata
e tabacco; compaiono anche cacao amaro, caffè, rabarbaro e un
refolo ferroso. Ha freschezza, sapidità, tannino ben integrato e
un lunghissimo finale con aromi fruttati. Controfiletto di cervo e
salsa di ribes rosso.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ETICHETTA RED 2016

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Alc.16,5% | €36 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 37 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE ETICHETTA RED 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Alc.14,5% | €17 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 17 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Dall'alto della propria posizione di azienda storica, dallo stile rigoroso e inconfondibile, emerge ora la volontà di approfondire le peculiarità dei diversi terreni. Ecco le sapidità del Le Miniere, dove un tempo si estraevano ossidi di ferro e manganese, e le spezie di Ognisanti, da un areale dalla matrice decisamente calcareo-gessosa. Corpi dinamici per le sole uve fresche e botte grande solo per il secondo. Una bella sfida raccolta da tutto il territorio, un passo indietro dell'uomo per far fare due passi avanti al terroir.

INDIRIZZO Via Asiago, 1
37023 Grezzana (VR)
TELEFONO 045 8658444
MAIL bertani@bertani.net
WEB www.bertani.net
ANNO FONDAZIONE 1857
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 200 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Bertani Domains
Gruppo Angelini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Lonardi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Lonardi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Per l'annata 2020 le Rive di Soligo e le Rive di Ogliono, nella versione Extra Brut regalano grandi emozioni, segno che il percorso tracciato dalle ultime sottodenominazioni approvate nel disciplinare è ormai ben calibrato, anche nel bicchiere. Il resto della gamma spazia nelle diverse versioni di glera, dagli affidabili extra dry al brut biologico, oltre ad un paio di etichette non in guida: una curiosa interpretazione sui lieviti dal dosaggio minimo, che si lascia ben apprezzare, ed un Prosecco Rosé.

INDIRIZZO Via Monte Nero
8 - 31015 Conegliano (TV)
TELEFONO 0438 788403
MAIL info@biancavigna.it
WEB www.biancavigna.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 32 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Elena ed
Enrico Moschetta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Enrico Moschetta
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (95,5) I AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2012

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.15% | €117
Bt.90.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 84 mesi
Granato uniforme e luminoso. Olfatto di grande finezza con sentori che spaziano da viola appassita a frutti di bosco e prugna, passando per note di sottobosco, liquirizia e sfumature speziate. Impatto gustativo sontuoso, vivace freschezza e tannino di nobile fattura. Raffinato e seducente. Germano reale al forno in salsa all'Amarone.

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA 2018

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.15,5%
€49 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 VALPOLICELLA CLASSICO LE MINIERE DI NOVARE 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10% | Alc.12% | €26 | Bt.13.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 SOAVE ORIGINAL VINTAGE EDITION 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12% | €19
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 SECCO BERTANI ORIGINAL VINTAGE EDITION 2018

Rosso Igt - Corvina 80%, Sangiovese 10%, Cabernet sauvignon 5%, Syrah 5% | Alc.13% | €20 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI DI NOVARE 2019

Rosso Doc - Corvina 95%, Rondinella 5% | Alc.12,5%
€32 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE
OGNISANTI DI NOVARE 2018

🍷🍷🍷🍷 AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2009

🍷🍷🍷🍷 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SOLIGO EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€20 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | 5 mesi sui lieviti
Giallo paglierino dai riflessi verdolini, con perlage fine e persistente. All'olfatto spiccano mela verde e pera kaiser, su un delicato fondo floreale e di agrumi. Al palato è fresco, ricco e intensamente dinamico. Davvero gradevole l'aromaticità nel lungo finale. Branzino al forno con erbe aromatiche.

🍷🍷🍷🍷 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BIOLOGICO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷🍷 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €17
Bt.9.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Pinot bianco 10% | Alc.11,5% | €13 | Bt.121.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷🍷 CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€13 | Bt.98.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI OGLIANO EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 5 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

BISOL 1542

Bisol, attraverso le bollicine del Prosecco Superiore, valorizza le diverse sfumature dell'area Unesco, articolata in un mosaico di vigneti eroici e identitari. La gamma Bisol 1542 rivela tutta la personalità dei vini di Valdobbiadene: ogni etichetta è riconducibile a terroir e stile unici. Anche nel 2021 il Gruppo Lunelli punta su questo marchio d'eccellenza, dando vita al primo vigneto-giardino in Cartizze, presentando il nuovo Relio Rive di Guida Extra-brut e ridefinendo i codici comunicativi della cantina.

INDIRIZZO Via Folto, 33 - 31049
Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 900138
MAIL info@bisol.it
WEB www.bisol.it
ANNO FONDAZIONE 1875
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 55 **BOTTIGLIE** 2.700.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Lunelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Desiderio Bisol
CONDUZIONE AGRONOMICA
Desiderio Bisol
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BONOTTO
DELLE TEZZE

Una famiglia storica quella dei Bonotto, che da tanti anni sta valorizzando il raboso, un vitigno autoctono, irripetibile in altri areali. Ribelle e indomito, la sua interpretazione è una sfida: autentico, di grande personalità, sa imprimere i migliori risultati nelle terre alluvionali della riva sinistra del Piave, con tecniche che vanno a domare la sua incontenibile dotazione acida e tannica. Ne sono raffigurazione pregiata il Malanotte del Piave 2017 e il Podestà 2018, vini dal mirabile potenziale evolutivo.

INDIRIZZO Via Duca d'Aosta
16 - Località Tezze di Piave
31020 Vazzola (TV)
TELEFONO 0438 488323
MAIL info@bonottodelletezze.it
WEB www.bonottodelletezze.it
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 48 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Antonio Bonotto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Bonotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI CAMPEA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €17
Bt.12.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti
Amaro brillante dal perlage finissimo. Raffinati e nitidi i profumi di biancospino, ginestra, mela e pera, poi cenni di limone e talco. Anche il sorso è ben definito, oltre che pieno e cremoso. Dotato di equilibrio fresco e sapido davvero notevole, con finale lungo, godibile e ammandorlato. Granseola in bellavista con verdure.

++++ VALDOBBIADENE SUPERIORE
DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%
Chardonnay 15% | Alc.11,5% | €25 | Bt.24.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT RELIO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, altre
varietà 15% | Alc.11,5% | €21 | Bt.3.566 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY MOLERA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 94%,
Chardonnay 6% | Alc.11,5% | €14 | Bt.30.400 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY JEIO

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, altre
varietà 15% | Alc.11,5% | €12 | Bt.203.650 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT JEIO

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, altre
varietà 15% | Alc.11,5% | €12 | Bt.331.600 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ TALENTO
BRUT 2004

++++ TALENTO PAS
DOSÉ EXTRA BRUT 2004

++++ (91) MALANOTTE DEL PIAVE 2017

Rosso Docg - Raboso piave 100% | Alc.14,5% | €29
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Bel rubino degradante verso il granato. Raffinati e gradevoli profumi di viola, marasche e prugne in confettura, spezie miste pungenti, fieno, tabacco e cuoio. L'assaggio è elegante e avvolgente, morbido. Resta piuttosto snello grazie anche alla vivace freschezza. Tannino deciso, ma vellutato. Pernici farcite.

++++ PIAVE RABOSO POTESTÀ 2018

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ RIBELLE 2020

Rosso Igt Frizzante - Raboso piave 100%
Alc.11% | €7 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY COL REAL 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11,5% | €10 | Bt.13.200 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MANZONI BIANCO NOVALIS 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ PIAVE MERLOT SPEZZA 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PIAVE RABOSO
POTESTÀ 2016 | 2017

++++ RABOSO
PASSITO 2014

BORGOSTAJNBECH

Borgo Stajnbach è un solido punto di riferimento nella viticoltura della storica "Terra dei Dogi", non solo per aver sviluppato le più alte espressioni del vitigno tai nella denominazione del Lison Classico, ma anche per aver interpretato alcuni vitigni internazionali con personalità e precisione stilistica. Oggi l'azienda si arricchisce del giovane apporto in squadra delle figlie Rebecca e Medea, che rispecchiano passione e dedizione dei genitori. Capofila è il Lison Classico 150, etichetta iconica, decisamente tipica e convincente.

INDIRIZZO Via Belfiore, 109
Frazione Belfiore - 30020
Pramaggiore (VE)
TELEFONO 0421 799929
MAIL info@borgostajnbach.com
WEB www.borgostajnbach.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Adriana Marinatto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Walter Zamburlini
Giuliano Valent
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (91) LISON CLASSICO 150 2019

Bianco Docg - Tai 100% | Alc.13% | €23 | Bt.10.000
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi

Giallo paglierino vivace. Equilibrio ed eleganza sia nei profumi, con note di albicocca, melone, mandorle e sambuco, che al palato, dove spicca per freschezza e dinamismo, regalando una beva piacevole che si chiude sulle tipiche note di mandorla. Filetto di dentice in crosta di patate.

🍷🍷🍷🍷 EVÒ 2017

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €29
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 STAJNBECH ROSSO 2018

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 LISON PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%
€17 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷 MALBECH 2019

Rosso Igt - Malbec 100% | Alc.13% | €17 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 STAJNBECH BIANCO 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €29
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷🍷 LISON CLASSICO
150 2014 | 2016 | 2018

BORGOLUCE

Borgoluce si trova in uno dei luoghi vitivinicoli più belli delle colline del Conegliano Valdobbiadene. Dei 1.100 ettari, circa un centinaio sono riservati alla vite. Qui si stimola la vitalità di terreno e piante attraverso l'apporto di sostanza organica, la semina di essenze da sovescio e la difesa della vite con principi naturali. Ciò risponde a un desiderio di sostenibilità circolare delle pratiche agricole, dove il ritorno a tecniche della tradizione contadina permette di ottenere vini genuini che esprimono il timbro varietale e raccontano il territorio.

INDIRIZZO Località Musile
2 - 31058 Susegana (TV)
TELEFONO 0438 435287
MAIL borgoluce@borgoluce.it
WEB www.borgoluce.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 103 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Caterina, Trinidad
Giuliana, Ninni di Collalto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Zuccon
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO EXTRADRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
Paglierino brillante con bollicine sottili. Olfatto elegante su pera, pesca bianca, albicocca, mela golden e pompelmo. Poi crema al limone, acacia e glicine. Il palato sottolinea freschezza, sapidità e morbidezza zuccherina per un avvincente equilibrio. Chiusura appagante. Calamari al forno ripieni di patate e olive taggiasche.

🍷🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO EXTRABRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 ROSARIFLESSO EXTRABRUT 2020

Rosato Metodo Martinotti - Chardonnay 70%, Pinot bianco 20%, Pinot nero 10% | Alc.11,5% | €13 | Bt.5.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRADRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷 PROSECCO BRUT LAMPO 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €10
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BORIN VINI E VIGNE

Due zone di coltivazione della vite, due composizioni del terreno differenti, due altitudini diverse: sui terreni di Monticelli e Arquà Petrarca hanno dimora tutti i cru dell'azienda. Francesco, enologo, sempre seguito dal papà, il grande professor Gianni Borin, custode dei segreti più nascosti dei Colli Euganei, ha ben chiaro che l'identità viene prima di tutto, e l'intento è quello di far ritrovare nel calice un vino che non maschera il territorio ma lo valorizza. Dal cru di Coldivalle nasce il nuovo vino, da cabernet sauvignon in purezza, ricco di aromi e dal raffinato spessore gustativo.

INDIRIZZO Via dei Colli, 5 - Frazione Monticelli - 35043 Monselice (PD)
TELEFONO 0429 74384

MAIL info@viniborin.it

WEB www.viniborin.it

ANNO FONDAZIONE 1963

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ

Famiglia Borin

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Borin

CONDUZIONE AGRONOMICA Gianni Borin

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANGELO BORTOLIN

Per Desiderio Bortolin, da anni oramai alla guida dell'azienda familiare, nel cuore di Valdobbiadene, essere un sincero e autentico "tramite" di ciò che la glera può dare in un territorio così magicamente vocato a essa, vuol dire semplicemente riuscire a mantenerne tutta la sua naturale e fragrante esuberanza. Assecondarla e capirla vigna per vigna, riva per riva, scegliendo la più opportuna tipologia, dall'extra brut al dry, per realizzare il miglior quadro espressivo e di equilibrio. Briosi e giovanili spumanti meritevoli di esser chiamati Valdobbiadene.

INDIRIZZO Strada di Guia, 107

31049 Valdobbiadene (TV)

TELEFONO 0423 900125

MAIL andreas@bortolinangelo.com

WEB www.bortolinangelo.com

ANNO FONDAZIONE 1968

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Desiderio Bortolin

CONDUZIONE ENOLOGICA

Loris Dall'Acqua

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON COLDIVALLE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €32

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Color rosso rubino con riflessi purpurei. Particolare il sentore di polvere pirica, poi amarene e more, caffè e rabarbaro. Al palato è strutturato, morbido, di buon equilibrio, e con un tannino ancora un po' impetuoso. Chiude con un finale di frutti di bosco. Braciola di manzo al rosmarino.

COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON VIGNA COSTA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €14

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI PINOT BIANCO MONTE ARCHINO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €12 | Bt.2.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

SAUVIGNON BLANC 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT SOMMAVAL 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €13

Bt.2.998 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti

Paglierino molto tenue, solcato da perlage fitto e fine. Nitido ed elegante nel diffondere nettarina, pera, cedro, melissa, timo e selce. Raffinata la tessitura gustativa, che concede una sensazione cremosa tra rivoli freschi e sapidi. Cenni di frutta secca nel lungo finale. Antipasto di crostacei, scampi e gamberi.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €20

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT ANGELIN BEO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €13

Bt.7.638 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €11

Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIDA DRY DESIDERIO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €11

Bt.220.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIDA BRUT SOMMAVAL 2015

FRATELLI BORTOLIN

Lavorando sempre sotto traccia, lontano dai riflettori, ma con costanza e dedizione, Valeriano Bortolin ha portato la sua azienda a essere una delle realtà più importanti e storiche di Valdobbiadene. Il fatto di avere vigneti nelle zone più vocate, e la grande esperienza accumulata dopo tante vendemmie, gli consentono di ricavare il meglio che il luogo può offrire, traducendolo in una serie di etichette che stupiscono ogni volta per eleganza e tipicità. Qualità che ritroviamo anche in quest'ultima annata, che ha il suo apice in un Rù Millesimato da ricordare.

INDIRIZZO Via Menegazzi, 5
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 900135
MAIL info@bortolin.com
WEB www.bortolin.com
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Valeriano Bortolin
e figli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Valeriano Bortolin
Andrea Bortolin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Diego Bortolin
Valeriano Bortolin
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

BORTOLOMIOL

Azienda storica del Prosecco Superiore, ha sede nel cuore di Valdobbiadene. Selezione, attenzione e cura dei vigneti, assieme alla sostenibilità ambientale, rappresentano al meglio la filosofia della famiglia Bortolomiol. Quest'anno lo *Ius Naturae*, Prosecco Superiore biologico, ha ricevuto la certificazione ambientale di prodotto EPD da parte dell'ente internazionale Environdec, ed è la prima cantina a riceverlo. Al Parco della Filandetta Wine&Art Farm è possibile scoprire le collezioni di bollicine con tour guidati e degustazioni.

INDIRIZZO Via Garibaldi, 142
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 9749
MAIL commerciale@bortolomiol.com
WEB www.bortolomiol.com
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 1.900.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Bortolomiol
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emanuele Serafin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 (93) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY RÙ MILLESIMATO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
Incessanti bollicine preludono a un naso raffinatissimo ed espressivo nelle note di pera,iglio ed erbe officinali. Sorso legiadro e di carattere allo stesso tempo, dove freschezza e salinità vanno a braccetto regalando un assaggio saporito ed elegante, che si imprime nella memoria. Aragosta in bellavista.

🍷 VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €18
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €10
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10
Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT ZAN 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €12
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.10,5% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 (91) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT NATURE GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE MOTUS VITAE 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €21
Bt.7.534 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 10 mesi sui lieviti
Paglierino con riflessi verdolini, dal fine e fitto perlage. Definiti richiami di gesso, arricchiti da tocchi di zagara, sambuco, pera e pompelmo. Fresca e sapida la beva, che nella lunghezza evidenzia ricordi di frutta secca appena tostata ed eleganti toni di grafite. Antipasto di cannocchie e moscardini.

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT PRIOR 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €12
Bt.360.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €22
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT IUS NATURAE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.19.870 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY BANDAROSSA SPECIAL RESERVE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA BRUT NATURE GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE MOTUS VITAE 2015

BORTOLOTTI

Guidata da Bruno e Daniele, figlio e nipote del fondatore Umberto, Bortolotti, realtà storica di Valdobbiadene, dimostra sempre grande dinamismo ed entusiasmo procedendo con continue sperimentazioni sul Prosecco Superiore Dcog, utilizzando metodi diversi su numeri limitati a poche centinaia di bottiglie. Nonostante annoveri già diverse Rive come dimostrazione di incassante lavoro vocato all'eccellenza, è annunciata l'uscita a breve del nuovo Rive di Colbertaldo che andrà ad aggiungersi agli altri cru ormai rinomati e storici.

INDIRIZZO Via Ruio d'Arcane, 6
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 975668
MAIL info@bortolotti.com
WEB www.bortolotti.com
ANNO FONDAZIONE 1947
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 61 **BOTTIGLIE** 535.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Bruno ed
Emanuela Bortolotti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emanuele Miotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

BOSCO
DEL MERLO

Prende vita a casa Paladin il progetto 4V, che racchiude tutte le iniziative portate avanti negli ultimi anni: vite, verde, vino e vita. Bosco del Merlo si è sempre distinta per i numerosi impulsi in campo di viticoltura ragionata, nella creazione di vini dall'alto profilo qualitativo e per l'avvio del progetto "Life in rosé", a sostegno della LILT. Annata di soddisfazioni per i rossi di punta: Campo Camino 2018, elegante espressione di uve merlot in purezza, e Roggio dei Roveri 2018, Refosco dallo spiccato potenziale evolutivo.

INDIRIZZO Via Postumia, 14
30020 Annone Veneto (VE)
TELEFONO 0422 768167
MAIL boscodelmerlo@boscodelmerlo.it
WEB www.boscodelmerlo.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 240.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo, Lucia e Roberto Paladin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Valentini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Paladin
Leonardo Valentini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €25
Bt.4.989 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 12 mesi sui lieviti
Giallo paglierino dai riflessi verdolini, fine il perlage. Olfatto raffinato con riconoscimenti di lavanda, erbe aromatiche e agrumi, che si modula poi su zucchero filato e pasta di mandorle. Grande l'impatto al gusto, avvolgente e persistente, con ricordi di albicocca. Carpaccio di gamberi rossi, limone, miele e rosmarino.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT VIGNA MONTAGNOLE 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.7.459 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY "47" 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.12.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COL SAN MARTINO EXTRA BRUT VIGNA CASTEL DE DONÀ 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.4.980 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT VIGNA ALTENA 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 95%, Glera lunga 5% | Alc.11,5%
€16 | Bt.4.989 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.135.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

(91) LISON PRAMAGGIORE MERLOT CAMPO CAMINO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.25.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rosso cupo impenetrabile. Corredo olfattivo impreziosito da piccoli frutti neri di bosco, mora, prugna disidratata, ciliegia nera, rabarbaro e tocchi boisé, in un sottofondo di viola e polvere di cacao. Equilibrato alla beva, dalla fitta e incisiva sensazione di tannicità. Controfiletto di sorana con salsa alle prugne.

LISON PRAMAGGIORE REFOSCO ROGGIO DEI ROVERI 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5%
€30 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LISON PRAMAGGIORE ROSSO VINEARGENTI RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Refosco 50% | Alc.14,5% | €36
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LISON PRAMAGGIORE VERDUZZO PASSITO SOANDRE 2018

Bianco Doc Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.14%
€19 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

TRAMINER AROMATICO IBISCO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.13% | €13
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO ROSÉ 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €14
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LISON
PRAMAGGIORE ROSSO
VINEARGENTI RISERVA
2013 | 2015

BRIGALDARA

Una villa cinquecentesca che prende il nome da un antico toponimo ai piedi del monte Masua, una microarea molto significativa e che in questa edizione emerge con l'Amarone Classico, qui prodotto e maturato in botte grande. Il vigneto Case Vecie, tra i precursori storici dello spostamento in altitudine della Valpolicella, si trova invece appena fuori la zona classica. Vede legni un po' più piccoli per l'Amarone, ma ha anche un'area dedicata esclusivamente al Superiore senza appassimento, su cui l'azienda sta investendo molto e da dove si cerca di estrarre la vera essenza del terroir.

INDIRIZZO Via Brigaldara, 20
37029 San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701055
MAIL info@brigaldara.it
WEB www.brigaldara.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Stefano Cesari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Enrico Nicolis
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BRUNELLI

La sede è nell'antica corte di famiglia, finemente restaurata, con annesso un wine relais ai piedi della collina dove poggia la chiesa di San Pietro in Cariano. Lo stile è dettato da Luigi, l'enologo di casa, da qualche anno ormai coadiuvato dal figlio Alberto. Precisione e giusta potenza nell'Amarone e nel Superiore, ma anche belle ampiezze con l'Igt Campo del Maestro che vede nel blend anche il cabernet franc. Portabandiera in questa edizione la Riserva Campo Inferi, dedicata a Luciana, la mamma, dal carattere gentile e setoso e maturato in botte grande.

INDIRIZZO Via Cariano, 10 - 37029
San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701118
MAIL info@brunelliwine.com
WEB www.brunelliwine.com
ANNO FONDAZIONE 1936
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Luigi Brunelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luigi Brunelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Brunelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%
Alc.16,5% | €35 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Granato luminoso di buona trasparenza. TONI di sottobosco, terzicco e carruba, ginepro e pepe nero, tabacco conciato e cioccolato al liquore sormontano la confettura di ciliegie nere. Vigore alcolico e tannino austero lasciano il palato rinfrescato dai toni mentolati. Chiusura ammandorlata. Carré di cervo.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAVOLO 2016

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%
Alc.16% | €39 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE CASE VECIE 2019

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%
Alc.13,5% | €13 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%
Alc.15% | €18 (0,375l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE IL VEGRO 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%
Alc.14,5% | €14 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VALPOLICELLA 2020

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%
Alc.13% | €10 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAVOLO 2015 ++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2011

++++ (93,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPO INFERI RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%
Alc.16,5% | €48 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi
Tra il rubino e il granato, consistente. Profilo olfattivo intrigante: incipit di confettura di mirtilli, cassis e prugne sotto spirito, che piano piano lasciano spazio a sentori di cioccolato e cuoio, rabarbaro e grafite. Il palato è austero, potente e ricco, fresco e dal congedo morbido. Anitra confit, glassata in salsa al vino rosso e pere.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%
Alc.15% | €34 | Bt.18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ CAMPO DEL MAESTRO 2018

Rosso Igt - Corvina 40%, Oseleta 20%, Cabernet franc 10%, Corvinone 10%, Rondinella 10%, altre varietà 10% | Alc.15%
€26 | Bt.9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ CARIANUM 2019

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.14% | €12
Bt.9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ OVERNIGHT BRUT NATURE 2020

Rosato Metodo Martinotti - Molinara 100% | Alc.12%
€26 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | 5 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPO DEL TITARI RISERVA 2013

●●●●

BUVOLI - OPIFICIO DEL PINOT NERO

Il pinot nero, come è noto, è una nobile varietà ma ostica ed esigente da coltivare. Affascina molti produttori, ma pochi ne accettano la sfida. Tra questi c'è Marco Buvoli. Inseguendo un sogno e prendendo a esempio i cugini d'Oltrepò, lo coltiva nei colli tra Vicenza e Padova e realizza i suoi vini. I suoi Metodo Classico hanno per nome gli anni di permanenza sui lieviti. Bella l'esperienza gustativa, brillante il Rosé 3, più complesso il Rosé 7, passando poi all'intrigante maturità del 10 e arrivando infine alla purezza non dosata del 5.

INDIRIZZO Via Mondeo, 1
36050 Gambugliano (VI)
TELEFONO 348 4102919
MAIL info@opificiopinotnero.it
WEB www.opificiopinotnero.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 18.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Eddy Carli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Buvoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Buvoli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

CA' BASSO

Nei primi anni Settanta del secolo scorso i discendenti della famiglia Basso decisero di dedicarsi solo alla coltura della vite. Erano convinti che i terreni acquistati dai propri antenati un secolo prima, nei comuni di Lumignano, Castagnero e Costozza, nei Colli Berici fossero l'ideale per produrre vini di qualità. A questo si aggiungono oggi la salvaguardia dell'ambiente e la tecnologia per tutta la filiera, messe in atto dall'ultima generazione. Il Cabernet Sauvignon del Monte Eremiti, il blend bordolese del Karpòs e il Manzoni Bianco, con la sua aromaticità, mostrano questi capisaldi.

INDIRIZZO Via Casoni, 1
36023 Longare (VI)
TELEFONO 339 2832816
MAIL info@bassovini.com
WEB www.bassovini.com
ANNO FONDAZIONE 1966
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Fabio Basso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio De Bortoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) I CINQUE PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.13%
€52 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Oro fulgido dalla sottile bollicina. Fini sensazioni di pesca, magnolia e granella di nocciola, con sfumature affumicate e un riverbero di anice. Di grande freschezza ed equilibrio, burroso e tostato, con il perlage che avvolge il palato e conduce verso un lungo finale, dai rintocchi balsamici. Scampi dell'Adriatico ai ferri.

++++ DIECI EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€78 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ SETTE EXTRA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.13%
€58 | Bt.2.200 | Ferm. Legno | 84 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ TRE EXTRA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€40 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI BERICI CABERNET SAUVIGNON MONTI EREMITI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15%
€19 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Dal manto granato. La trama olfattiva si apre con ciliegia sotto spirito, confettura di more e viola appassita. Seguono pepe, vaniglia e peperone verde. Sorso che ha nerbo, con i tannini che vivacizzano le sensazioni carnose del frutto rosso. Lunghi ricordi finali piacevolmente amaricanti. Costata di manzo alla griglia.

++++ COLLI BERICI KARPÒS 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 35%, Carmenère 15% | Alc.14% | €13 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI BERICI MANZONI BIANCO 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ COLLI BERICI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ TRE BRUT S.A.

Una vacanza romantica a Verona è stata l'occasione in cui Yuri, lungimirante imprenditore russo, ha incontrato l'Amarone, rimanendone folgorato. Un colpo di fulmine che ha cambiato radicalmente la sua vita e si è concretizzato in una proprietà di venti ettari sopra Trezzolano, sulle colline a est di Verona. Qui i 500 metri di altitudine si lasciano la nebbia alle spalle per incontrare sole e frescura. In cantina Fabio Melotto vede nel lavoro in vigna il vero valore aggiunto. Spicca la Riserva con le sue lunghe, piacevoli morbidezze.

INDIRIZZO Via Caio - 37141 Verona (VR)
TELEFONO 045 982875
MAIL info@cabotta.it
WEB www.cabotta.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Yuri Cabotta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Melotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Immersa nella zona paesaggistica del Piave, circondata da testimonianze storiche e da vitigni, si erge la cantina Ca' di Rajo. Uno dei baluardi dell'azienda è da sempre la preservazione e la promozione dei vitigni fortemente legati al luogo, vinificati spesso in purezza per farne risaltare e conoscere le singole caratteristiche. Si distingue quest'anno il Piave Malanotte Notti di Luna Piena 2015, frutto di un vitigno estremo, tanto caparbio quanto appagante come il raboso sa essere.

INDIRIZZO Via del Carmine, 2 31020 San Polo di Piave (TV)
TELEFONO 0422 855885
MAIL info@cadirajo.it
WEB www.cadirajo.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 900.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Cecchetto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Landolfi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Landolfi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA PIAN DI MEZZO RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | Alc.17% | €51 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato vivo. Spiccata complessità olfattiva: viola, ciliegia, pepe, caffè, tabacco e tocchi balsamici. Caldo e morbido, conserva la sua freschezza che regala al palato equilibrio e armonia. Finale di rara eleganza, setoso, con persistenti sentori di amarene sotto spirito e mora in confettura. Cinghiale arrosto con castagne.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA TENUTA CAJO 2016

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | Alc.16% | €42 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE TORCINATO 2016

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 25%, Croatia 10%, altre varietà 15% | Alc.15% | €13 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ CERVIERO 2016

Rosso Igt - Corvina 50%, Cabernet sauvignon 25%, Corvinone 20%, Turchetta 5% | Alc.14,5% | €14
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LE POGGIE 2019

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ RUBICONDO 2019

Rosso Igt - Corvina 50%, Merlot 25%, Rondinella 25% | Alc.13,5% | €8 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ PIAVE MALANOTTE NOTTI DI LUNA PIENA 2015

Rosso Docg - Raboso piave 100% | Alc.14% | €26 | Bt.6.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Vivace rubino scuro appena granato. Olfatto deciso e austero con confetture di amarene, prugne e mirtilli; quindi tabacco e cuoio, pepe, vaniglia e chiodi di garofano. Palato morbido, caldo, risoluto e pieno, che resta scorrevole grazie alla giusta freschezza e a un tannino vigoroso ma levigato. Pernici alla cacciatora.

++++ SAUVIGNON 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €8 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ VENEZIA ROSSO MARINÒ 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Raboso veronese 20% | Alc.14% | €17 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €8
Bt.19.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ PIAVE RABOSO SANGUE DEL DIAVOLO 2017

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.14% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI DI CONEGLIANO TORCHIATO DI FREGONA CIACOE 2013

CA' LA BIONDA

Nati e cresciuti in quel di Marano, i fratelli Nicola e Alessandro Castellani, pur avendo alle spalle studi di agronomia ed enologia, raccontano sempre con orgoglio di essere dei contadini, con il valore della tradizione e dell'esperienza delle generazioni precedenti. La conduzione dei vigneti in biologico è stata l'approdo naturale del loro legame profondo con la terra. La mano è leggera anche negli interventi in cantina, con l'uso di lieviti indigeni e bassi livelli di solforosa. Il risultato è uno stile nitido, di particolare finezza e bevibilità, come ben dimostra l'Amarone Ravazzol 2015.

INDIRIZZO Via Bionda, 4 - 37020
Marano di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 6801198
MAIL info@calabionda.it
WEB www.calabionda.it
ANNO FONDAZIONE 1902
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 29 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Pietro Castellani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Castellani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Castellani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CA' LOJERA

L'esordio fu difficile, ma le bottiglie rimaste ad affinare nella cantina di Ca' Lojera per lungo periodo hanno fatto poi capire le potenzialità della turbiana a tutto il territorio. Oggi, tra le caratteristiche riconosciute a questo vitigno, c'è anche quella della tenuta nel tempo; un segnale molto attuale che ci viene dato dai proprietari, Ambra e Franco Tiraboschi: guardare oltre gli ostacoli, convinti delle proprie risorse. Oltre al frutto, la versione base si arricchisce di sensazioni speziate, che nel Superiore si trasformano in balsamiche e nella Riserva in mineralità.

INDIRIZZO Via Bella Italia, 30
37019 Peschiera del Garda (VR)
TELEFONO 045 7551901
MAIL info@calojera.com
WEB www.calojera.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Franco Tiraboschi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Tiraboschi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Tiraboschi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RAVAZZOL 2015

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 8%, Molinara 2% | Alc.16% | €68 | Bt.11.990 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi
Luminoso rubino con sfumature granato. Delicata dimensione olfattiva: le spezie anticipano le note floreali, lasciando intuire una ricca confettura di frutta rossa. Sorso gustoso e potente, equilibrato da una freschezza ancora sfavillante, sostenuto da base sapida che ne esalta lungamente il sapore. Rotolo di farao disossata con ripieno ai finferli.

🍷 ➔ VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CASALVEGRI 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 8%, Molinara 2% | Alc.13,5% | €27 | Bt.19.834 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 8%, Molinara 2% | Alc.12,5% | €15 | Bt.45.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 LUGANA RISERVA DEL LUPO 2017

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.14% | €17
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Paglierino. L'olfatto ruota attorno alla frutta secca, attornata da nespola, pera e mela cotogna. Tocchi di chinotto e bergamotto accanto a frutta tropicale, papaia e mango. Suadente e sapido, la freschezza è appena in secondo piano e i ricordi si fanno di selce e gesso. Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.

🍷 LUGANA SUPERIORE 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.14% | €16
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €12
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LUGANA SUPERIORE 2001 | 2002

CA' LUSTRA - ZANOVELLO

Sempre inarrestabile l'attività di Linda e Marco Zanovello. Ricchi di un patrimonio vitivinicolo e storico che vanta ben quarant'anni di esperienza, riescono sempre a trovare stimoli per nuove sfide, anno dopo anno. Le numerose etichette non devono far pensare a una produzione in serie, tutt'altro: a loro va il merito di elevarsi sempre in qualità e singolarità. Il Sassoner, da uve merlot in purezza, si conferma ad alti livelli, nonostante la prolungata siccità nell'annata 2017, come pure il Moro Polo 2017, che, grazie all'apporto del cabernet, spicca per integrità e ricchezza gustativa.

INDIRIZZO Via San Pietro, 50
Località Faedo - 35030
Cinto Euganeo (PD)
TELEFONO 0429 94128
MAIL info@calustra.it
WEB www.calustra.it
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Marco e Linda Zanovello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Zanovello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Zanovello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CA' RUGATE

In tempi in cui anche una visita in cantina va gestita con particolari misure, Ca' Rugate offre la possibilità di prenotare una vasta serie di esperienze: ce ne sono per tutti i gusti, dalla visita combinata di cantina ed Enomuseo, orgoglio aziendale annoverato tra i siti culturali di interesse regionale, al focus sulla garganega, dall'escursione a cavallo al tour che si allarga alle vicine ville palladiane. Ovviamente ogni esperienza contempla la degustazione di alcuni dei vini prodotti, tra i grandi classici di Soave, le bollicine della Lessinia e i rossi della Valpolicella.

INDIRIZZO Via Pergola, 36 - 37030
Montecchia di Crosara (VR)
TELEFONO 045 6176328
MAIL carugate@carugate.it
WEB www.carugate.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 90 **BOTTIGLIE** 700.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ
Famiglia Tessari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
Michele Tessari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI EUGANEI MERLOT ZANOVELLO SASSONERO 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €17 | Bt.20.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino concentrato e vivido. Olfatto molto sfaccettato: frutti di bosco in confettura si alternano a ciclamino selvatico, humus, polvere di caffè e tocchi balsamici. Palato strutturato, non ostenta potenza; tannino fitto e ben definito, marcata spalla acida e vena sapida in chiusura. Braciola di cervo con salsa di ribes.

COLLI EUGANEI ROSSO ZANOVELLO MORO POLO 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet 40% | Alc.14% | €12
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ZANOVELLO SOTTOVENDA 2018

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.9.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ZANOVELLO ROVERELLO 2017

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Manzoni bianco 30%, Moscato bianco 10% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ZANOVELLO 'A CENGIA 2018

Bianco Igt - Moscato bianco 100% | Alc.12% | €12
Bt.7.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

COLLI EUGANEI ROSSO 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet 40% | Alc.13% | €8
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RECIOTO DI SOAVE LA PERLARA 2017

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.13,5%
€28 (0,5l) | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Giallo dorato con riflessi ambrati, compatto e denso. Complessità olfattiva che spazia dal succo d'acero al miele di corbezzolo fino agli agrumi canditi. Inebriante dal primo sorso, morbido e avvolgente. Persistente, al contempo vellutato e fresco. Finale di dattero e uvetta sotto spirito. Crostata agli agrumi.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA PUNTA 470 2017

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 15%
Alc.15% | €51 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

SOAVE CLASSICO MONTE FIORENTINE 2019

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10% | Alc.12,5%
| €13 | Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SOAVE SUPERIORE CLASSICO BUCCIATO 2019

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.13,5%

€23 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LESSINIA DURELLO SPUMANTE RISERVA PAS DOSÉ AMEDEO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.13% | €31
Bt.12.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 42 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO BASTIGLIA 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 15%
Alc.14,5% | €16 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO PASSITO
2015 | 2017

RECIOTO DI SOAVE
LA PERLARA 2012 | 2015

SOAVE CLASSICO
MONTE ALTO 2015

CAMERANI - ADALIA & CORTE SANT'ALDA

Il percorso di oltre trent'anni di vita e di progetti di Marinella Camerani si condensa nel nuovo marchio che comprende la storica realtà di Corte Sant'Alda e la più recente Adalia, segnando anche il passaggio generazionale, con le figlie Federica e Bianca che entrano nel giovane team. Guyot per i vini di Corte Sant'Alda e pergola per quelli di Adalia, su terreni studiati minuziosamente in un recente lavoro di zonazione, valorizzante la valle di Mezzane. Sontuosità e vigore nel Recioto della Valpolicella 2018 di Corte Sant'Alda, dinamismo e leggerezza nel Valpolicella Laute '20 di Adalia.

INDIRIZZO Via Capovilla
28 - Località Fioi - 37030
Mezzane di Sotto (VR)
TELEFONO 045 8880006
MAIL info@camerani.wine
WEB www.camerani.wine
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Marinella Camerani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marinella Camerani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marinella Camerani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORTE SANT'ALDA VALMEZZANE 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20% Alc.15,5% | €75 | Bt.9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Granato cupo. Note di liquirizia caramellata, pepe nero, bosso, eucalipto ed erbe aromatiche. Piuttosto austero sui toni scuri di rabarbaro e china. Setoso al palato, struttura ed equilibrio con tannino vellutato e una freschezza complice a dare man forte, ma non in primo piano. Fascino e rigore. Pernici alla cacciatora.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CORTE SANT'ALDA 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 30% Alc.15% | €46 (0,5l) | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

SOAVE ADALIA SINGAN 2020

Bianco Doc - Garganega 80%, Chardonnay 10%, Trebbiano di Soave 10% | Alc.12,5% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

SOAVE CORTE SANT'ALDA 2020

Bianco Doc - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20% | Alc.12,5% | €13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CORTE SANT'ALDA INTI 2020

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.12% | €18 | Bt.1.600 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CORTE SANT'ALDA AGATHE 2020

Rosato Igt - Molinara 100% | Alc.12% | €21 | Bt.600 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

AMARONE DELLA VALPOLICELLA MITHAS 2012

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Una delle maggiori cooperative della Marca Trevigiana, Cantina Colli del Soligo, continua la ricerca del miglioramento fregiandosi quest'anno della nuova certificazione SQNPI, ulteriore garanzia di qualità sostenibile, capace di rendere i propri vini ancora più rappresentativi del luogo, così da farne assaporare l'essenza. Nella vasta gamma proposta dalla cantina, che ha lanciato un nuovo e-commerce dove ognuno può giocare e individuare l'etichetta che più lo rispecchia, si fa notare un inusuale Sauvignon Blanc. Plauso agli alti livelli del Solum Metodo Classico.

INDIRIZZO Via L. Toffolin, 6
31053 Pieve di Soligo (TV)
TELEFONO 0438 840092
MAIL info@collisoligo.com
WEB www.collisoligo.com
ANNO FONDAZIONE 1957
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1000 **BOTTIGLIE** 10.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cooperativa
di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Loris De Bortoli
Carlo Panziera
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Panziera
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SOLICUM METODO CLASSICO 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Glera 100% | Alc.11% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 36 mesi sui lieviti
Oro antico brillante, spuma cremosa. Elegante di frutta secca e caramello, toni gessosi e un bouquet variegato di ginestra,iglio e mimosa, infine tocchi freschi di menta. Sorso di grande intensità, dal palato setoso, solleticato da fini bollicine. Persistenza espressiva. Catalana di crostacei con astice e verdure.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT SOLICUM 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €19
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SOLIGO EXTRA BRUT SOLICUM 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €15
Bt.12.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY SOLICUM CUVÉE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €13
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SAUVIGNON BLANC 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12% | €9 | Bt.5.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PROSECCO TREVISO BRUT SOLICUM BIOLOGICO 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY COL DE MEZ 2017

CANTINA DI SOAVE

Non solo grandi numeri, cantina e logistica rinnovate e una produzione che copre l'intero spettro dei vini veronesi: Cantina di Soave persegue da anni una ricerca costante della sostenibilità, avvalendosi di tecnologie moderne ed efficaci. È stata una delle prime aziende a dotarsi di un sistema di monitoraggio del clima, con una rete di stazioni meteo dislocate nelle varie aree produttive: ciò consente non solo la formulazione di previsioni attendibili, ma soprattutto di intervenire con azioni mirate. Gamma sempre affidabile, in cui stupiscono quest'anno gli spumanti.

INDIRIZZO Viale della Vittoria
100 - 37038 Soave (VR)
TELEFONO 045 6139811
MAIL cantina@cantinasoave.it
WEB www.cantinasoave.it
ANNO FONDAZIONE 1898
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6000 **BOTTIGLIE** 30.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo D'Agostin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA SOCIALE MONTELLIANA
E DEI COLLI ASOLANI

La forza e la capacità di un intero gruppo di produttori, capaci nel tempo di riuscire a fare squadra, ha portato all'affermazione di una denominazione come quella dell'Asolo Prosecco, dai tratti identitari precisi e riconoscibili. Il segno tangibile di questo percorso è quanto raggiunto dall'espressione dei millesimi 2020, i quali ottengono risultati davvero lusinghieri in termini di qualità e di rappresentazione di una varietà come la glera, che nell'Asolano dà ottimi prodotti.

INDIRIZZO Via Caonada, 1
31044 Montebelluna (TV)
TELEFONO 0422 22661
MAIL info@montelliana.it
WEB www.montelliana.it
ANNO FONDAZIONE 1957
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 13.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Frozza
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) RISERVA DEI CINQUE

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc.12,5% | €50 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
Paglierino brillante dal perlage fitto e fine. All'olfatto propone zangare, agrumi dolci, nettarina e salvia; poi sprigiona note tropicali con ananas e papaia, scorzette candite e pane tostato. Il sorso è fresco e sapido, la bollicina sinuosa, il finale fruttato e speziato con nota amaricante. Mazzancolle grigliate con la pancetta.

+++ EQUIPE5 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Alc.12% | €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ SOAVE CLASSICO CASTELCERINO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ LESSINI DURELLO SPUMANTE
BRUT SETTECENTO33

Bianco Doc Metodo Martinotti - Durella 100% | Alc.12% | €12
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 10 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ SOAVE CLASSICO ROCCA SVEVA 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ CHIAROPURO ROCCA SVEVA 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 60%, Garganega 10%
Moscato bianco 10%, altre varietà 20% | Alc.12,5%
€13 | Bt. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11% | €7 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

Splendido paglierino con vivaci riflessi verdi, il perlage persistente e minuto lo esalta ulteriormente. Sentori composti e multipli su più fronti, dalla frutta ai fiori, dalle erbe a sensazioni minerali. Il sorso è raffinato e dotato di importante freschezza, la bollicina fine, il finale lungo. Prosciutto crudo e fichi.

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY 57 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11% | €7 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%
€8 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ PROSECCO ROSE' BRUT MELIORA 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero
15% | Alc.11% | €7 | Bt.29.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ PROSECCO EXTRA DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot grigio
15% | Alc.11% | €6 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Dal primo produttore della zona classica per estensione dei vigneti, un messaggio non scontato di amore per il territorio, con una produzione articolata che vede in primo piano la conduzione biologica e l'attenzione alle peculiarità delle microaree. Pruvignano dalla vallata di Marano, con il suo sorso dinamico e agile e i profumi spiccati di ciliegia e viola. La spezia scura e il ribes nero li troviamo nel Recioto di Moron, la piccola collina che abbraccia Negrar da ovest, mentre nel Torbae e Verjago ritornano cuoio, cacao, humus, rosa appassita e mora in confettura.

INDIRIZZO Via Ca' Salgari
2 - 37024 Negrar (VR)
TELEFONO 045 6014300
MAIL info@cantinanegrar.it
WEB www.cantinanegrar.it
ANNO FONDAZIONE 1933
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 830 **BOTTIGLIE** 8.500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa
di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Accordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Claudio Oliboni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CARPENÈ MALVOLTI

Le radici storiche della denominazione affondano all'interno della Carpenè Malvolti, che dal 1868 è l'emblema di un'intera area. Ogni nuova generazione porta il suo contributo e riesce a innovare restando al passo con i tempi. L'annata 2020 ci propone un'entusiasmante versione del Cartizze nella tipologia dry. Non di meno risultano le Rive di San Pietro di Barbozza, in un'interpretazione che sta a pieno titolo tra le espressioni eccellenti di questa azienda. Di grande piacevolezza il Prosecco Rosé.

INDIRIZZO Via Antonio Carpenè
1 - 31015 Conegliano (TV)
TELEFONO 043 8364611
MAIL info@carpene-malvolti.com
WEB www.carpene-malvolti.com
ANNO FONDAZIONE 1868
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 5.300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Carpenè
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giorgio Panciera
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI MORON 2016

Rosso Docg Passito - Corvina 60%, Corvinone 15%
Rondinella 15%, altre varietà 10% | Alc.14% | €21 (0,5l)
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rubino con bagliori granato. Intenso nel proporre amarene sciroppate, piccoli frutti neri, violetta candita e cioccolato al rum, su tappeto speziato e balsamico. È sia dolce che fresco, con tannino diffuso e gradevole. Lunga persistenza fruttata e tostata. Mousse al cacao.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PRUVINIANO 2017

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10% | Alc.16% | €40 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VERJAGO 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Rondinella 25%, Corvinone 15%, Croatia 15%, Oseleta 5% | Alc.15,5% | €21
Bt.13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE TORBAE 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10% | Alc.13,5% | €15 | Bt.100.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE PRUVINIANO 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10% | Alc.13% | €12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOMINI VENETI 2017

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10% | Alc.15,5% | €31 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VERJAGO 2016

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI MORON 2013

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 1868 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%
€31 | Bt.16.200 | Ferm. Acciaio

Di colore giallo paglierino brillante, perlage fine. Esprime delicati sentori floreali e fruttati, che ricordano pera e susina su uno sfondo di bergamotto e biancospino. Il sorso è saporito e intenso, sostenuto da un'effervescenza vivace che ne armonizza la naturale morbidezza. Monte veronese d'allevio e miele di acacia.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 1868 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11% | €29 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PROSECCO BRUT ROSÉ 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15% | Alc.11% | €18 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 1924 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11% | €29 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 1868 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11% | €18 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CASA CECCHIN

Le colline vulcaniche dell'Agugliana, sul versante vicentino dei monti Lessini, e l'uva durella sono i due elementi che hanno spinto l'ingegnere Renato Cecchin a diventare produttore. Negli anni Ottanta del secolo scorso è stato tra i primi a cimentarsi con il Metodo Classico. Anche quest'anno la Riserva 2015, vino rappresentativo dell'azienda, non delude le aspettative. Il Pietralava, durello fermo, esprime mineralità già nel nome e risulta sapido e fresco. Il Mandégolo frizzante sur lie rappresenta invece la tradizione.

INDIRIZZO Via Contrada Agugliana, 11 - 36054 Montebello Vicentino (VI)
TELEFONO 0444 649610
MAIL info@casacecchin.it
WEB www.casacecchin.it
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA A basso impatto ambientale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Renato Cecchin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberta Cecchin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LESSINI DURELLO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5% | €36
Bt.7.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 60 mesi sui lieviti
Leggero nella veste paglierina. Delicata proposta floreale, guizzi citrini e mela verde, confetto e zucchero filato, carruba e rosmarino. Scorre dinamico al palato con rinfrescante freschezza, sapidità ed effervescenza che si supportano a vicenda regalando pulizia e ricordi finali agrumati. Baccalà alla vicentina.

MONTI LESSINI PIETRALAVA 2020

Bianco Doc - Durella 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LESSINI DURELLO SPUMANTE EXTRA BRUT NOSTRUM RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5% | €29
Bt.10.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MANDÉGOLO 2020

Bianco Igt Frizzante - Durella 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.4.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LESSINI DURELLO
SPUMANTE DOSAGGIO
ZERO RISERVA 2014

CASA ROMA

L'annata 2020 porta una grande novità in Casa Roma: la linea Peruzzetto ha ottenuto la certificazione biologica, per cui possiamo ora degustare in questa nuova veste vini da uve autoctone quali il raboso Piave, il Manzoni bianco, la marzemina bianca e il Manzoni moscato, oltre alle internazionali merlot, cabernet sauvignon, carmenère, pinot grigio e chardonnay. Senza dimenticare gli spumanti da glera. Tutto questo a testimoniare il profondo legame tra la famiglia Peruzzetto e le terre in cui opera, basato sull'osservanza di pratiche di salvaguardia ambientale ormai inderogabili.

INDIRIZZO Via Ormelle, 19 - 31020 San Polo di Piave (TV)
TELEFONO 0422 855339
MAIL casaromavini@gmail.com
WEB www.casaroma.com
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA In conversione al biologico

ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Peruzzetto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luigi Peruzzetto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Peruzzetto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIAVE RABOSO 2014

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.14% | €16 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino con riflessi granato. Bellissima tessitura olfattiva per finezza e ampiezza, che richiama amarena, sottobosco, ricordi di arancia rossa e cuoio. Esemplare per armonia, con un tannino vellutato e una freschezza mai doma. Ritornano le note di arancia che si arricchiscono di sale. Asiago stravecchio.

PIAVE MALANOTTE 2015

Rosso Docg - Raboso piave 100% | Alc.14% | €23
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CARMENÈRE 2020

Rosso Igt - Carmenère 100% | Alc.13% | €7 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PIAVE MANZONI BIANCO SAN DORDI 2019

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MANZONI BIANCO 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CABERNET SAUVIGNON 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIAVE
MALANOTTE 2011

CASE PAOLIN

Potremmo scherzosamente definirla azienda dalla doppia identità. Da un lato l'anima effervescente, dalla sferzante dotazione acida, con l'impiego quasi totalitario della glera in svariate versioni, tra cui la più storica, il Col Fondo, di cui rappresenta un'immagine tanto sfocata quanto attuale. Dall'altra lo spirito profondo dei rossi, che estrapolano dalle terre ricche di ferro del Montello caratteri organolettici unici. Punto in comune la conduzione biologica, che vuole rispettare i tempi della natura. Immane podio per il San Carlo, emozione pura.

INDIRIZZO Via Madonna Mercedes, 55	PRODUZIONE OLEARIA No
31040 Volpago del Montello (TV)	PROPRIETÀ Diego, Adelino e Mirco Pozzobon
TELEFONO 0423 871433	CONDUZIONE ENOLOGICA
MAIL info@casepaolin.it	Mirco Pozzobon
WEB www.casepaolin.it	CONDUZIONE AGRONOMICA
ANNO FONDAZIONE 1968	Diego Pozzobon
VITICOLTURA Biologica certificata	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì
ETTARI 16 BOTTIGLIE 150.000	

CASTELLO DI RONCADE

Un'azienda che non ha mai smesso di dedicarsi con passione soprattutto ai vitigni da taglio bordolese e al raboso, sperimentando e producendo vini con una notevole capacità di affrontare la prova del tempo. Così il Villa Giustinian, con l'annata 2018, lascia ben intendere in questo senso. Il primato spetta quest'anno al Passito a base di raboso Piave, il Baronessa Ilaria, omaggio alla storica figura di famiglia. Da segnalare anche il Merlot Riserva 2017 e il Raboso 2016, ricchi di personalità e di sicura longevità.

INDIRIZZO Via Roma, 141	PRODUZIONE OLEARIA No
31056 Roncade (TV)	PROPRIETÀ
TELEFONO 0422 708736	Ciani Bassetti Vincenzo
MAIL info@castellodironcade.it	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB www.castellodironcade.it	Umberto Trombelli
ANNO FONDAZIONE 1930	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA A basso	Umberto Trombelli
impatto ambientale	VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No
ETTARI 107 BOTTIGLIE 350.000	

++++ MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO SAN CARLO 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 20%, Merlot 20% | Alc.14,5% | €23 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Luminoso rubino. Sensazioni nitide di ciliegia sotto spirito, cacao e spezie dolci come noce moscata e cannella; tabacco sullo sfondo, assieme a mirto ed eucalipto. Eleganza, tannino sottile e fresca beva sorretta da struttura impeccabile. Sfuma balsamico con ricordi di liquirizia. Brasato di angus.

++++ ASOLO PROSECCO FRIZZANTE COLFONDO 2020

Bianco Docg Frizzante - Glera 100% | Alc.11,5% | €11
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€12 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT PIETRA FINE 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12%
€15 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ MANZONI BIANCO COSTA DEGLI ANGELI 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.13% | €11 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ROSSO DEL MILIO 2019

Rosso Igt - Merlot 70%, Carmenère 30% | Alc.13,5% | €15
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARONESSA ILARIA PASSITO 2015

Rosso Igt Passito - Raboso piave 100% | Alc.15% | €29
(0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino quasi impenetrabile con tracce ancora purpuree, si muove sinuoso, con glicerica consistenza. Emerge da subito la marasca sotto spirito, poi ecco cioccolato, cannella e chiodi di garofano. Al gusto è vivacissimo, legato a splendida acidità e a un tannino ancora vigoroso. Molto persistente. Mousse di cioccolato fondente.

++++ VILLA GIUSTINIAN 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet franc 20% | Alc.13,5% | €23 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ PIAVE RABOSO DELL'ARNASA 2016

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PROSECCO PATRIARCA ROSÉ MILLESIMATO 2020

Rosato Doc - Glera 90%, Pinot nero 10% | Alc.11,5% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ PIAVE MERLOT RISERVA ROSSO DELL'ARNASA 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PROSECCO BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO SAN CARLO 2015 | 2016

Un grave lutto ha colpito Cavalchina quest'anno: si è spento Luciano Piona, il titolare, nonché presidente del Consorzio Garda Doc. Il nome Custoza, usato per indicare il vino locale, fu utilizzato per la prima volta nel 1962 proprio dalla sua azienda. Da allora ne ha fatta di strada questo bianco, profumato ed espressivo, fino a diventare un successo che travalica i confini nazionali. La stessa strada percorsa da Cavalchina, che del Custoza ha fatto la propria bandiera, riconosciuta in tutto il mondo. Incisivo anche il resto della produzione, con in evidenza i rossi della Valpolicella.

INDIRIZZO Via Sommacampagna

7 - Frazione Custoza - 37066

Sommacampagna (VR)

TELEFONO 045 516002

MAIL info@cavalchina.com

WEB www.cavalchina.com

ANNO FONDAZIONE 1900

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 BOTTIGLIE 374.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giulietto Piona

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luciano Piona

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luciano Piona

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

L'enologia è affare della famiglia Cavazza da tempo. Il capostipite, Giovanni, giunse a Selva di Montebello, zona classica del Gambellara, nei primi anni del secolo scorso. Con la garganega dell'ultima vendemmia, in località Bocara, la cantina produce il vino omonimo, apprezzato per mineralità e freschezza. La seconda anima dell'azienda è la tenuta Cicogna, sui Colli Berici, luogo vocato per i vitigni a bacca rossa. Abbiamo quest'anno in guida, oltre il classico Merlot, anche il San Martino 2016, prodotto con uve appassite, pigiate l'11 novembre. Affascinante la speziatura dello Shiraz 2017.

INDIRIZZO Contrada Selva, 22

36054 Montebello Vicentino (VI)

TELEFONO 0444 649166

MAIL info@cavazzawine.com

WEB www.cavazzawine.com

ANNO FONDAZIONE 1928

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 135 BOTTIGLIE 620.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Cavazza

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giancarlo Cavazza

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Cavazza

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) FERNANDA RABITTA 2017

Bianco Igt - Bianca Fernanda 100% | Alc.12,5% | €20

Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Oro caldo e lucente. All'olfatto offre profumi evoluti: ananas disidratato, albicocca sciroppata, scorza di cedro candita, un mazzetto di erbe aromatiche, camomilla appassita e traccia finale di pietra focaia. Il sorso risulta pieno, morbido, ma con decisa freschezza e mineralità salina. Persistente. Filetto di San Pietro in crosta di porcini.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA TORRE D'ORTI 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%

Alc.16,5% | €33 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE MORARI TORRE D'ORTI 2018

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Oseleta

5% | Alc.16,5% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARDOLINO SUPERIORE SANTA LUCIA 2019

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 20%, Barbera 10%, Marzemino

10% | Alc.13% | €12 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 35% | Alc.12,5%

€8 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 30%

Trebbianello 15%, Trebbiano 15% | Alc.12,5% | €8 |

Bt.210.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ CUSTOZA
RABITTA 2015

++++ BARDOLINO
SUPERIORE SANTA
LUCIA 2012 | 2015

++++ (91) CICOGNA SAN MARTINO 2016

Rosso Igt Passito - Merlot 100% | Alc.16% | €33

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato. Esprime nuance di caffè e crème caramel, poi subentrano confettura di frutti rossi e sottobosco. Il sorso è caldo e morbido, quasi masticabile. Ritornano i sentori fruttati e di spezie dolci. Potente, ma comunque di grande equilibrio. Chiude lungo su tracce ferrose e di prugna. Fagiano al forno con salsa di prugne.

++++ SYRAH CICOGNA 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €23 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Lotta rosse o selvaggina

++++ COLLI BERICI TAI ROSSO CORALLO 2018

Rosso Doc - Tocai rosso 100% | Alc.14% | €16

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ GAMBELLARA CLASSICO BOCARA 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5%

€9 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ COLLI BERICI TAI ROSSO 2020

Rosso Doc - Tai rosso 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.18.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ FORNETTO 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 50% | Alc.13,5% | €13

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CECCHETTO

Vi è un legame indissolubile tra Giorgio Cecchetto e il raboso Piave, vitigno spesso sottovalutato ma che negli ultimi anni sta vivendo una rinascita, grazie a chi è riuscito a domarne il carattere caparbio e a dimostrarne le potenzialità da fuoriclasse. Una filosofia tesa alla promozione dei vitigni storicamente ancorati alla terra del Piave, alla sensibilità in tema di impatto ambientale e all'impegno sociale regala delle eccellenze quali il Gelsaia 2017, il Sante Rosso 2019 e il Raboso Passito, frutto di un blend di quattro annate selezionate.

INDIRIZZO Via Piave, 67 - Tezze di Piave - 31028 Vazzola (TV)
TELEFONO 0438 28598
MAIL info@rabosopiave.com
WEB www.rabosopiave.com
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA A basso impatto ambientale
ETTARI 73 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Cecchetto
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Franco Bernabei
 Giorgio Cecchetto
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Stefano Casali
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CESARI

Sono arrivati a conclusione i lavori di finitura della cantina di Fumane, che ospita il moderno fruttai: un sofisticato impianto di deumidificazione controlla la sanità delle uve, non sempre necessario, visto che il luogo è noto per la ventilazione della valle di Molina. Quest'anno si presentano i due cru della Valpolicella, entrambi da uve coltivate sulla collina posta a sud di San Pietro in Cariano, e il Lugana: floreale il Bosco 2015, frutta in confettura per la Riserva Bosan 2012, mentre salvia, timo, sambuco e pesca gialla per il Cento Filari 2020.

INDIRIZZO Località Sorsei, 3
 37010 Cavaion Veronese (VR)
TELEFONO 045 6260928
MAIL info@cesari.it
WEB www.cesariverona.it
ANNO FONDAZIONE 1936
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 1.600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Società
 Gerardo Cesari
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Michele Gamba
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93,5) GELSAIA 2017

Rosso Igt - Raboso piave 100% | Alc.15% | €42
 Bt.3.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino scuro molto consistente. Trama olfattiva profondissima e ampia dove emergono cioccolato, confettura di ciliegia, arancia, cannella. Assaggio di grande struttura e morbidezza, tenute a freno dall'indomabile freschezza. Magistrali il tannino e la lunghissima persistenza. Bleu d'Auvergne.

++++ SANTE ROSSO 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €21 | Bt.8.670
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ RABOSO PASSITO

Rosso Igt Passito - Raboso piave 100% | Alc.16% | €22
 (0,5l) | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ MANZONI BIANCO 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.13% | €8
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ PIAVE RABOSO 2018

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.14% | €14
 Bt.12.790 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO BOSAN RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.15,5%
 €62 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato concentrato. Il bagaglio olfattivo si distende tra cacao e caffè, incalzate da spezie come pepe e cannella. Poi emergono fieno, petali di rosa e viola appassita. Sorso avvolgente, la freschezza mitiga la componente alcolica e il tannino è marcato e setoso. Chiusura fruttata. Sella di capriolo alla senape.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO IL BOSCO 2015

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.15,5%
 €46 | Bt.21.738 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LUGANA CENTO FILARI 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 95%, Chardonnay 5%
 Alc.13% | €11 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ PIAVE
 RABOSO 2017

++++ RABOSO
 PASSITO RP S.A.

++++ AMARONE DELLA
 VALPOLICELLA CLASSICO
 BOSAN RISERVA 2006

La storia dell'azienda Italo Cescon è prima di tutto la storia di una famiglia, con papà Italo e mamma Chiara che avviano l'attività nel 1957. Oggi il motore della cantina sono i figli Gloria, Graziella e Domenico, che portano avanti le idee del padre con lo sguardo a nuovi traguardi, tra cui l'innovativa linea di prodotti TesiRare. Anche quest'anno si conferma punta di diamante il Madre 2019, convincente e profonda espressione di Manzoni bianco, mentre tra i rossi spicca il Romicapo 2019, autentica ed elegante interpretazione di uve merlot.

INDIRIZZO Piazza dei Caduti,
3 - 31024 Ormelle (TV)
TELEFONO 0422 851033
MAIL cesconitalo@cesconitalo.it
WEB www.cesconitalo.it
ANNO FONDAZIONE 1957
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 115 **BOTTIGLIE** 930.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gloria, Graziella

Domenico Cescon e
Chiara Barbarotto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Domenico Cescon
Federico Giotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Cescon
Federico Giotto
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 MADRE 2019

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.13,5% | €26
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino intenso con riflessi oro. Ampio nei sentori di bosso, pompelmo, albicocca, pesca gialla, passion fruit, timo e origano. Poi anche arancia amara, cedro e una traccia salmastra. Il sorso è piacevolmente fresco e sapido, di buon corpo. Persistente, con ritorni di agrumi ed erbe aromatiche. Scampi crudi marinati all'arancia.

🍷 MERLOT 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.180.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMICAPO 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.7.000
Ferm. Terracotta | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO GRIGIORAMATO 2019

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €16
Bt.7.000 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO TRALCETTO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12% | €9
Bt.250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 PIAVE RABOSO RABIÀ RISERVA 2014

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.13,5% | €38
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Se il Manzoni bianco sta diventando sempre più popolare lo si deve in buona parte a Francesco Siben e Gilberto Ciroto, che nella loro piccola cantina ai piedi della rocca d'Asolo stanno portando avanti un lavoro encomiabile in merito. Nonostante tutto, seppur orfani del Sogno, quest'anno una menzione particolare va a uno straordinario Costalunga 2019, che ancora una volta si rivela essere la quintessenza del vitigno. Tutto ciò senza distogliere l'attenzione dalla produzione di una serie di Asolo Prosecco da un millesimo decisamente in forma.

INDIRIZZO Via Bassanese
51 - 31011 Asolo (TV)
TELEFONO 0423 952396
MAIL info@cirottovini.com
WEB www.cirottovini.com
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gilberto Ciroto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luciano Vettori
Francesco Siben
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gilberto Ciroto
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (92) MANZONI BIANCO COSTALUNGA 2019

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Luminoso giallo paglierino. Tratti di susina e caprifoglio si distendono tra agrumi e sfumature di pietra focaia. Al palato è citrino e sapido, ma ottimamente bilanciato dalla morbidezza glicerica. Lime e cedro ci accompagnano nel raffinato finale di questa grande espressione di Manzoni bianco. Schie fritte con polentina al cucchiaino.

🍷 ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Bianchetta trevigiana 2%, Glera lunga 1%, Perera 1%, Rabbiosa 1% | Alc.11%
€12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 3%, Glera lunga 3%, Perera 3%, Rabbiosa 1% | Alc.11% | €14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Bianchetta trevigiana 3%, Perera 2% | Alc.11% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SOGNO
DOSAGGIO ZERO 2011 | 2015

🍷 MANZONI
BIANCO COSTALUNGA 2016

COALI TENUTA SAVOIA

Sull'ultimo lembo a ovest della Valpolicella classica, poco lontano la Val d'Adige, dove inizia un'altra storia di terroir. I terreni sono magri, di matrice calcarea, disposti su terrazze orientate a sud-sud-ovest. Conducono l'azienda due cugine e lo stile femminile si sente per precisione ed eleganza. Affascinano le morbide ampiezze del Ripasso, con tamarindo, confettura di ribes, spezie e cuoio. Il floreale della rosa per il Superiore, su un tannino setoso e domato. Adirittura 2015 il Recioto, il vino dell'anima, che conquista per carezzevole freschezza.

INDIRIZZO Via Case Sparse

Coali, 3 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

TELEFONO 045 7732291

MAIL info@coali.it

WEB www.coali.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giuseppe e Antonio Savoia

CONDUZIONE ENOLOGICA

Silvia Savoia

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COFFELE

Con la scomparsa di Giuseppe Coffele se ne va anche quella parte sempre più rara da trovare oggi in qualsiasi ambito professionale, non solo vinicolo: competenza, studio, passione, misura, autorevolezza. Un uomo che non si è mai risparmiato, per Soave e per il Soave, che dal cru di Castelcerino ha contribuito in modo fondamentale alla rinascita dei vini della cittadina scaligera. Ci consola sapere che la sua lezione era già stata appresa dai figli Alberto e Chiara, che ormai da tempo conducono l'azienda con lungimiranza e intelligenza. Sempre vibranti i due Soave Classico, Alzari e Ca' Visco.

INDIRIZZO Via Roma, 5

37038 Soave (VR)

TELEFONO 045 7680007

MAIL info@coffele.it

WEB www.coffele.it

ANNO FONDAZIONE 1971

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Chiara e

Alberto Coffele

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alberto Coffele

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alberto Coffele

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA ROTONDA 2015

Rosso Docg Passito - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10% Alc.13,5% | €26 (0,5l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Granato luminoso. Ciliegia sotto spirito, prugna secca, noce, dat-tero, tabacco, spezie dolci e una nota di eucalipto compongono l'intenso ventaglio olfattivo. Il sorso è pieno, di magistrale equilibrio, ancora ricco di piacevole freschezza. Lunga e impeccabile la persistenza fruttata finale. Brownies al cioccolato fondente.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE IL CARLIN 2016

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Molinara 10%, Rondinella 10% | Alc.15% | €29 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE IL BIGIO 2016

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Croatina 5%, Rondinella 5% | Alc.14,5% | €26 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO LE SPONDE 2019

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.13% | €36 (0,5l) | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Oro luminoso. Avvolge con frutta secca tostata, rosa bianca e miele, quindi percorre sentieri di iodio, marzapane, cedro candito e albicocca secca. Al gusto è dolce, con perfetta verve acida a bilanciarne la morbidezza glicerica e zuccherina. Finale che si distende su ricordi speziati. Formaggio erborinato di Montegaldà.

SOAVE CLASSICO CA' VISCO 2020

Bianco Doc - Garganega 75%, Trebbiano di Soave 25% Alc.13% | €17 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SOAVE CLASSICO ALZARI 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €21 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SOAVE CLASSICO CASTEL CERINO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12% | €13 | Bt.65.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SOAVE
CLASSICO ALZARI 2018

SOAVE
CLASSICO CA' VISCO 2013

Situata nella piccola frazione di Santo Stefano di Valdobbiadene, Col Vektoraz si trova a quasi 400 metri di altitudine, nel punto più alto dell'omonimo colle, all'interno delle celebri colline del Cartizze. "Seguire scrupolosamente un metodo che preservi l'integrità espressiva del frutto è l'unico modo per ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite ci ha donato". È tutta in queste parole di Loris Dall'Acqua, enologo e amministratore, la filosofia che qui si persegue per rimarcare la propria identità territoriale e garantire un costante livello di eccellenza.

INDIRIZZO Strada delle Treziese
1 - Santo Stefano - 31049
Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 975291
MAIL info@colvetoraz.it
WEB www.colvetoraz.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 140 **BOTTIGLIE** 1.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesco Miotto, Loris
Dall'Acqua e Paolo De Bortoli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Loris Dall'Acqua
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (91,5) VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €23
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
Giallo paglierino vivido, bollicine fini. Olfatto di grande franchezza. Tratti eleganti di mela, salvia, pera kaiser e buccia di pompelmo in un contesto esotico. Il sorso è ottimamente equilibrato tra sapidità e residuo zuccherino. Lungo finale con persistenza agrumata. Spigola all'acqua pazza.

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CUVÉE 13 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.440.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.320.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY MILLESIMATO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.360.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT CUVÉE Ø 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

La storia vitivinicola di Collalto si snoda nei secoli come la sua sensibilità all'ambiente circostante, rimasto intatto nel tempo. L'attenzione alla sostenibilità si è concretizzata quest'anno con la riattivazione di un vecchio maglio per la produzione di energia idroelettrica che, unitamente all'utilizzo della caldaia a cippato, che sfrutta i residui dei tagli in vigneto e nei boschi, rende l'azienda energeticamente autonoma. Su tutte le bottiglie spicca l'ape della certificazione SQNPI.

INDIRIZZO Via XXIV Maggio
1 - 31058 Susegana (TV)
TELEFONO 0438 435811
MAIL cantina@cantine-collalto.it
WEB www.cantine-collalto.it
ANNO FONDAZIONE 1904
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 164 **BOTTIGLIE** 800.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Principessa

Isabella Collalto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Affili
Enzo Michelet
Umberto Marchiori
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mirco De Pieri
Consulenza esterna
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ COLLI DI CONEGLIANO ROSSO VINCIGUERRA RISERVA 2015

Rosso Docg - Merlot 40%, Cabernet sauvignon 33%,
Cabernet franc 17%, Marzemino 10% | Alc.13,5% | €17
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino dai bordi granato, aspetto luminoso. Profumi di frutti di bosco come mora e ribes, poi lampone e fragola e ancora violetta, foglie secche, cannella e cacao in polvere. Il sorso si distingue per equilibrio fra calore, morbidezza, freschezza e sapidità, invitando al riassaggio. Trippa alla veneta.

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT PONTE ROSSO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €11 |
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO BRUT ISABELLA 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €17 |
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GAIO MILLESIMATO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta
trevigiana 5%, Verdiso 5% | Alc.11,5% | €11 | Bt.150.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SAN SALVATORE MILLESIMATO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta
trevigiana 5%, Verdiso 5% | Alc.11,5% | €11 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY DAME 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta
trevigiana 5%, Verdiso 5% | Alc.11,5% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

LA COLLINA DEI CILIEGI

Fondata nel 2010 da Massimo Gianolli, imprenditore del settore finanziario che si è dedicato con passione al vino, l'azienda fa leva sui 45 ettari della tenuta di famiglia a Erbin, in Valpantena, in buona parte vitabile. Nel frattempo, da quelle prime prove di Amaroni che risalgono al 2005, può oggi vantare una produzione attenta sia ai dettami territoriali che alla sperimentazione di varietà e tecniche. Da segnalare il Wine Retreat Ca' del Moro, un lussuoso eco-resort nato dal recupero delle antiche stalle e del fienile.

INDIRIZZO Località Erbin,
36 - Frazione Romagnano
37023 Grezzana (VR)
TELEFONO 015 8484301
MAIL info@lacollinadeiciliegi.it
WEB www.lacollinadeiciliegi.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Massimo Gianolli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Posenato
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COMMENDATOR POZZOBON ROSALIO

Rosalio Pozzobon, conosciuto in paese come il commendatore di Volpago, porta avanti in prima persona questa solida e autentica realtà, pur contando sulla piena collaborazione dei figli, in vigna come in cantina. I suoi sono vini che raccontano di una lunga storia di viticoltura contadina. La sua proposta include spumanti a base glera dalle immediate e apprezzabili fragranze e dotati di facile beva. Ma un plauso speciale merita la Riserva a lui dedicata, ricca di personalità e finezza, a testimonianza di una territorialità che non finisce mai di stupire.

INDIRIZZO Via Madonna
della Mercedes, 58 - 31040
Volpago del Montello (TV)
TELEFONO 339 7178436
MAIL info@cantinepazzobon.com
WEB www.cantinepazzobon.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rosalio,
Giuliano, Antonio, Fabrizio
e Bruno Pozzobon
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuliano Pozzobon
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

☆☆☆☆ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg - Corvina 75%, Corvinone 20%, Rondinella 5%
Alc.15% | €53 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato compatto. Ciliegia, legno di rosa, liquirizia, ma anche cuoio e la mineralità della pietra ferrosa. Sottofondo di macchia mediterranea, mirto e incenso. Impatto gustativo fresco e sapido su un tocco di velluto. Progressione dal tannino integrato e persistenza balsamica. Germano reale al forno in salsa all'Amarone.

☆☆☆☆ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CILIEGIO 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%
Alc.15,5% | €117 | Bt.4.475 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆ CA' DEL MORO 2020

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

☆☆ CAMPONI 2020

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

☆☆☆☆ MONTELO ROSSO DEL COMMENDATOR RISERVA 2016

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13%
€10 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Granato vivo. Elegante all'olfatto con fragranze di prugna matura, ciliegia sotto spirito, ginepro, sigaro, cenni minerali, caffè, tostature e speziature. Al gusto rivela un'ottima struttura e decisa nota calorica, ben bilanciata dalla freschezza e dai tannini fini. Lungo epilogo balsamico. Anatra in umido.

☆☆☆☆ ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

☆☆☆☆ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

☆☆ PROSECCO FRIZZANTE 2020

Bianco Doc Frizzante - Glera 100% | Alc.11% | €7
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

☆☆ ROSATO FRIZZANTE 2020

Rosato Igt Frizzante - Pinot nero 100% | Alc.12% | €7
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

CONTE EMO CAPODILISTA LA MONTECCHIA

Terra, esperienza, perizia nell'esprimere le migliori potenzialità sono i fondamenti della produzione vinicola del Conte Emo, ben rappresentati anche dall'imponente villa padronale. Le uve entrano nelle specifiche etichette in relazione alla naturale vocazione di suoli ed esposizioni: il moscato giallo che dà vita al passito Donna Daria è coltivato sulle colline di Baone, dove acquista complessità aromatica; per il Villa Capodilista invece, classico taglio bordolese con l'aggiunta del raboso veronese, le uve provengono dai terreni trachitici di Selvazzano.

INDIRIZZO Via Montecchia, 16
35030 Selvazzano Dentro (PD)
TELEFONO 049 637294
MAIL lamontecchia@lamontecchia.it
WEB www.lamontecchia.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 144.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giordano
Emo Capodilista
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Boaretti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Patrizio Gasparinetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CORTE ADAMI

Il conseguimento della certificazione SQNPI è l'ulteriore tassello che permette di identificare operato e valori di questa cantina soavese, già peraltro rintracciabili compiutamente nei suoi vini. Il corpo unico di vigneti nel cru di Castelcerino dona Soave integri ed espressivi, in cui è evidente la corrispondenza col territorio. Produzione da sottolineare anche quella affidata ai possedimenti in Valpolicella est, dove le vecchie vigne di corvina e delle altre varietà tipiche impreziosiscono i rossi qui ottenuti.

INDIRIZZO Via Circonvallazione Aldo
Moro, 32 - 37308 Soave (VR)
TELEFONO 045 6190218
MAIL info@corteadami.it
WEB www.corteadami.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 37 **BOTTIGLIE** 170.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Martina e
Andrea Adami
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Adami
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO DONNA DARIA 2017

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.12% | €27
(0,375l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Perfetto topazio scintillante. Ampio e iodato, concede subito gli esteri e la ceralacca, per poi aprirsi in un tripudio aromatico di arancia candita, albicocche disidratate, miele di castagno e caramello. Suntuoso l'equilibrio al gusto, giocato tra estrema dolcezza e corroborante freschezza. Crostata di arance.

COLLI EUGANEI ROSSO VILLA CAPODILISTA 2016

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 17%
Carmenère 16%, Raboso piave 7% | Alc.13% | €26
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FORZATÈ 2016

Rosso lgt - Raboso veronese 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PROGETTO RECUPERO CARMENÈRE 2017

Rosso lgt - Carmenère 100% | Alc.13% | €17
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

CA' EMO 2018

Rosso lgt - Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet
sauvignon 25%, Raboso piave 5% | Alc.13% | €12
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo
100% | Alc.6% | €11 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

CUORE DI
DONNA DARIA S.A. | S.A.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%
Alc.14,5% | €18 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino che denota consistenza. Spazia dalle confetture di marmosca e prugna a cuoio, pepe nero e chiodi di garofano. Poi emergono tabacco, rabarbaro e sentori balsamici. Il sorso denota equilibrio e piacevolezza, con aromi coerenti e tannino ben integrato. Persistente. Fagiano al forno con salsa di prugne.

VALPOLICELLA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%
Alc.13,5% | €15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SOAVE 2020

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10% | Alc.12%
€10 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CORTE CANELLA

I fazzoletti di terra che compongono la proprietà spaziano dalle zone a ridosso del torrente Prognò fino ad arrivare alla prima collina; terreni molto magri quindi, dall'alta concentrazione di ciottoli, che hanno reso celebri le produzioni di questa zona nella vallata di Illasi. I vigneti di questa piccola realtà sono condotti da Francesco Venturini con l'aiuto di tutta la famiglia, ma in cantina, per le scelte stilistiche, diventano protagoniste le figlie. L'eleganza delle spezie, accompagnata da bella forza, caratterizza quest'angolo di Valpolicella.

INDIRIZZO Via Canella
14 - 37031 Illasi (VR)
TELEFONO 347 9445573
MAIL info@cortecanella.it
WEB www.cortecanella.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Venturini Francesco
Venturini Veronica e
Castagnedi Adriana Maria
CONDUZIONE ENOLOGICA
Filippo Giarola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CORTE MAINENTE

A Soave alcune cantine sorgono in pieno centro storico, o comunque vicine a esso, come Corte Mainente, che ha sede a pochi passi dal castello scaligero. I vigneti sono dislocati invece tra l'area Doc e quella del Soave Classico: di quest'ultima si segnala in particolare il vigneto posto in zona Pigno su terreno basaltico (qui chiamato tovo), ovviamente coltivato a garganega. I vini presentati non derogano a tipicità e rigore produttivo, dando una bella prova di aderenza territoriale e piacevolezza, animati da gustosa e profonda sapidità.

INDIRIZZO Viale della Vittoria
45 - 37038 Soave (VR)
TELEFONO 045 7680303
MAIL info@cortemainente.com
WEB www.cortemainente.com
ANNO FONDAZIONE 1939
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 37.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco, Ugo
e Davide Mainente
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Mainente
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PPPP → AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Rosso Docg - Corvinone 50%, Corvina 40%, Croatina 5%, Rondinella 5% | Alc.17,5% | €65 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato cupo, offre sentori inizialmente di sottobosco umido, poi di corteccia ed erbe amare. Seguono le note tostate di cacao, polvere di caffè e cuoio, infine le spezie. Calore, freschezza e sapidità sono un unicum che dona armonia, il tannino è magistrale, il lungo finale terroso e di erbe amare. Bocconcini di capriolo profumato all'arancia.

PPPP VALPOLICELLA SUPERIORE 2016

Rosso Doc - Corvinone 50%, Corvina 40%, Croatina 5%, Rondinella 5% | Alc.15,5% | €27 | Bt.15.753 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTTT RECIOTO DI SOAVE LUNA NUOVA 2019

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.15,5% | €17 (0,375l) | Bt.2.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Brillante paglierino dal riflesso dorato. Fine e ampio con sentori di fichi secchi, albicocca in confettura, miele di eucalipto e scorza di limone. Chiude su tratti minerali. Morbido, snello e di elegante freschezza al gusto, è equilibrato con lunga persistenza, coerente e lievemente agrumata. Formaggi erborinati con miele.

TTTT SOAVE CLASSICO TOVO AL PIGNO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €9
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTT SOAVE CENGELLE 2020

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%
Alc.12,5% | €8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CORTE SCALETTA

Dodici ettari vitati all'interno della storica tenuta Musella a Marcellise e la passione dei fratelli Giulia e Michele Cavedini sono le basi di questa giovane azienda, che sin dagli esordi, nel 2011, si è fatta notare per l'essenzialità dello stile, elegante e accurato. L'intenso Cabernet Sauvignon è un fil rouge con il passato in cui le uve erano conferite, mentre il Valpolicella Superiore Ripasso, succoso e leggiadro, è la tappa più recente del nuovo percorso, all'insegna delle uve autoctone della zona. Fresco e gustoso il Valpolicella dell'annata 2018.

INDIRIZZO Via Cao di Sopra
19 - 37036 San Martino
Buon Albergo (VR)
TELEFONO 045 8740269
MAIL info@cortescaletta.it
WEB www.cortescaletta.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Cavedini
CONDIZIONE ENOLOGICA
Flavio Peroni
CONDIZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VALENTINA CUBI

La voglia di lasciare a figli e nipoti un mondo migliore di come l'abbiamo trovato porta nel 2010 Valentina alla conversione dei vigneti al biologico. Coerente lo stile dei vini, sempre agili, vibranti, tenui nei colori. L'Iperico 2020 mostra una classica ciliegia all'olfatto, grande sapidità e una scorrevolezza che conquista, distinguendosi per le sue doti gastronomiche. In questa edizione, per celebrare i cinquant'anni dalla nascita dell'azienda, si presenta una selezione della fortunata vendemmia 2004, la prima Riserva della famiglia.

INDIRIZZO Via Casterna, 60
37022 Fumane (VR)
TELEFONO 045 7701806
MAIL info@valentinacubi.it
WEB www.valentinacubi.it
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Valentina Cubi
CONDIZIONE ENOLOGICA
Alessandro Filippi
CONDIZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) VALPOLICELLA SUPERIORE 2015

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.14% | €23 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino. Profilo olfattivo nobile e inizialmente riservato, che alterna a dolci ciliegie e prugne mature note floreali e speziate su uno sfondo balsamico e di sottobosco. A una muscolare alcolicità oppone una divertente alternanza fresco-sapida e tannino levigato. Finale ammandorlato. Brasato di lepre in riduzione di corvina.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.16% | €52 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CABERNET SAUVIGNON 2014

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €23
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2015

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.14,5% | €26 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ VALPOLICELLA 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.13% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2004

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10% | Alc.16,5% | €123 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 180 mesi
Granato dai riflessi arancio. Sentori chinati e mentolati mutano in ciliegia sotto spirito e more di gelso; poi rosa e viola appassita, con tocchi di pepe nero e cannella in chiusura. Palato elegante e avvolgente, ancora fresco e dal tannino levigato. Termina lungo con ricordi di frutta matura. Spezzatino di cinghiale con bacche di ginepro.

++++ VALPOLICELLA IPERICO 2020

Rosso Doc - Corvina 75%, Rondinella 25% | Alc.12,5%
€9 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

DAL CERO

La terza generazione della famiglia Dal Cero, rappresentata da Alberto, Davide, Nico e Francesca, prosegue il lavoro iniziato dal fondatore Augusto quasi novant'anni fa, continuando su quel filo conduttore fatto di un rapporto diretto e costante col proprio territorio: i monti Crocetta e Calvarina a rappresentare l'essenza della cantina, esprimendo il primo Soave dotati di una forte personalità minerale, mentre il secondo Lessini Durello emblematici dell'impronta fresca e stuzzicante, che marca gli spumanti qui prodotti.

INDIRIZZO Via Moschina
11 - 37030 Roncà (VR)
TELEFONO 045 7460110
MAIL info@dalcerofamily.it
WEB www.dalcerofamily.it
ANNO FONDAZIONE 1934
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nico, Francesca
e Davide Dal Cero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Dal Cero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

DAL MASO

Tre sono i fratelli Dal Maso e tre le denominazioni in cui producono i loro vini. Quella storica di Gambellara, dove si realizza il Ca' Fischele. Bella annata la 2020, grande mineralità, freschezza e caratteristici profumi. Ad Alonte, sui Colli Berici, si trova la seconda anima dell'azienda: quest'anno verranno vitati altri due ettari. Qui l'autotono tai rosso si esprime ai massimi livelli nel Colpizzarda e nel Montemitro. Nicola è convinto che il versante sud-ovest sia luogo eccezionale per il suo Merlot Casara Roveri. A Brenton, sul vulcano spento del monte Calvarina, i Durello.

INDIRIZZO Contrada Selva, 62
36054 Montebello Vicentino (VI)
TELEFONO 0444 649104
MAIL info@dalmasovini.com
WEB www.dalmasovini.com
ANNO FONDAZIONE 1919
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 33 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Anna, Silvia
e Nicola Dal Maso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Dal Maso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Dal Maso
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

SOAVE SUPERIORE VIGNETO RUNCATA 2019

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.13% | €21 | Bt.10.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Lucente giallo intenso tendente all'oro. Sensazioni di pietra focaia, selce e frutta matura gialla come albicocca e ananas. Prosegue con pompelmo e note ammandorlate su uno sfondo floreale di acacia. Sorso intenso e dinamico, sapido e al contempo fresco e morbido. Persistente e minerale. Rombo al forno con patate, olive nere e pomodori.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Alc.16,5% | €52 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LESSINI DURELLO SPUMANTE NON DOSATO CUVÉE AUGUSTO 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%
€34 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | 50 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BRUT DAL CERO

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Durella 20%
Alc.12,5% | €19 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SOAVE CORTE GIACOBBE 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €11
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €10 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

(91,5) COLLI BERICI MERLOT CASARA ROVERI 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino con richiami granato, consistente e profondo. Intensi profumi di ciliegia, more di rovo in confettura, sentori di fiori rossi e foglie secche. Un richiamo di cardamomo e tabacco. Sorso equilibrato con tannino ben integrato, finale lungo dove emerge il pregevole contributo dei legni. Civet di lepre.

COLLI BERICI TAI ROSSO COLPIZZARDA 2018

Rosso Doc - Tai rosso 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO RIVA DEI PERARI 2019

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.12,5% | €22
(0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

CASARA ROVERI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €26
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GAMBELLARA CLASSICO RIVA DEL MOLINO 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

COLLI BERICI TAI ROSSO MONTEMITORIO 2019

Rosso Doc - Tai rosso 100% | Alc.14% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

COLLI BERICI TAI ROSSO COLPIZZARDA 2013 | 2015 | 2016

L'anno 2021 segna il passaggio della cantina dalla vecchia alla nuova sede, che può contare su un'ampia sala di degustazione e una più capiente sala di maturazione per le numerose tipologie prodotte, che spaziano dal Metodo Classico ai rossi di lungo affinamento: tra questi il Roro 2019, che torna finalmente disponibile dopo qualche anno di assenza. Sempre performante l'unico passito della famiglia, il Saroel. Da tenere sicuramente d'occhio l'evoluzione del Solaris, vitigno resistente che nel Bellunese sta cominciando a dare risultati molto interessanti.

INDIRIZZO Via San Giuseppe
14 - 32032 Feltre (BL)
TELEFONO 338 1803453
MAIL Info@debacco.it
WEB www.debacco.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Marco De Bacco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco De Bacco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco De Bacco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ TEROLDEGO RORO 2019

Rosso Igt - Teroldego 100% | Alc.14% | €26 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Evidente rosso granato con riflessi rubino, intenso e ricco di sostanza colorante. I sentori si sviluppano su frutta sotto spirito, fiori rossi in appassimento, con qualche guizzo tostato. Al palato risulta tanto potente quanto vibrante. Equilibrato e molto persistente. Faraona al forno

++++ SAROEL 2018

Bianco Igt Passito - Bianchetta trevigiana 50%, Moscato bianco 50%
Alc.15% | €26 (0,5l) | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ CUSS 2019

Rosso Igt - Merlot 85%, Carmenère 15% | Alc.13% | €16
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ PAVANA BRUT ROSÉ 2019

Rosato Metodo Martinotti - Pavana 100% | Alc.12%
€12 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ SOLARIS 2020

Bianco - Solaris 100% | Alc.14% | €26 | Bt.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ SACA EXTRA DRY 2019

Bianco Metodo Martinotti - Bianchetta trevigiana 100%
Alc.11,5% | €12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

La qualità della proposta di Alessandro De Stefani non può che confermare uno stile vincente e apprezzato. I suoi vini esprimono luogo di appartenenza, finezza, sostanza ed eleganza, oltre che un ben definito timbro aziendale e una coraggiosa scelta di conduzione biodinamica in vigna. Straordinario l'Olméra 2019, elegante nella sua spontaneità, profumatissimo e sferzante nella percezione fresco-sapida. Ricco e avvolgente il Refrontolo Passito 2015; calore, struttura e profondità per il Kreda 2018, raffinato e moderno il Malanotte del Piave 2016.

INDIRIZZO Via Cadorna, 92
30020 Fossalta di Piave (VE)
TELEFONO 0421 67502
MAIL info@de-stefani.it
WEB www.de-stefani.it
ANNO FONDAZIONE 1866
VITICOLTURA Biologica e biodinamica
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ
Famiglia De Stefani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro De Stefani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro De Stefani
Tiziano De Stefani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) OLMERA 2019

Bianco Igt - Tai 60%, Sauvignon 40% | Alc.13,5% | €26
Bt.1.102 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Fulgido paglierino dagli intarsi oro. Attraente e spavaldo all'olfatto con ricordi di maracuja e curcuma, buccia di pompelmo e lime, bosso, foglia di pomodoro, erbe officinali e lavanda. Dinamico, fresco e sapido, dalla carezzevole avvolgenza, persiste a lungo su note vegetali e minerali. Porcini scottati su cialda di parmigiano reggiano.

++++ COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO PASSITO 2015

Rosso Docg Passito - Marzemino 100% | Alc.15,5% | €39
(0,5l) | Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ KREDA 2018

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.16,5%
€31 | Bt.4.674 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ MALANOTTE DEL PIAVE 2016

Rosso Docg - Raboso piave 100% | Alc.13,5% | €40
Bt.4.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO STEFEN 1624 2016

Rosso Docg - Marzemino 100% | Alc.15,5% | €74
Bt.4.002 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ SOLER 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 20%, Carmenère 20%, Marzemino 20%, Merlot 20%, Refosco dal peduncolo rosso 20% | Alc.14%
€18 | Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ OLMERA
2013 | 2015 | 2018

++++ KREDA 2014 | 2016

FALEZZE

Lo sviluppo urbanistico, fortunatamente, non si accorse della valle di Mezzane, consentendole di rimanere un luogo naturale e incontaminato, oltre che vocata zona viticola. Un valore di cui l'azienda Falezze gode, assieme a un panorama, dalle pendici dei Lessini alla pianura padana, che assume un significato quasi didattico, e questo ben si fonde con la formazione da biologo di Luca Anselmi. È proprio lui infatti che nel 2008 decide di mettere a frutto le sue conoscenze specifiche e dare nuova vita a quelle vigne vecchie anche di ottant'anni. È in corso il passaggio al biologico.

INDIRIZZO località Pigno
1 - 37031 Illasi (VR)

TELEFONO 348 7241477

MAIL info@falezze.it

WEB www.falezze.it

ANNO FONDAZIONE 2008

VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Luca Anselmi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luca Anselmi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FARINA

Azienda storica, ma che ha saputo ben rinnovarsi grazie a Claudio, al padre Alessandro e alla cugina Elena. Nati in una famiglia dove fare vino era una sorta di eredità inevitabile, i più giovani hanno atteso che fosse la passione a guidarli a tornare alle origini. Alle attenzioni in vigneto, che vede presente la riscoperta oseleta, ma anche una mai abbandonata molinara e le rare turchette e dindarella, seguono quelle in cantina. Cemento e cinque anni tra barrique di vari legni e botte grande per il buonissimo Mezzadro alla Fontana 2011.

INDIRIZZO Via Bolla, 11 - Località
Pedemonte - 37029 San

Pietro in Cariano (VR)

TELEFONO 045 7701349

MAIL info@farinawines.com

WEB www.farinawines.com

ANNO FONDAZIONE 1973

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 1.100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessandro

Claudio ed Elena Farina

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Zerman

Luigi Andreoli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Rosso Docg - Corvinone 45%, Corvina 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5% | Alc.15,5% | €113 | Bt.4.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Vivace rubino dal riflesso granato. Profumi di ciliegia durone, prugna secca, ribes nero, mora, ma anche zenzero, liquirizia, grafite e una nota di tabacco dolce. Sorso morbido, pieno e ricco, fresco e sapido. Gli aromi replicano i profumi. Chiusura armonica e molto persistente. Stracotto di manzo all'Amarone.

🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE 2015

Rosso Doc - Corvinone 45%, Corvina 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5% | Alc.14,5% | €38 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MEZZADRO ALLA FONTANA RISERVA 2011

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatia 5%, Molinara 5% | Alc.16,5% | €143 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 48 mesi

Bel colore granato lucente. Trama olfattiva intensa, ampia, mediterranea, che profuma di bacche di mirto, eucalipto, more, ciliegie e caffè. Assaggio davvero notevole, snello, di mirabile equilibrio, che sfodera un tannino levigato, una bevibilità invidiabile e un'armonia davvero esemplare. Sella di capriolo in salmi.

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FAMIGLIA FARINA 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 10%, Molinara 10%, Rondinella 10% | Alc.16% | €40 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA MONTEFANTE RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 10% | Alc.16% | €45 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 10% | Alc.15% | €21 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE MONTECORNA 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Molinara 15%, Rondinella 15% | Alc.14% | €9 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 NODO D'AMORE 2019

Bianco Igt - Garganega 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon 15% | Alc.13% | €12 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Il biologico nel sangue, anche se forse sarebbe meglio dire per preservare il sangue, visto che tutto inizia con un'allergia sviluppata verso i prodotti chimici da Gino Fasoli, padre e nonno degli attuali titolari. Da qui il non facile passaggio alla conduzione biologica nel 1986, per poi arrivare nel 2006 alla biodinamica. Dalla piacevole agilità del Soave Borgoletto, alla forza di Orgno e Igino, rispettivamente un merlot e un cabernet sauvignon in purezza con lieve appassimento delle uve e barrique, alla garganega Metodo Classico Creaman, affinato ben dieci anni.

INDIRIZZO Via Cesare Battisti, 47
37030 Colognola ai Colli (VR)
TELEFONO 045 7650741
MAIL be@fasoligino.com
WEB www.fasoligino.com
ANNO FONDAZIONE 1925
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica
ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Si
PROPRIETÀ Amadio e
Natalino Fasoli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Natalino Fasoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Si **VISITA IN AZIENDA** Si

+++++ ORGNO 2012

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.17% | €78 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rosso rubino cupo e impenetrabile. Olfatto coeso, con sentori di frutti neri di bosco in confettura, marasca e prugna secca, nuance di humus e rabarbaro, poi tocchi balsamici e di tabacco dolce. Al palato libera struttura e morbidezza alcolica, con tannino levigato. Coscia d'anatra arrosto.

+++++ CREAMAN 2011

Bianco Metodo Classico - Garganega 100% | Alc.12%
€23 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 60 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++++ RECIOTO DI SOAVE SAN ZENO 2015

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.14% | €26
(0,5l) | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++++ IGINO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.16,5% | €45
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE VALPO 2015

Rosso Doc - Corvinone 50%, Corvina 30%, Rondinella 20%
Alc.15,5% | €16 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SOAVE BORGOLETTO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++++ AMARONE DELLA
VALPOLICELLA ALTEO 2012

Gli oltre cent'anni di presenza della famiglia Fattori nel panorama vitivinicolo dell'alta val d'Alpone si condensano oggi nel lavoro appassionato e meticoloso di Antonio e Giovanni, alla guida di un'azienda che interpreta con coraggio ed eleganza la garganega e la durezza, allevate sui terreni vulcanici di Roncà e Monteforte d'Alpone, e le uve a bacca nera tipiche della Valpolicella nella splendida tenuta di Col de la Bastia. Ne sono un'ottima espressione l'Amarone Riserva 2016 e il Soave Motto Piane 2019.

INDIRIZZO Via Olmo, 6 - Frazione
Terrossa - 37030 Roncà (VR)
TELEFONO 045 7460041
MAIL info@fattoriwines.com
WEB www.fattoriwines.com
ANNO FONDAZIONE 1918
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 87 **BOTTIGLIE** 330.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Fattori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Basile
Antonio Fattori
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Fattori
VENDITA DIRETTA Si **VISITA IN AZIENDA** Si

+++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 65%, Corvinone 15%
Rondinella 10%, altre varietà 10% | Alc.16% | €62
| Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Granato fitto e compatto, luminoso. Intensi sentori di viola, ciliegie sotto spirito e frutti di bosco. Compagno poi cioccolato, tabacco e una fine balsamicità. Al palato è morbido, con tannini vellutati. Il fresco finale di spezie dolci lo esalta. Filetto di garonese alle prugne.

+++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA COL DE LA BASTIA 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Corvinone 15%
Rondinella 10%, altre varietà 10% | Alc.16% | €41
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++++ SOAVE MOTTO PIANE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.14% | €15
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ RECIOTO DI SOAVE MOTTO PIANE 2016

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.13,5%
€19 (0,5l) | Bt. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT 36 MESI 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.11,5%
€19 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE COL DE LA BASTIA 2019

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre varietà 10% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++++ LESSINI DURELLO
SPUMANTE PAS DOSE
60 MESI 2013

+++++ SOAVE
DANIELI 2013

FONGARO

La giovane Tanita Danese, dopo una laurea in filosofia e un master in enologia e marketing del vino, è tornata alle origini, in val d'Alpone, dove oggi è alla guida della storica azienda fondata nel 1975 da Guerrino Fongaro. Con determinazione e competenza dà continuità alle scelte originarie della conduzione in biologico e dell'esclusiva produzione di Metodo Classico, che considera l'autentica vocazione dell'uva durella. Quest'anno emerge per eleganza e spessore il Lessini Durello Brut Riserva 2013. Meno austero si propone il 2015, mentre il Pas Dosé esprime tutta la purezza del vitigno.

INDIRIZZO Via Motto Piane

12 - 37030 Roncà (VR)

TELEFONO 045 7460240

MAIL info@fongarospumanti.it

WEB www.fongarospumanti.it

ANNO FONDAZIONE 1975

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglie

Danese e Molinarolo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Pier Luigi Borgna

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCETTO

Il volto di questa storica azienda della val d'Alpone è quello di Giulia, giovane laureata in enologia che ha fatto tesoro dell'esperienza del nonno e del padre Antonio, per dare slancio alla produzione familiare, con vini di carattere sempre più convincenti. Dai vigneti di garganega, sui terreni di Terrossa, nascono Soave profumati e minerali come il Recorbian 2017 e dai vigneti di durella, posti nell'alta valle a Vestenanova, nascono notevoli espressioni del Lessini Durello come il Brut Metodo Classico 2015.

INDIRIZZO Via Binelli, 22

37030 Roncà (VR)

TELEFONO 045 7460287

MAIL info@cantinafranchetto.com

WEB www.cantinafranchetto.com

ANNO FONDAZIONE 1982

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Antonio Franchetto

CONDUZIONE ENOLOGICA

Antonio Franchetto

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%

€36 | Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | 78 mesi sui lieviti

Splendida e brillante veste dorata con persistente e fine perlage. Olfatto intenso dove spiccano profumi di frutta esotica, melone e agrumi. Un sentore di fieno accompagna una piacevole ventata di pot-pourri di fiori bianchi e gialli. Sorso morbido, fresco e minerale con finale fumé e agrumato. Risotto ai fiori di zucca e gamberi.

LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%

€22 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 55 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LESSINI DURELLO SPUMANTE PAS DOSÉ 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%

€26 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 55 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LESSINI DURELLO SPUMANTE RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%

€21 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

Giallo dorato e delicata, fine effervescenza. Intenso e articolato l'olfatto, con eleganti sentori di camomilla essiccata, fieno, crosta di pane, vaniglia e albicocca. Freschezza e sapidità assecondano gradevolmente la nota morbida. Persistenza lunga e piacevole su echi freschi e agrumati. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.

SOAVE RECORBIAN 2017

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €11 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%

€19 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SOAVE LA CAPELINA 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €9

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO VAL SERINA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €9

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

LESSINI DURELLO SPUMANTE BORGOLETTTO 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Durella 100%

Alc.12,5% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Risotti di pesce

LESSINI DURELLO
PAS DOSÉ FONGARO
RISERVA 2008

L'azienda è condotta dai fratelli Aldrighetti. Gamba è il soprannome dato a questa famiglia, tutti altissimi in casa. Siamo a Gnirega, imbocco della vallata di Marano. Dalla terrazza posta davanti all'ingresso della cantina si capisce la bellezza della vallata. Solo uve del territorio per il Valpolicella, declinato in tutte le sfumature attraverso due linee dal diverso carattere: Campedel e Le Quare. Legni piccoli di diverse specie e tocchi di oseleta e croatina per il primo; botti grandi e aggiunte di molinara per il secondo.

INDIRIZZO Via Gnirega, 19
Frazione Valgatara - 37020
Marano di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 6801714
MAIL info@vinigamba.it
WEB www.vinigamba.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Giovanni, Giuseppe e Martino Aldrighetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Martino Aldrighetti
Massimo Mameli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Aldrighetti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

In una settecentesca corte agricola ai piedi del monte Baldo, i fratelli Enrico ed Elisa Gentili guidano da qualche anno l'azienda fondata negli anni Settanta dal padre Carlo. Conservare ed esprimere con autenticità il patrimonio storico dei vitigni del territorio è l'obiettivo di Enrico, enologo che ama anche sperimentare nuove prospettive, come l'impiego delle varietà resistenti e diversi materiali per i contenitori di maturazione. Il San Verolo 2018, un Bardolino della sottozona Montebaldo, esprime pienamente lo stile elegante e preciso che caratterizza tutta la produzione.

INDIRIZZO Via Sant'Antonio, 271
37013 Caprino Veronese (VR)
TELEFONO 339 1651823
MAIL info@cantinagentili.com
WEB www.cantinagentili.com
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA A basso impatto ambientale
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Enrico ed Elisa Gentili
CONDUZIONE ENOLOGICA
Enrico Gentili
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷🍷🍷🍷 (93,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPEDEL RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvina 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5% | Alc.16,5% | €117 | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino impenetrabile. Espressivo l'olfatto sui sentori scuri di mora e mirtillo intercalati da sottobosco, note pepate, tocchi di cioccolato amaro ed echi balsamici. Sorso ricco, materico, supportato da vivace acidità e da presenza tannica setosa. Richiami vanigliati chiudono l'assaggio. Germano reale al forno in salsa all'Amarone.

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 5% | Alc.15% | €39 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE 2017

Rosso Docg Passito - Corvinone 50%, Corvina 30% Croatina 10%, Rondinella 10% | Alc.14% | €32 (0,5l) Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CAMPEDEL 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Oseleta 5% | Alc.14,5% | €26 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10% | Alc.12,5% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE LE QUARE 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 5% | Alc.14% | €18 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPEDEL RISERVA 2010

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE 2010

🍷🍷🍷🍷 BARDOLINO SAN VEROLO 2018

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% | Alc.12,5% €18 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 16 mesi

Rubino chiaro con lampi granato. Inizia con percezioni di bergamotto, susina e visciola, poi menta, incenso, pepe, chiodi di garofano e cenni di sottobosco. Molto interessante il sorso, gentile e vigoroso allo stesso tempo, con tannino setoso e ben percettibile freschezza. Risotto al tartufo nero dei Lessini.

🍷🍷🍷 BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 55%, Corvinone 20%, Molinara 15%, Rondinella 10% | Alc.12% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 SOUVIGNIER GRIS PIWI 2019

Bianco Igt - Souvignier gris 100% | Alc.13,5% | €19 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 BARDOLINO CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% Alc.12,5% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GIANNITESSARI

Impegnata a sperimentare e a valorizzare i tre territori da cui nascono i suoi vini, Soave, Lessini e Colli Berici, l'azienda di Gianni Tessari ha concluso nel frattempo un importante percorso: dall'annata 2020 la filiera produttiva presenta la certificazione SQNPI, ovvero il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata. Il relativo protocollo garantisce precisi requisiti di qualità e attenzione alle tematiche ambientali. Sul fronte degustazioni, in risalto il Due Bianco, da garganega, durella e pinot grigio, e il Colli Berici Rosso Pian Alto.

INDIRIZZO Via Prandi, 10

37030 Roncà (VR)

TELEFONO 045 7460070

MAIL office@giannitessari.wine

WEB www.giannitessari.wine

ANNO FONDAZIONE 2013

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 55 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gianni Tessari

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gianni Tessari

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianni Tessari

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GINI

Più di quattrocento anni di storia viticola nel Soave. Dal padre Olinto, che portava col carretto le damigiane di vino dal piccolo comune di Monteforte d'Alpone fino a Verona, alla cantina di oggi, conosciuta e rinomata in tutto il mondo. In questa edizione si anticipa l'uscita del Salvarenza 2019, la vigna simbolo dell'UGA Frosca, che risulta ancora molto giovane, ma con ampiezze fruttate e di buona complessità gustativa. Il Soave Classico ha sempre una bellissima eleganza di beva, derivata dai migliori appezzamenti della famiglia. La parte più alta del podio allo splendido La Frosca 2019.

INDIRIZZO Via G. Matteotti, 42

37032 Monteforte d'Alpone (VR)

TELEFONO 0457 611908

MAIL info@ginivini.com

WEB www.ginivini.com

ANNO FONDAZIONE 1980

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Sandro, Matteo e Claudio Gini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Sandro Gini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

★★★★ ● DUE BIANCO

Bianco Igt - Garganega 80%, Durella 10%, Pinot grigio 10%

Alc.12% | €8 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Luminoso il color paglierino. Profumi intriganti che ai classici pesca, cedro, melone e biancospino aggiungono zafferano, nocciola, cenere e grafite. Si destreggia in ottimo equilibrio tra entrata morbida e freschezza, termina lungo e fruttato tra rintocchi sapidi. Frittata con asparagi di Badoere.

★★★★ COLLI BERICI ROSSO PIAN ALTO 2017

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%

Cabernet franc 15%, Carmenère 10% | Alc.14% | €17

Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★★ MONTI LESSINI PASSITO MONTE DUELLO 2015

Bianco Doc Passito - Durella 100% | Alc.12,5% | €30 (0,5l)

Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

★★★★ LESSINI DURELLO DOSAGGIO ZERO 2010

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5% | €35

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 120 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

★★★★ DUE ROSSO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Merlot 50% | Alc.13%

€8 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★★ SOAVE CLASSICO PERINATO CRU PIGNO 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €20

Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

★★★★ LESSINI DURELLO

SPUMANTE EXTRA BRUT

120 MESI RISERVA

2006 | 2008

★★★★ (91,5) SOAVE CLASSICO LA FROSCÀ 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €22

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Paglierino luminoso. Soffi di zafferano e grafite, fusi a note di salvia e timo, aprono a sentori di cedro e mandarino. I profumi di sambuco e gelsomino completano il quadro olfattivo. La vibrante freschezza e la decisa sapidità lo conducono in un finale impeccabile, asciutto e fruttato. Orata al cartoccio con extravergine di Mezzane.

★★★★ SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA VECCHIE VIGNE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €29

Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

★★★★ SOAVE CLASSICO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €16

Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

★★★★ RECIOTO DI SOAVE CLASSICO RENOBILIS 2013

★★★★ SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA VECCHIE VIGNE 2016

La visione di un uomo che ci ha creduto, Ermenegildo Giusti, tornato alla sua terra natia fondando un'azienda che continua a crescere. La cantina vanta proprietà nel Montello e nella Valpolicella, tra le quali risaltano la tenuta Abazia, dove sorgono le rovine di Sant'Eustachio, e la tenuta Sienna, dove è stata da poco inaugurata l'avveniristica cantina ipogea. Accanto alle etichette, sempre molto apprezzate, quest'anno si distinguono anche la Recantina 2018, dall'omonimo vitigno autoctono che ha rischiato l'estinzione, e il Valpolicella Ripasso Superiore 2017.

INDIRIZZO Via del Volante, 4 - 31040

Nervesa della Battaglia (TV)

TELEFONO 0422 720198

MAIL mb@giustiwine.com

WEB www.giustiwine.com

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 84 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Ermenegildo Giusti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Graziana Grassini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Roberta Bricolo, dopo una laurea in Giurisprudenza e un lavoro da avvocato, ritorna alle origini e all'amore per la terra, per dare nuova linfa all'azienda ma anche a tutto il territorio: è l'attuale Presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza. È recente l'inaugurazione di un nuovo e moderno punto vendita, perfettamente integrato nella bellezza del comprensorio. Costruito con pietre locali sovrapposte e invaso da abbondante luce naturale, si affianca all'affascinante corte rurale. Si è completato ormai da tempo il passaggio alla conduzione biologica, ora estesa a tutta la produzione.

INDIRIZZO Via Gorgo, 15 - Custoza

37060 Sommacampagna (VR)

TELEFONO 045 516063

MAIL gorgo@cantinigorgo.com

WEB www.cantinigorgo.com

ANNO FONDAZIONE 1977

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Roberto Bricolo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Roberto Bricolo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

Alc.14,5% | €23 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Bella trasparenza rubino. Panorama olfattivo elegante ed evoluto: amarena, viola, incenso, tabacco, caffè, balsami e resine nobili. Godibile, molto morbido di entrata, intenso e fruttato, dal tannino ben integrato, ha un lungo finale fresco e sapido dai toni speziati e balsamici. Arrosto di maiale al profumo di rosmarino.

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% |

€14 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MONTELO COLLI ASOLANI RECONTINA 2018

Rosso Doc - Recantina 100% | Alc.13% | €23

Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%

Alc.16,5% | €104 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%

€14 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% |

€11 | Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (91) CUSTOZA SUPERIORE SUMMA 2019

Bianco Doc - Garganega 50%, Cortese 30%, Trebbiano 20%

Alc.13% | €23 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino appena intenso. Sentori di anice stellato, biancospino, cedro disidratato, ananas, banana e papaia, poi erbe aromatiche secche e nespola. Morbido e vellutato, è ben sorretto da grande sapidità e bella freschezza. Il ricordo si fa leggermente tostato di nocciola. Branzino con olive, pomodorini e capperi.

++++ BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%

Alc.12,5% | €9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ CUSTOZA PODERE SAN MICHELIN 2020

Bianco Doc - Cortese 35%, Garganega 35%, Riesling italico 20%

Trebbiano 10% | Alc.13% | €16 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CÀ NOVA 2017

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARDOLINO SUPERIORE MONTE MAGGIORE 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%

Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 30%, Rondinella 5%

Alc.12,5% | €9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GUERRIERI RIZZARDI

Questa storica cantina non vanta solo una tradizione centenaria nella produzione vinicola tipica delle tre aree classiche veronesi, Bardolino, Valpolicella e Soave, ma vale una visita anche per godere delle meraviglie di Villa Rizzardi e del Giardino di Pojega, facente parte del prestigioso circuito Grandi Giardini Italiani. Lo stile dei vini, sia nei grandi classici sia nelle proposte più recenti, mantiene saldi legami con le tradizioni e le eredità locali. Stupiscono il Bardolino Tacchetto e il Chiaretto Keya, di forte impatto gustativo.

INDIRIZZO Strada Campazzi,
2 - 37011 Bardolino (VR)
TELEFONO 045 7210028
MAIL mail@guerrieri-rizzardi.it
WEB www.guerrieri-rizzardi.it
ANNO FONDAZIONE 1914
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Rizzardi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gian Maria Ciman
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

I CAMPI

Sono le origini, segnate dal lavoro della terra in val d'Alpone, che hanno forse fatto di Flavio Prà il consulente e l'imprenditore di tempra che conosciamo. È passato ormai più di un decennio dall'esordio dei Campi, realtà certa del Veronese, dove prendono vita rossi forgiati dai ciottoli e dalle marne, ricchi di equilibrio e personalità. I bianchi rispecchiano tradizione e piacevolezza, come il Campo Vulcano, omaggio al luogo natio, in cui l'eleganza delle lunghe permanenze sui lieviti mitiga il carattere scuro del terreno basaltico su cui poggia la vigna.

INDIRIZZO Via delle Pezole
3 - Località Allodola
37031 Illasi (VR)
TELEFONO 045 6175915
MAIL info@icampi.it
WEB www.icampi.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Flavio Prà
CONDUZIONE ENOLOGICA
Flavio Prà
CONDUZIONE AGRONOMICA
Flavio Prà
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VILLA RIZZARDI 2015

Rosso Docg - Corvina 35%, Rondinella 30%, Corvinone 25%, Barbera 10% | Alc.16,5% | €53 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino sferzato da luce granato. Elegante espressione del frutto con ciliegia sotto spirito, prugna e mora di gelsò, poi foglia di tè e infuso di rosa canina. Il sorso è di splendido equilibrio, diviso tra il contributo fresco, la scia sapida e un tannino finemente cesellato. Molto persistente. Filetto di capriolo ai mirtilli.

++++ BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO KEYA 2020

Rosato Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Sangiovese 10% | Alc.14% | €10 | Bt.45.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 10%, altre varietà 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CLOS ROARETI 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.13.213
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE POJEGA 2018

Rosso Doc - Corvinone 45%, Corvina 30%, Rondinella 15%, Merlot 10% | Alc.14,5% | €18 | Bt.92.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12% | €14
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO MUNUS 2012

++++ (92) SOAVE CAMPO VULCANO 2020

Bianco Doc - Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% | Alc.12,5% | €16 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino luminoso. Bouquet fitto, sprigiona note di lavanda e timo, intrecciate a soffi di pietra lavica e roccia bagnata, poi sentori fruttati di pesca e nespola, agrumati di lime e pompelmo. Palato dissetante, con sapidità misurata e gentile. Lunga persistenza dal finale fruttato. Scampi crudi marinati all'arancia.

++++ SOAVE CAMPO BASE 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPI LUNGI 2017

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Croatina 5% | Alc.16% | €48 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Croatina 5% | Alc.13,5% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ LUGANA CAMPO ARGILLA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO MARNA CINQUECENTO 2007

Situata nel cuore del Montello, l'azienda è espressione di un forte legame generato da un'amicizia, che si ripercuote nel dare vita a vini manifestanti a loro volta la profonda connessione col territorio. Maurizio, Fabio e Marco producono Prosecco Docg, rispettando il naturale valore del tempo, delle cose e soprattutto della natura. Tre le versioni di Asole Prosecco Superiore, Extra Dry, Brut ed Extra Brut, ottenute da basse rese per ettaro, che si prestano a capacità di abbinamento diverse e non scontate. Il 2020 premia la versione Superiore Extra Dry.

INDIRIZZO Via delle Querce, 48
31033 Castelfranco Veneto (TV)
TELEFONO 380 1595040
MAIL info@vinimeridiana.it
WEB www.vinimeridiana.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fabio Morandin
Maurizio Franco
Marco Csonka
CONDUZIONE ENOLOGICA
Loris Dall'Acqua
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 3 mesi sui lieviti

Tenue e vivace giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Ordinati e netti sentori fruttati e floreali di pera, pesca, cedro, rosa, glicine e acacia, con un tocco di pepe bianco. Sorso dalla piacevole tensione fresca in equilibrio con un dosaggio che dona cremosa avvolgenza. Coniglio disossato in casseruola.

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €12
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €11
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

Ci troviamo nella zona più a sud dei Colli Euganei, alle pendici del monte Cecilia, dove la concentrazione del calore è massima e la macchia mediterranea trova il suo habitat. I diversi vigneti sono dislocati nelle vicinanze della cantina, ognuno con pendenze ed esposizioni diverse, facili da riconoscere grazie alla mappatura fruibile anche sul sito internet. Il terreno è in prevalenza calcareo, di scaglia bianca, con piccoli affioramenti basaltici ricchi di elementi per la vite. Si conferma un vero fuoriclasse il Borgo delle Casette, un Cabernet di pura razza, strutturato e raffinato.

INDIRIZZO Via Terralba, 14
35030 Baone (PD)
TELEFONO 0429 56243
MAIL info@ilfilodellevigne.it
WEB www.ilfilodellevigne.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Carlo e
Sergio Giordani
Matteo Zanaica
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Boaretti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Giannone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ COLLI EUGANEI CABERNET BORGO DELLE CASSETTE RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30% | Alc.14%
€32 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi
Rubino scuro, di estrema luminosità. Regala uno scrigno di more e mirtili pienamente maturi, costellato di viola e lavanda, spezie scure e profumi di macchia mediterranea. Solita stoffa raffinata al palato, conquistato da un corpo generoso, ritmato da tannini finissimi e calibrata sapidità. Gulasch di cervo con bacche di ginepro.

++++ COLLI EUGANEI MERLOT CASA DEL MERLO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ CALTO DELLE FATE 2018

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Riesling italico 20%, Tai 10%
Alc.13% | €23 | Bt.3.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI EUGANEI CABERNET CECILIA DI BAONE RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%
Alc.13,5% | €19 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ TERRALBA DI BAONE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 34%, Riesling italico 33%, Tai 33%
Alc.12% | €15 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ VOLO ROSSO 2020

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 40% | Alc.13%
€13 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ COLLI EUGANEI
CABERNET BORGO DELLE
CASSETTE RISERVA
2012 | 2015 | 2016

IL MOTTOLO

Se dovessimo definire con un aggettivo lo stile de Il Mottolo, elegante sarebbe sicuramente tra quelli più adeguati. La cifra stilistica che emerge dall'assaggio di questi vini è impressionante per quanto riguarda pulizia e piacevolezza. Un lavoro che parte dalla passione di Sergio e Roberto, ma che parla di impegno e dedizione, lavoro in vigna e selezione in cantina. Anche l'annata 2018 del Vinànima sa sorprendere: un Carmenère in purezza, un concentrato di macchia mediterranea tipica dei versanti sud dei Colli Euganei, che coniuga struttura e agilità di beva.

INDIRIZZO Via Comezzara

13 - 35030 Baone (PD)

TELEFONO 347 9456155

MAIL info@ilmottolo.it

WEB www.ilmottolo.it

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 8 BOTTIGLIE 35.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Sergio Fortin

e Roberto Dalla Libera

CONDUZIONE ENOLOGICA

Flavio Prà

CONDUZIONE AGRONOMICA

Filippo Giannone

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

INAMA

Riferimento primario per i vini di Soave e dei Colli Berici, col 2021 Inama saluta lo storico Vigneto du Lot, ricco Soave Classico che ha mostrato il suo carattere sin dal 1996, e che verrà sostituito da I Palchi - Foscarino Grande Cuvée. I palchi sono i terrazzi del monte Foscarino, su cui crescono le uve destinate a questo progetto, per ottenere una nuova interpretazione di Soave. Vento e basalto del Foscarino fanno il resto. In attesa del nuovo nato, godiamoci la splendida interpretazione di Carmenère nell'Oratorio di San Lorenzo e la versione vulcanica del Sauvignon del Vulcaia Fumé.

INDIRIZZO Località Biacche, 50

37047 San Bonifacio (VR)

TELEFONO 045 6104343

MAIL inama@inama.wine

WEB www.inama.wine

ANNO FONDAZIONE 1965

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 60 BOTTIGLIE 500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Stefano Inama

CONDUZIONE ENOLOGICA

Stefano Inama

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

COLLI EUGANEI CARMENÈRE VINÀNIMA 2018

Rosso Doc - Carmenère 100% | Alc.15% | €26 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

Rubino con orlo porpora, impenetrabile. Profondo all'olfatto: crème de cassis, confettura di prugne, viola appassita, mirto e alloro, spezie dolci e un tocco vegetale balsamico. Di spesso-re gustativo, quasi masticabile. Tannino fitto e spalla acida sostengono la grande struttura. Piccione al forno con salsa di ribes.

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO VINO DEL POZZO 2019

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.11,5%

€17 (0,375l) | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

COLLI EUGANEI ROSSO SERRO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30% | Alc.14,5%

€23 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

A MARÈ 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%

Alc.13,5% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MERLOT 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €12 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MOSCATO 2020

Bianco Igt - Moscato bianco 50%, Moscato giallo 50% | Alc.12,5%

€12 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI EUGANEI CARMENÈRE VIGNÀNIMA 2015 | 2017

COLLI EUGANEI ROSSO SERRO 2013

(94) COLLI BERICI CARMENÈRE ORATORIO DI SAN LORENZO RISERVA 2016

Rosso Doc - Carmenère 100% | Alc.14,5% | €52

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Compatta veste rubino. Trama olfattiva intrigante che si svela con marasca sotto spirito, prugna, frutta secca, cioccolato fondente, chiodi di garofano e vaniglia. Energico e vellutato il sorso, vibrante ed equilibrato. Delizioso il finale di frutta matura che ritorna con eleganza. Cinghiale arrosto con castagne.

VULCAIA FUMÉ 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €36

Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

SOAVE CLASSICO CARBONARE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €23

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI BERICI CARMENÈRE CARMINIUM 2017

Rosso Doc - Carmenère 100% | Alc.14% | €26

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SOAVE CLASSICO FOSCARINO 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €23

Bt.39.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

IOMAZZUCATO

La cantina Iomazzucato è una realtà ormai consolidata della pedemontana breganzese. Per esorcizzare la pandemia e credendo in un futuro sicuramente migliore, ha incentivato ulteriormente l'enoturismo. Oltre alla tradizionale visita si è attrezzata per regalare emozioni a tutto tondo, con degustazioni e cene in vigneto. Quest'anno l'azienda, con lo strutturato Vespaio Superiore, mostra ancora una volta la versatilità di quest'uva. Nel Doppia Anima, invece, i proprietari hanno voluto creare un vino che li rappresentasse, utilizzando i loro amati merlot e cabernet.

INDIRIZZO Via San Gaetano
21 - 36042 Breganze (VI)
TELEFONO 0445 308348
MAIL info@iomazzucato.it
WEB www.iomazzucato.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 75.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Andrea Mazzucato
e Laura Elipanni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Mazzucato
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA CAPPUCCINA

Quella che nel 1985 fu sicuramente una scelta pionieristica, la conduzione in biologico dei vigneti di proprietà, è oggi per i fratelli Elena, Sisto e Pietro Tessari un punto fermo, per spingersi anche oltre, verso il biodinamico. Custodi del territorio e dell'antica storia familiare, conducono l'azienda in armonia, con rigore ed energia. La produzione esprime una cifra stilistica costante che trasmette piacevolezza e autenticità. Anche quest'anno emerge per la preziosa eleganza e un tocco tostato il Soave San Brizio 2019; una certezza il Fontego e attenzione al Monte Stelle, agile e fedele.

INDIRIZZO Via San Brizio, 125
Frazione Costalunga - 37032
Monteforte d'Alpone (VR)
TELEFONO 045 6175036
MAIL lacappuccina@
lacappuccina.it
WEB www.lacappuccina.it
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 42 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Elena
Pietro e Sisto Tessari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pietro Tessari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sisto Tessari
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BREGANZE VESPAIOLO SUPERIORE LAND 2019

Bianco Doc - Vespaiole 100% | Alc.13% | €18 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Giallo dorato con stille paglierino brillante. Intenso e fine, ti accompagna elegante con profumi floreali di camomilla e di erbe aromatiche, seguiti da nocciola, nespola e banana. Sorso morbido ed equilibrato che lascia il palato asciutto. Finale in lunghezza con ricordi minerali. Baccalà alla vicentina.

DOPPIA ANIMA 2016

Rosso Igt - Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45% | Alc.13,5%
€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BREGANZE CABERNET 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BREGANZE VESPAIOLO 2019

Bianco Doc - Vespaiole 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SYRAH 2016

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SOAVE SAN BRIZIO 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi

Paglierino luminoso. Subito spezie orientali, poi note di frutti tropicali come ananas e papaia, agrumi che riportano a pompelmo e scorza d'arancia, miele di acacia e fiori di gelsomino. Palato elegante, equilibrato e di ottima struttura. Nel finale ricordi tostati e speziati. Sautè di cozze con pomodorini e prezzemolo.

SOAVE CLASSICO MONTE STELLE 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VILLA BURI BRUT 2009

Bianco Metodo Classico - Garganega 100% | Alc.12,5%
€19 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 108 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SOAVE FONTEGO 2020

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10% | Alc.13%
€14 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

FILÒS BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 100% | Alc.11,5% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 5 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

SOAVE
SAN BRIZIO 2013

LA DAMA

Gabriele Dalcanale è agronomo e nel 2007, con la moglie Miriam, corona il sogno di diventare produttore di vino. Prende forma la prima generazione di vignaioli. Si inizia con l'acquisto della proprietà nella zona pedecollinare di Negrar, dove risiede la cantina. Nel 2014 arrivano anche altri quattro ettari vitati sulle ripide colline di Sant'Ambrogio, il Colombarino, baciati dal sole e dalla brezza del lago di Garda. Un'azienda giovane, con innata attenzione per le tematiche ambientali, ma anche ambiziosa e intraprendente.

INDIRIZZO Via G. Quintarelli

39 - Frazione San Vito

37024 Negrar (VR)

TELEFONO 045 6000728

MAIL info@ladamavini.it

WEB www.ladamavini.it

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ La Dama

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gabriele Dalcanale

Alberto Penaccini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gabriele Dalcanale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

LA FARRA

Siamo a Farra di Soligo, e proprio l'essere nella parte centrale della denominazione consente ai fratelli Nardi di amalgamare al meglio l'anima fruttata di Valdobbiadene a quella più minerale di Conegliano in una serie di etichette che ben rappresentano un comprensorio intero e la dedizione e l'orgoglio di chi queste colline le coltiva da generazioni. Nella moderna cantina si producono vini dal sapore antico, nel solco delle più vere tradizioni. Vini riconoscibili per l'equilibrio e la spiccata territorialità che ogni anno riescono a esprimere.

INDIRIZZO Via San Francesco,

44 - 31010 Farra di Soligo (TV)

TELEFONO 0438 801242

MAIL info@lafarra.it

WEB www.lafarra.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 21 BOTTIGLIE 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Guido, Innocente

e Adamaria Nardi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Innocente Nardi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

PPPP AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 17%, Corvinone 10%, Molinara 3% | Alc.16,5% | €43 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Granato. Sensazioni di frutti rossi, ciliegia, mora, ribes nero e prugne sotto spirito accompagnate da note speziate dolci di pepe bianco e cannella, ma anche polvere di cacao, cuoio e viola. Al sorso si presenta con buona alcolicità, freschezza e un tannino deciso e avvolgente. Formaggi stagionati.

PPPP RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 75%, Corvinone 10%, Croatina 5%, Molinara 5%, Rondinella 5% | Alc.13%
€29 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

PPPP VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, Molinara 5% | Alc.14,5% | €20 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PPPP VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CA' BESI 2018

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.14,5% | €25
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

PPPP VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, Molinara 5% | Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI FARRA DI SOLIGO EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €11
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 1 mese sui lieviti
Paglierino molto chiaro, dotato di bollicine sottili e numerose. Lascia emergere sensazioni di frutta gialla, cedro, acacia ed erbe aromatiche. Il sorso risulta fresco e piacevole, di buona persistenza citrina che ben si amalgama al residuo zuccherino, cremoso e dai ricordi sapidi e fruttati. Uovo fritto in crosta di polenta e fagiolini saltati.

TTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

TTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT MILLESIMATO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €10
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI FARRA DI SOLIGO EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €10
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT PROSECCO ROSE' TREVISO BRUT 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 87%, Pinot nero 13% | Alc.11,5%
€9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

LA MADDALENA

Il pinot nelle sue varietà è la passione di Maddalena de Mola, che dal 2013 conduce l'azienda La Maddalena a Tignes d'Alpago, proprio di fronte al monte Dolada. Estrema cura del vigneto, lotta integrata e poche lavorazioni in cantina per permettere al vino di esprimere al meglio il territorio sono i cardini della sua filosofia. Presentata per la prima volta la versione spumantizzata rosé, a base di pinot nero. Confermato anche per quest'anno il vertice per l'Anulare, espressione di pinot grigio a vendemmia tardiva che promette di maturare ancora lungamente.

INDIRIZZO Via Vittorio Veneto
36 - 32010 Pieve d'Alpago (BL)
TELEFONO 340 2414268
MAIL levismarco@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 6.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maddalena De Mola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Gallina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Gallina
VENITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CANTINA LA MINCANA DAL MARTELLO

Era noto da qualche tempo il progetto di Artenio, che lo vede impegnato nella valorizzazione del vitigno friulano, da cui nasce la Docg Friularo di Bagnoli. Ed eccoci a presentare il nuovo vino, annata 2015, frutto di una vendemmia tardiva, necessaria per cercare di equilibrare la grande dote acida. Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique per 24 mesi. Manca all'appello, perché necessita di maggior affinamento, l'Algio, creato per omaggiare la seconda generazione: papà Alfredo (classe 1929), scomparso a luglio 2021, e zio Giovanni (classe 1922).

INDIRIZZO Via Mincana, 52
35020 Due Carrare (PD)
TELEFONO 049 525559
MAIL info@lamincana.it
WEB www.lamincana.it
ANNO FONDAZIONE 1914
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 48.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia
Dal Martello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Artenio Dal Martello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Artenio Dal Martello
VENITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ANULARE MARCO LEVIS 2019

Bianco - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €16 | Bt.450
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino intenso, già verso un cenno di dorato. Luminoso e consistente, presenta sentori di frutta a polpa gialla matura e un delicato tratto floreale quasi aromatico. Morbidezza, persistenza e intensità caratterizzano un sorso avvolgente. Lasagna di erbetto al ragù di gallinella di mare.

PINOT NERO MARCO LEVIS 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €21 | Bt.950
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

JAMAIS BRUT MARCO LEVIS 2020

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100% | Alc.12%
€20 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO MARCO LEVIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI EUGANEI ROSSO 01/01 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.14% | €13 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Color rubino appena granato. Olfatto lieve e ricercato di frutti di bosco neri, alloro, rosmarino e sottobosco; anche un tocco di pepe su fondo balsamico. Sorso strutturato e avvolgente. Incedo lento con ottimo bilanciamento e tannino levigato. Sfuma lungo tra amarena e tabacco. Stufato di manzo con patate saltate.

BAGNOLI FRIULARO VENDEMMIA TARDIVA 2015

Rosso Docg - Raboso piave 100% | Alc.14% | €16
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

COLLI EUGANEI MERLOT STRADELLA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO 2020

Bianco Docg - Moscato giallo 100% | Alc.12% | €7
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LA TORDERA

Sostenibilità e rispetto per l'ambiente sembrano, ai più, temi attuali frutto di una presa di coscienza degli ultimi anni, dimenticando che per altri, come la famiglia Vettoretti, la salvaguardia del territorio è argomento e priorità assoluta da ormai quattro generazioni. Quello di realmente moderno a La Tordera è la recente e tecnologica cantina o la proposta di accoglienza all'avanguardia, ma il resto, dalle pratiche in vigna a quelle di vinificazione, sono consuetudini acquisite in cento anni di storia. Lo si capisce bene assaggiando i vini, che anche quest'anno si rivelano molto buoni.

INDIRIZZO Via Alnè Bosco

23 - 31020 Vidor (TV)

TELEFONO 0423 985362

MAIL info@latordera.it

WEB www.latordera.it

ANNO FONDAZIONE 2001

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 1.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Famiglia Vettoretti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luciano Rebuli

Paolo Vettoretti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Renato Vettoretti

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE BATTISTELLE

I vini di Gelmino Dal Bosco ne incarnano perfettamente il pensiero: fedele alla propria idea di Soave, propone etichette capaci di esprimere diverse sfumature della garganega, unica varietà utilizzata. Terreni di origine vulcanica, vecchie vigne, vendemmie manuali e maturazioni esclusivamente in acciaio danno luogo a un ventaglio di vini di grande piacevolezza e carattere definito, dal più immediato Montesei ai più ambiziosi e complessi cru, come Le Battistelle e il roccioso (in tutti i sensi) Rocollo del Durlo. Il Settembrino, Metodo Charmat lungo, completa la gamma.

INDIRIZZO Via Sambuco, 110 - 37032

Monteforte d'Alpone (VR)

TELEFONO 045 6175621

MAIL info@lebattistelle.it

WEB www.lebattistelle.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Gelmino Dal Bosco

CONDUZIONE ENOLOGICA

Armando Vesco

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 10%, Perera 5% | Alc.11,5% | €25 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

Paglierino delicato dal perlage sottilissimo. Olfatto intenso e netto con note di mandorle e nocciole, seguite da pera e albicocca, poi salvia e scorza d'agrumi. Sorso dolce, dove freschezza, sapidità e morbidezza sintetizzano al palato un equilibrio perfetto e un finale lungo e coinvolgente. Focaccia glassata.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY SERRAI 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5%, Verdiso 5% | Alc.11,5% | €12

Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI VIDOR DRY TITTONI 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 15% | Alc.11,5%

€15 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT A3

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €13

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BRUNEI 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera

10%, Verdiso 5% | Alc.11,5% | €12 | Bt.175.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIA EXTRA BRUT OTREVAL 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 95%, Verdiso 5% | Alc.12%

€17 | Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 4 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

SOAVE CLASSICO ROCCOLO DEL DURLO 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €17

Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino acceso con riflessi oro. Esuberante e raffinato nell'espandere tanti fiori bianchi, nettarina, melone, cedro, lime, aromi da cucina e un solco minerale di grande intensità. Generoso in freschezza, come nella decisa morbidezza. Finale salino molto lungo su note di frutta secca. Esaltante. Carré di agnello con patate novelle.

SOAVE CLASSICO BATTISTELLE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €13

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SOAVE CLASSICO MONTESEI 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €10

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

SOAVE SPUMANTE SETTEMBRINO 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Garganega 100% | Alc.12%

€13 | Bt.5.733 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SOAVE CLASSICO ROCCOLO DEL DURLO 2015 | 2017

LE BERTOLE

Ripercorrere gli ultimi venticinque anni di Gianfranco Bortolin e di Le Bertole è un po' come rivivere quelli del Conegliano Valdobbiadene. Una storia e una tradizione parallele, che hanno radici da ben prima, riuscite a imporsi velocemente fino a ottenere gli straordinari riconoscimenti conosciuti da tutti. Quello di Le Bertole è stato un lavoro duro, senza clamore ma di grande dedizione, che continua ancora adesso per portare in bottiglia vini con pochi fronzoli, espressione fedele di questo areale. A quanto pare obiettivo raggiunto anche quest'anno.

INDIRIZZO Via Europa, 20
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 975332
MAIL info@lebertole.it
WEB www.lebertole.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Viviana Damin
e Gianfranco Bortolin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Loris Dall'Acqua
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE CAREZZE

Prima della vigna Luigi Marangoni ha pensato alla biodiversità, piantando quattro ettari di bosco e realizzando lo stagno: un microcosmo in un'area, il Basso Veronese, cui non si sarebbe mai pensato, dato il carattere alluvionale. Anche i vitigni tifano per l'ambiente: la malvasia, spargola e resistente al marciume; la rustica palava, di origine ceca; i vitigni resistenti cabernet volos, sauvignon kretos e merlot khoros. Per finire, la mano dell'enologo-agronomo Fabio Melotto. Vini insoliti, potenti, ma anche ben vibranti in freschezza.

INDIRIZZO Via Carezze, 28/A
37040 Terrazzo (VR)
TELEFONO 0442 1723481
MAIL info@cantinelecarezze.it
WEB www.cantinelecarezze.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gabriele Dalcanale
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Melotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Melotto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €18
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
Paglierino, dal perlage sottile a formare una ricca spuma. Intenso e decisamente pulito, con caprifoglio, banana e pera; concede poi, con eleganza, ricordi di confetto e cipria. Sorso di ottimo equilibrio e freschezza, coinvolgente per finezza e tipicità. Ottima lunghezza. Filetto di branzino in crosta di zucchine.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €9
Bt.140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Verdiso 10% | Alc.11,5%
€9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT FRANCO 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €13
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

URANO 2019

Rosso Igt - Cabernet Volos 100% | Alc.15% | €36
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino luminoso dalle sfumature granato. Profumi di confettura di amarene, sentori balsamici, tabacco, cuoio, cioccolato, caffè e pepe. Agile al sorso ma con profonda espressività. Si prolunga con setosa avvolgenza su strade tostate. Fagiano al forno.

VULCANUS 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.16,5% | €43 | Bt.2.800
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

JUPITER SPECIAL REFINIMENT 2017

Bianco Igt - Palava 100% | Alc.14% | €22
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno
ABBINAMENTO Piatti di verdure

IRIS 2019

Bianco Metodo Martinotti - Sauvignon kretos 100% | Alc.13,5%
€23 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LE CARLINE

Emblematica la figura di Daniele Piccinin nell'ambito della viticoltura sostenibile, biologica, vegana, senza solfiti e oggi nell'impiego e valorizzazione dei vitigni resistenti. Segno tangibile di un impegno che lo mette al vertice del distretto Bioveneziana e lo nomina presidente dell'associazione Piwi Veneto. Successo indiscusso anche attraverso la degustazione dei suoi vini, che rispecchiano la caparbia del viticoltore e l'espressione più autentica del luogo da cui provengono. Si riconferma al vertice il Dogale, eclettico passato da uve verduzzo trevigiano.

INDIRIZZO Via Carline, 24
30020 Pramaggiore (VE)
TELEFONO 0421 799741
MAIL info@lecarline.com
WEB www.lecarline.com
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Daniele Piccinin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Piccinin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Piccinin
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE COLTURE

Continua senza sosta il percorso di crescita della cantina di Santo Stefano che oramai è tra le realtà più prestigiose del Valdobbiadene. Qui, nel pieno della famosa collina del Cartizze, la famiglia Ruggeri opera da quasi cinquant'anni nel rispetto del territorio per ottenere vini di altissima qualità. I vigneti sparsi in vari angoli della denominazione consentono di produrre etichette di grande equilibrio e tipicità, nelle quali l'esperienza e la sensibilità di Cesare Ruggeri e dei suoi tre figli risultano ancora assolutamente determinanti. Quest'anno risplende il Superiore di Cartizze.

INDIRIZZO Via Follo, 5 - Località
Santo Stefano - 31049
Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 900192
MAIL alberto.ruggeri@lecolture.it
WEB www.lecolture.it
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 750.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cesare, Silvia
Alberto e Veronica Ruggeri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristian Agostinetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DOGALE

Bianco Igt Passito - Verduzzo trevigiano 100% | Alc.14% | €17
(0,375l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Ambra lucente con riflessi oro antico. Le fragranze si sviluppano gradualmente: miele di castagno, note eteree, tabacco, tè nero, curcuma e arancia essiccata. Corposo e caldo al palato, dall'equilibrio dolce senza sbavature grazie alla perfetta freschezza. Sfuma su sensazioni tostate. Fagottino di ricotta.

VENEZIA PINOT GRIGIO CANTASTORIE 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

DIANA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20%
Alc.12,5% | €20 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LISON CLASSICO 2019

Bianco Docg - Tai 100% | Alc.13% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LISON PRAMAGGIORE MERLOT CANTASTORIE 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €10 | Bt.1.400
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LISON PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO CANTASTORIE 2019

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%
€10 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

(93) VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €20
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti

La spuma compatta e abbondante anticipa una trama olfattiva di grande eleganza che profuma di pesca bianca, acacia e gelsomino, con uno sfondo di tipica mineralità gessosa. Sorso di grande pienezza e setosità, dall'equilibrio impeccabile che ben esprime tutta la finezza della collina del Cartizze. Crostata alle mandorle e albicocche.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT FAGHER 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Verdiso 10% | Alc.11,5%
€11 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY PIANER 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €11
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY CRUNER 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €12
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

CABERNET PRIME GEMME 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40%
Alc.12,5% | €7 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LE COLTURE BRUT ROSÉ 2020

Rosato Metodo Martinotti - Chardonnay 70%, Merlot 30%
Alc.12% | €9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI SANTO STEFANO
BRUT GERARDO 2017

VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
BRUT GERARDO 2015

DOGALE S.A.

LE FRAGHE

I lavori in campagna prima della comunicazione, la concretezza e non l'immagine o, se vogliamo, proprio la concretezza e il rispetto dell'ambiente come immagine da comunicare. Questa la vera anima di Matilde, assieme ai colori del sovescio che si stagliano sul verde delle vigne a primavera. Lo stile dei vini riflette questo modo di essere, con le vinosità del Bardolino 2020, magnetico per verticale freschezza e dinamicità. Sapidità e ambizione per il Traccia di Rosa e il Traccia di Bianco, entrambi del 2019. Sempre una bella certezza agrumata il Chiaretto Rodon 2020, archetipo della tipologia.

INDIRIZZO Località Colombara,
3 - 37010 Cavaion Veronese (VR)
TELEFONO 045 7236832
MAIL info@fraghe.it
WEB www.fraghe.it
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ
Matilde Poggi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federico Delibori
Alberto Delibori
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) BARDOLINO CHIARETTO RODON 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12,5%
€11 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rosa tenue. Le sensazioni di erbe aromatiche come maggiorana e salvia si alternano a profumi di ribes, lamponi, fiori di pesco e violette. Tocchi di anice stellato e note agrumate in sottofondo. Palato elegante ed equilibrato, con spiccata freschezza e marcata sapidità. Lungo e composto il finale. Bigoli in sugo di trota del Sile.

++ BARDOLINO CHIARETTO TRACCIA DI ROSA 2019

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12,5%
€15 | Bt.1.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ TRACCIA DI BIANCO 2019

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.13,5%
€15 | Bt.3.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++ CAMPORENGO GARGANEGA 2019

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12% | €11
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARDOLINO
CLASSICO BROL
GRANDE 2015 | 2016

LE MAROGNOLE

La squisita accoglienza di Fabio ed Eleonora, coppia nella vita e nell'azienda, riesce a far assaporare l'art de vivre di una Valpolicella poco nota, pur incastonata nel cuore della zona classica. Si sale a fianco della chiesa di Valgatara e ci si inerpica, a lato della vallata, tra macchie boschive, in un'area tra le meno urbanizzate. Uno stile dall'uvaggio tradizionale e un pacato uso dei legni. Spicca il Ripasso, dove è il frutto a dire la sua; spezie e confettura per l'Amarone; gustoso e sapido il Valpolicella.

INDIRIZZO Via Marognole, 7 - 37020
Marano di Valpolicella (VR)
TELEFONO 349 2569347
MAIL info@lemarognole.it
WEB www.lemarognole.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fabio Corsi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Corsi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Corsi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOROCCO 2016

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 20%
Alc.16,5% | €36 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Granato intenso. Profumi di prugna e ciliegia in confettura, fusi a sentori di china e liquirizia; poi viola, rosa appassita e geranio. Tocchi di cuoio, cacao e chiodi di garofano in chiusura. Palato elegante e ben equilibrato; piacevole la trama tannica. Finale balsamico. Filetto di manzo in crosta alle erbe.

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 20%
Alc.14,5% | €16 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ EL NANE 2018

Rosso Igt - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 20%
Alc.15% | €23 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ VALPOLICELLA CLASSICO 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 20%
Alc.13% | €10 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
CAMPOGERICO I CORSI 2011

LE MORETTE

La turbiana è simbolicamente scritta nel Dna di Fabio e Paolo Zenato, l'uno agronomo e l'altro enologo. La conduzione dell'azienda è infatti legata storicamente all'attività vivaistica e si concretizza in una ricerca ormai ultradecennale su questa varietà e sull'espressione che ne deriva anche in termini di complessità e longevità. Lo testimoniano il profondo Lugana Riserva 2018 e il sostanzioso Lugana Benedictus 2019. Piacevoli ed eleganti anche le espressioni delle varietà rosse garesane, in particolare nel Chiaretto Spumante Brut Cépâge Rosé.

INDIRIZZO Viale Indipendenza, 19
37019 Peschiera del Garda (VR)
TELEFONO 045 7552724

MAIL info@lemorette.it

WEB www.lemorette.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 32 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Valerio Zenato
CONDUZIONE ENOLOGICA

Paolo Zenato

Fabio Zenato

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fabio Zenato

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE RAGOSE

Nel comune di Negrar, a poca distanza dal centro di Verona, sorge il bell'anfiteatro naturale con le pergole dell'azienda Le Ragose, fondata nel 1969 da Arnaldo e Marta Galli. I figli Marco e Paolo, e la nipote Marta, continuano la strada da loro tracciata nel segno del rigore, del rispetto del territorio e della tradizione. La longevità e l'eleganza sono i tratti distintivi dei vini, che non temono lunghi affinamenti e mantengono sempre una spiccata freschezza, come dimostrato dal Caloetto, dalla frutta in confettura del Le Sassine e dal Superiore Marta Galli, connotato da viola e iris.

INDIRIZZO Località Le Ragose

1 - Frazione Arbizzano

37024 Negrar (VR)

TELEFONO 045 7513241

MAIL leragose@leragose.com

WEB www.leragose.com

ANNO FONDAZIONE 1969

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Marco e Paolo Galli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Galli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marco Galli

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LUGANA RISERVA 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €21

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino. Si dipana piano con cardamomo e tocchi di spezie dolci come vaniglia e pepe bianco, col legno di sandalo per la parziale maturazione in rovere. Ecco poi gli agrumi, la limoncella, il cedro. Grande freschezza al palato, bella energia sapida, finale di selce e gesso. Pasta con melanzane fritte, pesce spada e menta.

LUGANA BENEDICTUS 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT CÉPAGE ROSÉ

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 55%, Rondonella

35%, Molinara 10% | Alc.12,5% | €12 | Bt.7.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio | 5 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LE MORETTE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Trebbiano di Lugana

30% | Alc.12,5% | €19 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

PERSEO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Corvina 20%

Alc.14,5% | €21 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2020

Rosato Doc - Corvina 55%, Rondonella 35%, Molinara 10%

Alc.12% | €8 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

(94) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CALOETTO 2010

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondonella 25%

Alc.16% | €45 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 96 mesi

Rubino scuro degradante verso il granato. L'olfatto è oltremodo raffinato e attraente: frutta nera in composta, cioccolato, noce, cardamomo e vaniglia, traccia balsamica e di sottobosco. Il sorso è pieno, muscoloso, affascinante; docile morbidezza e grande equilibrio con tannino rigoroso e setoso. Spezzatino di cervo con patate al forno.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MARTA GALLI 2017

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondonella 25%

Alc.14,5% | €21 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE LE SASSINE 2017

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondonella 25%

Alc.14,5% | €17 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MARTA GALLI 2014

Nonostante sia un'azienda relativamente giovane, Le Tende consolida di anno in anno il suo ruolo di interprete di riferimento delle denominazioni locali, specie per quanto concerne i Bardolino: dai vigneti affacciati sulla sponda sud-orientale del Garda si ottengono infatti vini precisi ed espressivi, che ben rappresentano le peculiarità del luogo e delle uve che vi vengono coltivate, in regime di agricoltura biologica. L'accento viene posto su fragranza di profumi e fluidità di sorso, con un filo conduttore di gustosa sapidità.

INDIRIZZO Via Tende, 35 - Frazione Colà - 37017 Lazise (VR)
TELEFONO 045 7590748
MAIL info@letende.it
WEB www.letende.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ
Franco Lucillini
e Mauro Fortuna
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mauro Fortuna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BARDOLINO CLASSICO BIO 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.13% | €9
| Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Rubino luminoso. Fruttato e intenso nel diffondere amarena, tarocco, marasca e cassis, quindi tabacco, pepe, viola mam-mola, cardamomo e chiodi di garofano. Ha dalla sua grande beva e piacevolezza, struttura e bilanciamento. Finale per-sistente punteggiato da gustosi ritorni di amarena e spezie. Cappone ripieno al forno.

++++ BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE VOLUTTÀ BIO 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 70%,
Rondinella 20%, Sangiovese 10% | Alc.11,5% | €10
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO 2019

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 20%
Alc.13% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ CICISBE0 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €20
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO BIO 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12%
€9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 30%, Bianca Fernanda 20%
Trebbianello 20%, Trebbiano 20%, Tai 10% | Alc.12,5%
€9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Le vigne non sono più le stesse ovviamente, il tempo passa inesorabile. I vigneti però si trovano ancora nel medesimo posto in cui furono progettati, insieme alla villa, dal grande architetto Andrea Palladio. Sono gli unici a essere coltivati proprio a ridosso della sponda del fiume Brenta. È da questi terreni alluvionali e argillosi che la cantina ricava il suo rosso di punta, il Quare, austero cabernet sauvignon ottenuto da vecchi biotipi aziendali. Nel granaio delle barchesse della villa appassisce l'uva vespaiola destinata a produrre il Torcolato San Bortolo, ellisir degli dei.

INDIRIZZO Via Contrà San Michele,
4 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
TELEFONO 0424 503086
MAIL info@levieangarano.com
WEB www.levieangarano.com
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia
Bianchi Michiel
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Bernabei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ QUARE 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €23
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino limpido e compatto. In primis profumi di confettura di frutti di bosco e marasca, poi prugna e mora di rovo, rabarbaro e tabacco. Il sorso è subito mirabile, col tannino esuberante e incisivo che si fonde all'incedere morbido. Chiusura molto lunga, con ritorni di ciliegia sotto spirito. Costata di manzo alla griglia.

++++ BREGANZE TORCOLATO SAN BORTOLO RISERVA 2017

Bianco Doc Passito - Vespaiola 100% | Alc.13% | €32
(0,5l) | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ BREGANZE MERLOT MASIERO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €16 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BREGANZE VESPAIOLO BRENTA 2020

Bianco Doc - Vespaiola 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ JASSARA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Merlot 85%, Marzemino 15%
Alc.12,5% | €14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ SISTERS 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BREGANZE TORCOLATO SAN BIAGIO RISERVA 2013

LE VIGNE DI ROBERTO

Nel 2006 Roberto Benazzoli cambia mestiere e passa dall'informatica alla viticoltura. Sulle dolci e vocate colline di San Giorgio in Perlena, nell'areale del Breganze, pianta vigneto e vi costruisce la cantina. È un ritorno alle origini, al mestiere e alla passione dei nonni per la terra e la vigna. Il Torcolato 2013 ci riporta alla tradizione più nobile del luogo. Il Clivone, taglio bordolese, colpisce per la rotondità dei tannini. Il Mio Franc esprime con eleganza il suo carattere vegetale. Prime Rose, Metodo Classico, rappresenta l'attualità.

INDIRIZZO Via Perlena, 127
36030 Fara Vicentino (VI)
TELEFONO 345 7982799
MAIL roberto@levignediroberto.it
WEB www.levignediroberto.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Roberto Benazzoli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio De Bortoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE VIGNE DI SAN PIETRO

Da oltre un trentennio l'architetto Carlo Nerozzi ha abbracciato la vocazione agricola, dedicandosi ai vigneti di famiglia nella tenuta storica sulla collina di San Pietro, a Sommacampagna. Unendo la sensibilità ambientale e artistica alla capacità imprenditoriale, ha modellato uno stile enologico che guarda con giusta misura alla modernità ed esprime con raffinatezza il terroir dei suoli morenici dell'entroterra gardesano. Sia il Custoza 2020 che il Bardolino 2019, sempre in uscita a un anno dalla vendemmia, sono eleganti, leggiadri nella beva e ricchi di profumi e sapidità.

INDIRIZZO Via San Pietro, 23
37066 Sommacampagna (VR)
TELEFONO 045 510016
MAIL info@levignedisani Pietro.it
WEB www.levignedisani Pietro.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo Nerozzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Nerozzi
Federico Giotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Federico Giotto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BREGANZE TORCOLATO 2013

Bianco Doc Passito - Vespaiola 100% | Alc.14,5% | €21
(0,375l) | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Giallo dorato, dagli eleganti profumi che spaziano da uva sultana, albicocca secca e frutta candita a miele e mandorle tostate. Sorso pieno e fresco, con sapidità e dolce morbidezza in grande equilibrio. Chiude piacevolmente amaricante, con ricordi di scorza d'arancia e di zucchero filato. Blu della Lessinia con marmellata di corbezzolo.

CLIVONE 2017

Rosso Igt - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14,5%
€18 | Bt.1.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PRIME ROSE BRUT NATURE 2016

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 90%, Vespaiola 10%
Alc.12% | €21 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BREGANZE CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PAGELLO BRUT 2019

Bianco Metodo Martinotti - Vespaiola 50%, Chardonnay 25%, Pinot
nero 25% | Alc.12,5% | €12 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | 7 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BREGANZE CABERNET IL MIO FRANC 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BARDOLINO SUPERIORE 2017

Rosso Docg - Corvina 80%, Merlot 10%, Rondinella 10%
Alc.13% | €26 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato vicino all'aranciato. Al naso china, rabarbaro, liquirizia e humus. Poi la freschezza del chinotto e le erbe amare, per concedere man mano, in seguito, tocchi fruttati di ciliegia e mora in composta. Palato gustoso, pieno e vellutato, con ritorni minerali e di nocciola tostata. Risotto agli straccetti di maialino e mele.

REFOLÀ 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%
€69 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COME UN PINO NERO 2018

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.12% | €36 | Bt.2.660
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Trebbiano 30%, Bianca
Fernanda 10%, Manzoni bianco 10%, Trebbianello 10% | Alc.12,5%
€12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

BARDOLINO 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Merlot 10%, Rondinella 10%
Alc.12,5% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BARDOLINO CHIARETTO CORDEROSA 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Merlot 10%, Rondinella 10%
Alc.13% | €16 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CUSTOZA
SUPERIORE SANPIETRO 2016

Fascino, eleganza, tipicità ed equilibrio sono i quattro punti cardinali su cui si orienta la filosofia produttiva dell'azienda Loredan Gasparini. Una pietra miliare nella storia del taglio bordolese veneto, che affascinò a tal punto Charles De Gaulle da titolarli una delle più prestigiose etichette, il Capo di Stato. Oggi l'azienda è guidata da Lorenzo Palla, che valorizza attraverso le sue interpretazioni un ambiente pedoclimatico favorevole alla viticoltura. Indiscussi capisaldi sono il blasonato Capo di Stato, vino di lunga prospettiva, e il Venegazzù, rosso espressivo e sincero.

INDIRIZZO Via Martignago Alto 23
Frazione Venegazzù
31040 Volpago del Montello (TV)
TELEFONO 0423 870024
MAIL info@loredangasparini.it
WEB www.loredangasparini.it
ANNO FONDAZIONE 1951
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giancarlo Palla
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mauro Rasera
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MONTELLO COLLI ASOLANI VENEGAZZÙ SUPERIORE CAPO DI STATO 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%
Cabernet franc 10%, Malbec 5% | Alc.14% | €59
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Rubino vivido e impenetrabile. Potente e complesso all'olfatto tra visciola, mora, peperone, erba, pepe, tabacco, caffè e impressioni balsamiche. Coerente al sorso, rimarca sensazioni vegetali; completo, aristocratico, pieno ed energico, dal futuro radioso, con tannino vivace e di ottima fattura. Filetto al vino rosso e scalogno.

++++ MONTELLO COLLI ASOLANI VENEGAZZÙ DELLA CASA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%,
Cabernet franc 10%, Malbec 5% | Alc.13,5% | €26
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE INDIGENA 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €15
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio 10 mesi | 12 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ MONTELLO COLLI ASOLANI VENEGAZZÙ MALBECH 2020

Rosso Doc - Malbec 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONTELLO COLLI
ASOLANI VENEGAZZÙ
SUPERIORE CAPO DI STATO
2012 | 2013 | 2015

Quest'anno l'azienda festeggia i quarant'anni di uno dei suoi vini icona, il Fratta, riproducendo in forma e numero le etichette del 1977, anno in cui Fausto Maculan vinificò le uve di cabernet vendemmiate nella località omonima. Nel 1997 entrò nel blend anche il merlot. L'annata 2017, celebrativa, non ha deluso le elevate aspettative. Tra i vini bianchi citiamo lo strutturato Prato di Canzio e il fresco e immediato Vespaiole, le cui uve, dopo adeguato appassimento, danno origine anche all'altro nettare simbolo, non solo della cantina ma anche della denominazione, il dolce Torcolato.

INDIRIZZO Via Castelletto
3 - 36042 Breganze (VI)
TELEFONO 0445 873733
MAIL info@maculan.net
WEB www.maculan.net
ANNO FONDAZIONE 1946
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 600.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Fausto, Angela
e Maria Vittoria Maculan
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maria Vittoria Maculan
Fausto Maculan
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fausto Maculan
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93,5) FRATTA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 68%, Merlot 32% | Alc.14,5%
€52 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino brillante con bagliori granato. Profumi intensi e articolati, sintesi di territorio e vitigni: confettura di more, lamponi, spezie piccanti e bacche di mirto, tocco vegetale di bosso e felce. Assaggio avvolgente con tannini compatti ma vellutati. China e freschezza mentolata in chiusura. Sella di capriolo in salmi.

++++ BREGANZE TORCOLATO 2018

Bianco Doc Passito - Vespaiole 100% | Alc.13,5% | €38
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ PRATO DI CANZIO 2018

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Vespaiole 30%, Sauvignon 20%
Alc.12,5% | €32 | Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ DINDARELLO 2020

Bianco Igt Passito - Moscato 100% | Alc.11,5% | €20
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ BRENTINO 2019

Rosso Igt - Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45% | Alc.13,5%
€13 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BREGANZE CABERNET SAUVIGNON PALAZZOTTO 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €21
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FRATTA 2016

++++ ACININOBILI
2009 | 2012

●●○○

MAELI

Continua incessante il progetto di valorizzazione del moscato giallo, vitigno portabandiera della Docg Colli Euganei Fior d'Arancio. La filosofia di Elisa Dilavanzo, che ne è vera e propria paladina, è quella di farlo esprimere abbandonando l'idea dell'immediatezza, apprezzando invece il potenziale dato da un maggior affinamento. Il tempo è la chiave di lettura e Maeli sta raggiungendo livelli di espressione sempre più interessanti. Conferma ne è l'interpretazione del Fior d'Arancio spumante dolce, fresco e minerale, da non relegarsi al solo dessert.

INDIRIZZO Via Dietro Cero
1/C - 35030 Baone (PD)
TELEFONO 338 1136769
MAIL elisa@maeliwine.it
WEB www.maeliwine.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA In conversione
al biologico
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Elisa Dilavanzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Boaretti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Giannone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

MALIBRÀN

Si scrive Malibràn e si pronuncia Col Fondo. Il giovane Maurizio Favrel è infatti uno dei pionieri della riscoperta di questa tipologia, tanto da essere anche uno dei promotori dell'iniziativa "Colfondo Agricolo", attraverso la quale un gruppo di produttori, imponendosi severe regole comuni, cerca di promuovere la versione rifermentata in bottiglia del Prosecco. Però Maurizio è anche un piccolo mago del Metodo Martinotti, che interpreta con la cura di chi sa di avere un'uva di prima qualità da valorizzare. E sono proprio questi ultimi spumanti a stupire per qualità ed eleganza.

INDIRIZZO Via Barca II*, 63
31058 Susegana (TV)
TELEFONO 0438 781410
MAIL info@malibranvini.it
WEB www.malibranvini.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Maurizio Favrel
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Favrel
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Favrel
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (91) COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO DILORO 2016

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.12,5% | €31 (0,375l) | Bt.2.796 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 40 mesi

Oro dagli intensi profumi di zagare e pesca sciropata, con un contrappunto di macchia mediterranea e volute balsamiche. La dolcezza del miele è equilibrata dalla freschezza del mandarino. Grande scorrevolezza e profonda traccia salina. Le erbe aromatiche amplificano il lunghissimo finale. Pandoro.

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI ROSSO D+ RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Carmenère 10% Alc.14,5% | €31 | Bt.2.240 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2018

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100% | Alc.6% €19 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 18 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI ROSSO INFINITO 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 25%, Carmenère 15% Alc.13,5% | €18 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 BIANCO INFINITO 2018

Bianco Igt - Moscato giallo 100% | Alc.12% | €18 Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE SANTA MARIA DI FELETTO EXTRA BRUT 5 GRAMMI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €17 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

Giallo verdolino brillante. Il perlage risulta sottile e persistente ed esplode in una spuma cremosa e vivace. Rivela soavi note di mela verde, pere e cedro su un delicato fondo floreale. Al palato è fresco e secco, fine e ricco di aromaticità molto gradevole. Schie fritte su letto di radicchio rosso di Treviso.

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GORIO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €13 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 ROSÉ BRUT 2020

Rosato Metodo Martinotti - Manzoni moscato 50%, Raboso piave 50% | Alc.12% | €13 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RUIO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14 Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 CREDAMORA COL FONDO AGRICOLO 2019

Bianco Igt Frizzante - Glera 100% | Alc.11% | €16 Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 SOTTORIVA COL FONDO AGRICOLO 2019

Bianco Igt Frizzante - Glera 80%, Boschera 20% | Alc.11% | €14 Bt.47.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 9 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT 5
GRAMMI 2019

🍷🍷🍷 VALDOBBIADENE
PROSECCO COLFONDO
CREDAMORA 2013

Arrivati alla terza generazione sempre con passione e attaccamento al luogo, Davide, classe 1991, figlio di Giovanni, da qualche anno ormai è l'enologo di casa, ma è anche il coordinatore per Federdoc del neonato Gruppo Giovani del Consorzio Vini Valpolicella. Per la produzione, a fare da portabandiera l'Amarone Postera 2015, in tonneau, un po' più accattivante rispetto al Corte Manara, assente in questa edizione per i tempi di maturazione, pur con il rigore che comporta la fedeltà ai vitigni del territorio. Tocchi di viola e bella beva per il Superiore.

INDIRIZZO Via Don Cesare Biasi, 53
37020 San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701086
MAIL info@manaravini.it
WEB www.mnaravini.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Lorenzo, Fabio e Giovanni Manara
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Manara
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Gardoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Partiamo da un profondo rispetto del luogo, aggiungiamo dell'incessante ricerca scientifica e completiamo con un tocco di vulcanica personalità: ecco che otteniamo Marchiori. Il creatore di questo mix irresistibile è Umberto Marchiori, che in pochi anni ha trasformato l'azienda di famiglia in una delle realtà più dinamiche e all'avanguardia della zona, pur rimanendo legato a una viticoltura molto tradizionale. Questo legame si percepisce bene nei vini di quest'anno, che fanno della tipicità un marchio di fabbrica, tra i quali spicca un Col Fondo di grande pulizia ed eleganza.

INDIRIZZO Via Rialto, 3 - 31010
Farra di Soligo (TV)
TELEFONO 0438 801333
MAIL info@marchioriwines.com
WEB www.marchioriwines.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Marchiori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Umberto Marchiori
CONDUZIONE AGRONOMICA
Umberto Marchiori
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PPPP AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO POSTERA 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.16% | €35
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Color rubino intenso. Sfoggia una trama olfattiva lineare e di ottima complessità, che profuma di amarene, fiori rossi, cacao e pepe nero. Piacevolezza che continua anche al palato, con una bella freschezza e un tannino saporito. Lunga persistenza e armonia complessiva chiudono il cerchio. Terrina di lepre in salsa di prugne.

PPP VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE LE MORETE 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altre varietà 10% | Alc.14% | €14 | Bt.32.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PPP VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VECIO BELO 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, altre varietà 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

PP RECIOLO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO EL ROCCOLO 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Dindarella 5% | Alc.13,5% | €23 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

TTTTT (92) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI BRUT NATURE INTEGRALE 2019

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura
Glera 85%, Perera 6%, Bianchetta trevigiana 4%, Verdiso 4%, Glera lunga 1% | Alc.11% | €18 | Bt.7.020 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 12 mesi sui lieviti

Giallo paglierino velato, quasi materico. Intenso e complesso, sviluppa profumi di crema al limone, lievito, mela renetta, giugiola e crosta di pane. Il sorso è ampio e la freschezza aiuta a sciogliere la grande aromaticità di albicocca e camomilla. Chiude con una persistenza da manuale. Tortino di zucchine con crema d'uovo e parmigiano.

TTTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY PROLOGO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Glera lunga 5%, Perera 4%, Bianchetta trevigiana 3%, Verdiso 3% | Alc.11,5% | €14
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TTTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 5 ROCCIAMADRE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 5%, Verdiso 5%, Bianchetta trevigiana 3%, Glera lunga 2% | Alc.11,5% | €14
Bt.15.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

TTTTT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE FARRA DI SOLIGO EXTRA BRUT RIVELAZIONE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 7%, Verdiso 4%, Bianchetta trevigiana 2%, Glera lunga 2% | Alc.11,5% | €20 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TTTTT VALDOBBIADENE
PROSECCO FRIZZANTE
SECCO INTEGRALE 5
VARIETÀ 2016

MASARI

Nel 1998 Massimo e Arianna uniscono la passione di entrambi e fondano la propria cantina nella vallata dell'Agno. Si possono considerare dei pionieri di ritorno, perché il loro obiettivo fin dall'inizio è quello di riportare in vita vigneti in luoghi in cui la viticoltura era stata abbandonata, sopraffatta dall'industrializzazione. Nasce proprio in quell'anno il Masari, blend bordeaux presente in guida con l'annata 2017. Mentre l'Agno Bianco, ottenuto su suoli di matrice vulcanica, ha la particolarità di essere figlio del riesling, importato in zona nell'Ottocento.

INDIRIZZO Contrada Bevilacqua
2/A - 36078 Valdagno (VI)
TELEFONO 0445 410780
MAIL info@masari.it
WEB www.masari.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Famiglia Dal Lago
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Dal Lago
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Dal Lago
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASI AGRICOLA

Cantina Privata è un aspetto poco noto di questa azienda che ha contribuito a fare grande un territorio: 350.000 bottiglie in vendita ad almeno dieci anni dalla vendemmia. Un enorme patrimonio culturale, ma anche la consapevolezza che solo il trascorrere del tempo sia la cartina di tornasole per quei vini che vogliono segnare la storia. In luce in questa edizione il raffinato Campolongo di Torbe che vede ancora la molinara, dalla diversa interpretazione stilistica rispetto al Superiore Toar dove lascia il posto alla energica e speziata oseleta, riscoperta tra l'altro proprio da Sandro Boscaini.

INDIRIZZO Via Monteleone
26 - 37015 Sant'Ambrogio
di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 6832511
MAIL masi@masi.it
WEB www.masi.it
ANNO FONDAZIONE 1772
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 560 **BOTTIGLIE** 4.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Boscaini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASARI 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30% | Alc.13,5%
€36 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino compatto. Profumi nitidi e intensi di amarena e prugna introducono sensazioni balsamiche e liquirizia, pepe nero e cuoio. Sorso assai fresco e avvolgente, con tannino di ottima fattura che ne esalta la scorrevolezza. Finale elegante che sfuma su ricordi di frutti di bosco e rabarbaro. Faraona al forno.

AGNOBIANCO 2020

Bianco Igt - Riesling renano 75%, Durella 25% | Alc.12,5%
€14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

SAN MARTINO 2017

Rosso Igt - Cabernet 50%, Merlot 50% | Alc.13% | €17
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOLONGO DI TORBE 2013

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
Alc.16% | €129 | Bt.15.670 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Concentrato rubino che vira al granato. Le sensazioni fruttate, eteree e balsamiche si accompagnano alle note pepe, cacao e cuoio. Sorso raffinato in cui avvolgenza e freschezza creano un armonioso bilanciamento. Finale sfumato su ricordi di cioccolato fondente, ciliegie sottospirito e rabarbaro. Sella di capriolo ai mirtili.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO COSTASERA 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
Alc.15% | €44 | Bt.598.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TOAR 2018

Rosso Doc - Corvina 80%, Oseleta 10%, Rondinella 10%
Alc.13% | €20 | Bt.37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO AMANDORLATO MEZZANELLA 2015

Rosso Docg Passito - Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
Alc.14% | €78 | Bt.1.883 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

SOAVE SUPERIORE COLBARACA 2019

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.13% | €17
Bt.18.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

LUGANA BELDOSSO 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOLONGO DI TORBE 2009

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MAZZANO 2012

MONTEPULGO 2011 | 2013

MASOTTINA

Un legame che dura da più di settant'anni quello tra la famiglia Dal Bianco e le colline di Conegliano, che ha consentito a Masottina di sviluppare una produzione ampia e variegata che esprime tutte le sfumature del comprensorio. Un legame che continua attraverso la valorizzazione di quei vini, sia bianchi sia rossi da vitigni internazionali, che qui sui colli di Conegliano sono di casa da sempre e che ora compongono la linea Ai Palazzi. Il resto della produzione è dedicato al Prosecco Superiore, tra cui spiccano le Rive di Ogliano, che quest'anno ci regalano vini veramente encomiabili.

INDIRIZZO Via Bradolini, 54

31015 Conegliano (TV)

TELEFONO 0438 400775

MAIL info@masottina.it

WEB www.masottina.it

ANNO FONDAZIONE 1946

VITICOLTURA Convenzionale

ed ecosostenibile

ETTARI 280 **BOTTIGLIE** 1.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Famiglia Dal Bianco

CONDUZIONE ENOLOGICA

Adriano Dal Bianco

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASSIMAGO

Camilla Rossi Chauvenet è l'anima giovane ed energica di un'importante famiglia che si divide tra Verona, Padova e Mezzane, in Valpolicella. Approccio stilistico dalle due facce: una dove si percepisce una certa voglia di sperimentare, e un'altra, la più importante, con il rigore e la precisione stilistica dei potenti vini del luogo, sempre seri e fedeli a se stessi. Affascinanti le proprietà trasformate in wine relais, dove si respira il gusto per le cose belle senza tralasciare il clima gioviale e dinamico dettato dalla padrona di casa, che emerge anche sulle simpatiche etichette.

INDIRIZZO Via Giare, 21 - 37030

Mezzane di Sotto (VR)

TELEFONO 0458 880143

MAIL info@massimago.com

WEB www.massimago.com

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Camilla Rossi

Chauvenet

CONDUZIONE ENOLOGICA

Valentino Ciarla

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI OGLIANO EXTRA DRY LEVANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €22
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti

Si presenta di colore giallo paglierino brillante, ricco di effervescenza. I sentori sono molto eleganti e alternano cenni di frutta esotica a note di fiori bianchi. All'assaggio risulta fresco e perfettamente equilibrato, facendosi apprezzare anche per la lunga persistenza. Alici panate e fritte.

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI OGLIANO BRUT PONENTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €22
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT COSTABELLA BIOLOGICO

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CONTRADAGRANDA

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €18
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ CHARDONNAY AI PALAZZI SINGLE VINEYARD 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €14
Bt.6.690 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CONTRADAGRANDA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €18
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ COLLI DI CONEGLIANO ROSSO MONTESCO 2009 | 2010 | 2015

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%
Alc.16% | €71 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rosso granato trasparente. Il sottofondo balsamico apre il ventaglio olfattivo che propone caffè, sfalcio d'erba, ciliegie, prugne e cenere. All'assaggio risulta caldo, con freschezza che lo rende dinamico e scorrevole, e con tannino ben smussato. Finale di amarena e torrefazione. Germano reale in salsa all'Amarone.

++++ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE MARCHESA MARIABELLA 2018

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%
Alc.13,5% | €25 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA DUCA FEDELE 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%
Alc.12,5% | €16 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ DUCHESSA ALLEGRA 2020

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.12,5% | €19
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

MENEGOTTI

La denominazione Custoza deve tanto ad aziende come quella dei fratelli Menegotti, che sin dagli anni Settanta hanno assecondato la naturale propensione alla qualità delle uve che vi possono essere prodotte. Anche oggi giorno la cantina rappresenta nella maniera migliore quanto può essere ricavato dai vigneti siti su queste colline moreniche a sud-est del Garda, storicamente rivolte alla produzione di Custoza e Bardolino. Senza dimenticare gli spumanti, di cui è stata, e continua a essere, per il territorio, uno dei capiscuola, che spiccano per fragranza e vivacità.

INDIRIZZO Località Acquaroli, 7	PRODUZIONE OLEARIA No
37069 Villafranca di Verona (VR)	PROPRIETÀ
TELEFONO 045 7902611	Famiglia Menegotti
MAIL info@menegotticantina.com	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB www.menegotticantina.com	Andrea Menegotti
ANNO FONDAZIONE 1970	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA Convenzionale	Staff aziendale
ETTARI 28 BOTTIGLIE 200.000	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 CUSTOZA SUPERIORE ELIANTO 2018

Bianco Doc - Bianca Fernanda 50%, Garganega 40%, Trebbiano 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Giallo paglierino dalle calde venature dorate. Ampia gamma di profumi: pesca gialla, albicocca, pompelmo, bergamotto, aca-cia, fieno, pepe bianco, leggera traccia di talco e di alga marina. Davvero gradevole il sorso. Corpo deciso, è caldo e carezzevole ma al contempo molto fresco e altrettanto sapido. Crostini al vitello tonnato.

🍷 BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 50%, Rondinella 40%, Molinara 10% | Alc.12% | €8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 40%, Molinara 10% | Alc.12,5% | €9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Bianca Fernanda 35%, Garganega 30%
Trebbiano 25%, Malvasia 5%, Tai 5% | Alc.12,5% | €9
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MENEGOTTI BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Corvina 50% | Alc.12% | €18 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MEZZACOSTA 2017

Rosso Igt - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MEROTTO

Essere un punto di riferimento per l'intera denominazione e rimanere a lungo sulla cresta dell'onda può essere logorante per tanti, ma non per Graziano Merotto. Alla sua indole di instancabile coltivatore, ma sarebbe meglio dire custode degli splendidi vigneti di proprietà, aggiunge anche una innata sensibilità che gli consente, assieme all'enologo Mark Merotto, di creare dei vini che sono ormai dei classici che esprimono al meglio tutte le sfumature del Valdobbiadene. Brilla ancora una volta la Cuvée del Fondatore. Novità di quest'anno è il B. Giussin, singolare interpretazione di Pinot bianco.

INDIRIZZO Via Scandolera, 21	PRODUZIONE OLEARIA No
Frazione Col San Martino	PROPRIETÀ
31010 Farra di Soligo (TV)	Graziano Merotto
TELEFONO 0438 989000	CONDUZIONE ENOLOGICA
MAIL merotto@merotto.it	Mark Merotto
WEB www.merotto.it	CONDUZIONE AGRONOMICA
ANNO FONDAZIONE 1936	Staff aziendale
VITICOLTURA Convenzionale	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì
ETTARI 30 BOTTIGLIE 610.000	

🍷 (91) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT CUVÉE DEL FONDATORE GRAZIANO MEROTTO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €20 | Bt.31.973 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 6 mesi sui lieviti

Paglierino luminoso dal perlage fine e persistente. Offre nuance floreali di sambuco e gelsomino con ricordi di mela, cedro e mandarino; chiude con nocciola e biscotti secchi. Palato che ruota armonioso attorno alle sensazioni sapide e alla garbata freschezza. Lungo finale tostato. Mozzarelline fritte e carciofini sott'olio.

🍷 VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €24
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 B. GIUSSIN 2020

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.4.060 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY LA PRIMAVERA DI BARBARA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Perera 10% | Alc.11,5% | €14 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO CASTÈ 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €17
Bt.25.622 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT INTEGRAL 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €15
Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI COL S. MARTINO
BRUT CUVÉE DEL
FONDATORE GRAZIANO
MEROTTO 2014 | 2015 | 2018

ORNELLA MOLON TRAVERSO

L'azienda si conferma in guida con una batteria di apprezzabili etichette. Merito del grande lavoro della instancabile Ornella, del team familiare e del valore del luogo e del clima dove sono situati i vigneti aziendali: tra il mare Adriatico e le Alpi, dove le brezze marine si alternano ai venti freschi alpini, in un suolo di matrice argillosa e alluvionale che trattiene e drena l'acqua con estrema facilità. Terroir capace di conferire ai vini tratti organolettici distintivi. Da ricordare il passito Bianco di Ornella, avvezzo ai risultati lusinghieri.

INDIRIZZO Via Risorgimento
40 - Frazione Campodipietra
31040 Salgareda (TV)
TELEFONO 0422 804807
MAIL info@ornellamoloni.it
WEB www.ornellamoloni.it
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 44 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ
Ornella Molon e
Giancarlo Traverso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Traverso
Giancarlo Traverso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giancarlo Traverso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BIANCO DI ORNELLA 2017

Bianco Igt Passito - Verdusco friulano 70%, Traminer aromatico 20%, Sauvignon 10% | Alc.11,5% | €19 (0,5l)
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Topazio splendente. Quadro olfattivo davvero variegato: acacia e glicine, fichi secchi, uva sultanina, datteri e albicocca disidratata; continua tra carruba, malto d'orzo, miele, anice stellato, cannella, resina e note iodate. Dolce, suadente, supportato da una vivida freschezza, molto persistente. Crema catalana.

VENEZIA MERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €16 | Bt.5.700
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

EROS 2018

Rosso Igt - Pinot nero 55%, Malbec 45% | Alc.13,5%
€11 | Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

VITE BIANCA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PROSECCO BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €9
Bt.13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO 2019

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 87%, Pinot nero 13% | Alc.11,5%
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PIAVE
RABOSO 2012

PIAVE
MERLOT ROSSO
DI VILLA RISERVA 2012

MONTE CILLARIO

È stato nonno Rinaldo, che ha fatto le stesse cose da sempre, a decidere di cambiare direzione. Nel 2009, dopo cinquant'anni da conferitori alla locale cantina sociale, stabilisce di andare avanti da soli, con proprie etichette e tanti investimenti per una nuova cantina. Siamo alle porte di Verona, la prima collina che arriva a Negrar: luoghi ricchi di storia e bellezza paesaggistica. Simbolo dell'azienda è il portale dell'antica villa che si scorge dirigendosi verso la Valpolicella Classica. Uno stile ambizioso e intrigante, di bella forza e raffinata eleganza.

INDIRIZZO Via Santa Cristina
1 - 37124 Verona (VR)
TELEFONO 045 941387
MAIL montecillariovini@gmail.com
WEB www.montecillariovini.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Marchesini
Gian Emilio e Franco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Turati
Armando Vesco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RINALDO MARCHESINI RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 15%
Alc.16% | €58 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Luminoso granato. Prima reticente, diventa poi austero ed evoluto. Note raffinate di viola appassita, confettura di more e prugne, caffè, pellame e macis. Sorso esuberante e pieno, caldo e dal mirabile equilibrio. Tannino nobile e vellutato. Chiusura lunga e impeccabile su toni di caffè e balsami. Controfiletto di cervo all'Amarone e mirtilli rossi.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA SAN DIONIGI 2018

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 10%
altre varietà 5% | Alc.13% | €19 (0,5l) | Bt.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CASA ERBISTI 2016

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%
Rondinella 15%, altre varietà 5% | Alc.16% | €43
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA MARCHESINI 2020

Rosso Doc - Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%
Alc.12,5% | €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

VALPOLICELLA SUPERIORE BORGO ANTICO 2018

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatia 10% | Alc.13,5% | €17 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALPOLICELLA SUPERIORE EUPHORIA 2017

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%
Alc.13,5% | €13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MONTE DEL FRÀ

Da oltre sessant'anni la famiglia Bonomo è di casa tra le dolci colline moreniche di Custoza. Alla guida oggi c'è la terza generazione con Marica, Silvia e Massimo e la produzione spazia tra le principali denominazioni veronesi: Custoza, Bardolino, Vapolicella, Soave e Lugana. Anche la storica sede è in via di ampliamento. Il rispetto della vocazione territoriale dei singoli appezzamenti e un approccio sostenibile (l'azienda ha ottenuto di recente il certificato SQNPI) si concretizzano in un'ampia gamma di vini precisi e piacevoli. Sempre di grande fascino il luminoso Ca' del Magro.

INDIRIZZO Strada Custoza, 35
37066 Sommacampagna (VR)
TELEFONO 045 510490
MAIL info@montedelfrac.it
WEB www.montedelfrac.it
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 202 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Eligio, Claudio
e Marica Bonomo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio Introini
Claudio Bonomo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Eligio Bonomo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MONTE SANTOCCIO

Piccola dimensione, ma grande cuore e idee chiare: è questo il mantra di Nicola Ferrari e della moglie Laura Ardiri, che guidano da circa un quindicennio questa realtà dalla forte identità territoriale sulla sommità del monte Santoccio, a Fumane. Vigne curate con pazienza senza ricorrere a prodotti di sintesi e fermentazioni spontanee sono il presupposto per vini autentici, dallo stile immediatamente riconoscibile. Lo testimonia efficacemente il Valpolicella Classico 2020, con la sua fresca e gustosa beva accompagnata da una notevole impronta sapida.

INDIRIZZO Località Santoccio
6 - 37022 Fumane (VR)
TELEFONO 348 3608857
MAIL laura.ardiri@montesantoccio.it
WEB www.montesantoccio.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Nicola Ferrari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Ferrari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Ferrari
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SCARNOCCHIO RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%
Alc.15,5% | €78 | Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino impenetrabile dai riflessi granato. Sentori di ciliegie sotto spirito e arancia sanguinella lasciano il posto a un variegato corredo di vaniglia, cuoio, tabacco dolce, pepe bianco, noce moscata e cannella. Sorso importante che ha intensità e persistenza, dal tannino ancora in divenire. Bocconcini di cinghiale all'uvetta.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TENUTA LENA DI MEZZO 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20% | Alc.15%
€49 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CUSTOZA SUPERIORE CA' DEL MAGRO 2019

Bianco Doc - Garganega 40%, Manzoni bianco 20%
Trebiano 20%, Trebbianello 10%, altre varietà 10% | Alc.13%
€23 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €23
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TENUTA LENA DI MEZZO 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%
Alc.13,5% | €14 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 70%, Molinara 20%, Rondinella 10%
Alc.12,5% | €10 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
EDIZIONE SPECIALE
NICOLA FERRARI 2012

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
EDIZIONE SPECIALE
NICOLA FERRARI 2012

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5% | Alc.16% | €36 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato vivido. Apre con spezie, pepe nero, chiodi di garofano, note balsamiche di eucalipto, mirto e liquirizia. Quindi frutta sotto spirito, ciliegia e ribes fusi a sensazioni floreali di geranio e viola. Al palato è fresco e morbido. Si sentono la molinara e la conca calcarea che guarda Fumane. Capriolo con salsa di ribes rosso.

VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10% | Alc.12% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
EDIZIONE SPECIALE
NICOLA FERRARI 2012

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2013

MONTE ZOVO

Un'anima antica quella della famiglia Cottini, una storia di vignaioli nella terra di Valpolicella, ma anche la voglia di rinnovarsi, il non ripetere pedissequamente quello che ha fatto chi è arrivato prima di te. Ecco la collaborazione con Riccardo Cotarella, che ha portato estrema precisione in tutta la produzione, senza mai eccedere nella sola forza. Dal cuore produttivo a Caprino Veronese il Calinverno, con le uve del territorio veronese, un tocco di cabernet sauvignon e l'appassimento. Bene anche il Lugana. Per la Valpolicella si va sopra Tregnago, dove spicca l'Amarone.

INDIRIZZO Località Zovo, 23
37013 Caprino Veronese (VR)
TELEFONO 045 7281301
MAIL info@montezovo.com
WEB www.montezovo.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 140 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Diego Cottini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Cottini
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MONTEGRANDE
CRISTOFANON

Viticoltori per tradizione, Raffaele e Paola rappresentano la quarta generazione. Conoscono bene le difficoltà che ogni annata porta con sé: le piogge continue o lunghi periodi siccitosi, le gelate primaverili o le grandinate estive. E poi orde di cinghiali che si cibano dell'uva. Viticoltori per passione, una scelta di vita, consapevoli che il vino buono si fa in vigna e, se fatto bene, i riconoscimenti arrivano. Tre riserve a confronto, tutte 2017: un'annata siccitosa, con il risultato che il Sereo, da cabernet sauvignon, maturando più tardi, ha potenza e acidità per un lungo affinamento.

INDIRIZZO Via Torre, 2
35030 Rovolon (PD)
TELEFONO 049 5226276
MAIL info@vinimontegrande.it
WEB www.vinimontegrande.it
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Luigi e
Raffaele Cristofanon
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Stenico
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%
Alc.16% | €71 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Veste granato. Il quadro olfattivo evidenzia confettura di mora, marasca sotto spirito e fiori appassiti. Note di cannella e vaniglia con pepe e china, tocco di menta e sottobosco. Avvolgente al sorso, con equilibrio tra corpo e alcol, tannini setosi. Lunghi ritorni di frutta e spezie. Parmigiano reggiano 70 mesi.

🍷🍷🍷 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%
Alc.14,5% | €32 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 CALINVERNO 2017

Rosso Igt - Corvina 70%, Rondinella 20%, Cabernet sauvignon 5%, Croatina 5% | Alc.15,5% | €39
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 LUGANA LE CIVAIE 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €32
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%
Alc.13,5% | €23 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 ➔ COLLI EUGANEI CABERNET
SERO RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €20
| Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso cupo impenetrabile. Bouquet intenso, attraente, evoluto: amarena e prugna sotto spirito, tamarindo, chiodi di garofano, cioccolato e liquirizia. Sorso teso, caldo e strutturato, ottimamente bilanciato dalla verve fresco-sapida e dal tannino maturo e asciugante. Congedo lungo di frutti scuri. Arista di maiale con porcini.

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI MERLOT
LUIGI CRISTOFANON RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI ROSSO
VIGNA DELLE ROCHE RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.14,5% | €21 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 AMARONE
DELLA VALPOLICELLA 2016

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO
PASSITO 2013

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI
ROSSO OTTOMANO
RISERVA 2016

MONTELVINI

Da più di un secolo diverse generazioni della famiglia Serena si sono succedute alla guida dell'azienda, traghettandola verso mete sempre più ambiziose. Un efficace slogan accompagna il brand aziendale: "alleati in vigna". Alleanza che si espande a tutto tondo, che nasce dalla forza e dall'unione familiare e che accompagna ogni gesto quotidiano in campagna, in una denominazione di elezione, quella del Montello e dei Colli Asolani, per tradursi poi in cantina in vini di pregio. Tutte le etichette presentate sono degne testimoni del lavoro svolto.

INDIRIZZO Via Cal Trevigiana, 51
31040 Volpago del Montello (TV)
TELEFONO 0423 8777
MAIL marketing@montelvini.it
WEB www.montelvini.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 3.300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Armando Serena
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Nandi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

MONTESEL

L'azienda è situata nella zona collinare di Colfosco, tra le città di Conegliano e Valdobbiadene. Una località dalla profonda vocazione viticola nella quale la famiglia Montesel riesce a ottenere prodotti di notevole fattura dal protagonista assoluto del territorio: l'uva glera. Nomi evocativi quelli scelti per le referenze: la versione Extra-Dry prende il nome di Vigna del Paradiso, che richiama lo splendido panorama che si può godere dall'alto di queste colline, osservando il fiume Piave che passa silenzioso sullo sfondo. Annata 2020 di buon profilo aromatico e gustativo.

INDIRIZZO Via San Daniele
42 - 31030 Colfosco (TV)
TELEFONO 0438 781341
MAIL info@monteselvini.it
WEB www.monteselvini.it
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Renzo Montesel
CONDUZIONE ENOLOGICA
Renzo Montesel
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

LUNA STORTA

Bianco Passito - Manzoni bianco 40%, Chardonnay 30%, Glera 30% | Alc.15% | €13 (0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Topazio con riflessi ambra, brillante. Profilo olfattivo molto elegante, con sensazioni di cera d'api, spezie orientali e albicocca secca, dattero, uva sultanina e tabacco biondo. L'assaggio è morbido e dolce, con spalla acida a sostegno. Si congeda lento con sentori di carruba e miele. Crespelle con confettura di albicocca.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT SERENITATIS 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ASOLO PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY SERENITATIS

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.116.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ASOLO PROSECCO SUPERIORE
BRUT SERENITATIS

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ASOLO PROSECCO SUPERIORE
SUI LIEVITI IL BRUTTO 2019

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 100% | Alc.11,5% | €9 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI
BIANCO ZUITER 2019

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.13% | €8
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MONTELLO
ROSSO ZUITER 2012CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE EXTRA DRY VIGNA DEL PARADISO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €9
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti
Paglierino brillante e conspuasottilissima. Profumi intensi di mela e pesca noce con note floreali di glicine e un tocco di erbe spontanee. Sorso espressivo, teso e dinamico, che con la sua dote di freschezza regala piacevolezza gustativa. Buona la persistenza su intriganti richiami di agrumi. Granchio al forno con rosmarino.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE
BRUT RIVA DEI FIORI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE
DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

MONTETONDO

Sempre molto attiva nel campo dell'enoturismo, la famiglia Magnabosco prosegue incessante la proposta di degustazioni e tour, potendo usufruire di un bellissimo porticato, dove sostare in tutta sicurezza, e di un annesso B&B. Alla tradizionale gamma di Soave, assai ricca e diversificata, e col livello qualitativo a cui ci ha abituati in questi anni, Montetondo affianca una produzione di rossi della Valpolicella davvero significativa. Sempre molto buoni i due Soave, gemelli diversi: Casette Foscari e Foscari Slavinus.

INDIRIZZO Via San Lorenzo
89 - 37038 Soave (VR)
TELEFONO 045 7680347
MAIL info@montetondo.it
WEB www.montetondo.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 270.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia
Magnabosco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Magnabosco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Magnabosco
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO GRANDE 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%
Alc.14,5% | €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino con screziature granato. Sfodera dei bellissimi sentori floreali tra una leggera vena eterea, seguiti da arancia rossa e resina di pino. Ripasso di corpo ma senza eccedere in concentrazione. L'ottima eleganza, la tipicità e il tannino sottile lo rendono una bella espressione della tipologia. Faraona disossata su salsa al luppolo.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%
Alc.16% | €41 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SOAVE CLASSICO CASSETTE FOSCARINO 2019

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10% | Alc.13,5%
€14 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ SOAVE SUPERIORE CLASSICO FOSCARIN SLAVINUS 2019

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ SOAVE CLASSICO MONTETONDO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ VALPOLICELLA SUPERIORE SAN PIETRO 2019

Rosso Doc - Corvina 35%, Rondinella 30%, Corvinone 20%, Molinara 15% | Alc.13% | €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ SOAVE SUPERIORE
CLASSICO FOSCARIN
SLAVINUS 2014

MARCO MOSCONI

L'impostazione biologica e biodinamica vista come mezzo e non come fine stampato su un certificato. Le produzioni ridotte e le continue sperimentazioni, ma anche il legame con la tradizione. Un territorio da scoprire con i suoi vini, lontano dai grandi nomi e dai soliti circuiti. Tutto questo riassume l'identità di Marco Mosconi e delle sue etichette. Vibranti i bianchi, con il Soave Corte Paradiso di grande respiro. Monumentale l'Amarone, eppur di magistrale equilibrio. Una chicca che riemerge dal passato l'Amadorlato, con la sua personalità così marcata. Cantina che riserva sempre sorprese.

INDIRIZZO Via Paradiso
5 - 37031 Illasi (VR)
TELEFONO 045 6529109
MAIL info@marcomosconi.it
WEB www.marcomosconi.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Marco Mosconi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Mosconi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Mosconi
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%
Alc.16% | €59 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Cupo rubino screziato di granato. Inizio speziato, seguito da ciliegia e prugna in confettura, quindi fieno, orzo e tracce di tabacco. Scivola languido con il suo corpo sinuoso privo di asprezze, celando magistralmente l'alcolicità. Lunghissimo ed espressivo il finale dalle assonanze fruttate. Lepre alla cacciatora con funghi porcini.

++++ 3 MONELLI 2019

Rosso Igt - Corvina 30%, Croatina 30%, Merlot 30%, Oseleta 10%
Alc.14% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SOAVE CORTE PARADISO 2020

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%
Alc.12% | €11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ VALPOLICELLA MONTECURTO 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%
Alc.13% | €13 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ AMADORLATO 2018

Rosso Igt - Corvinone 80%, Corvina 20% | Alc.16,5%
€85 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ CORVINA 2020

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.12% | €13 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NARDELLO

Due fratelli, Davide e Federica, conducono quest'azienda di Monteforte d'Alpone che produce vini sempre molto significativi nel far emergere le differenze riscontrabili all'interno della denominazione Soave. Con la recente introduzione delle Unità Geografiche Aggiuntive si vuole porre in risalto le peculiarità dei singoli terroir, che si traducono poi in sfumature precise nei vari vini. Linearità e dinamismo sono i punti di forza dello spumante Aetas, mentre il Soave Classico Meridies ha dalla sua un carattere minerale e sapido davvero molto marcato.

INDIRIZZO Via IV novembre, 56
37032 Monteforte D'Alpone (VR)
TELEFONO 045 7612116
MAIL info@nardellovini.it
WEB www.nardellovini.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Federica e
Daniele Nardello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Nardello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

PASQUA

Azienda nata nel 1925, ha visto il succedersi di tre generazioni, senza perdere l'entusiasmo degli esordi. Ora con Riccardo e Alessandro è arrivata nuova linfa, affermandosi commercialmente nei due più importanti poli globali: USA e Cina. Anche l'immagine risulta rinnovata: fresca, giovane e attenta all'ambiente, con il packaging a basso impatto. Non è nemmeno mancata l'ambizione sul territorio, con prodotti ricercati che hanno raccolto le attenzioni della critica. Tocca all'Amarone Riserva 2013 il vertice, subito dietro il rosato Y By 11 Minutes.

INDIRIZZO Via Belvedere
135 - 37131 Verona (VR)
TELEFONO 045 8432111
MAIL info@pasqua.it
WEB www.pasqua.it
ANNO FONDAZIONE 1925
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 322 **BOTTIGLIE** 14.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Pasqua
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Olivari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

RECIOTO DI SOAVE SUAVISSIMUS 2018

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.13% | €23
(0,375l) | Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Brillante oro antico, si apre su profumi di albicocca disidratata e miele d'acacia, poi caramella d'orzo e lievi toni balsamici e agrumati. Al palato è pieno e avvolgente, con zuccheri ben bilanciati da una buona acidità. Piacevole e persistente il finale, rinfrescante e ammandorlato. Millefoglie con crema e scaglie di mandorle tostate.

SOAVE CLASSICO MERIDIES 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

AETAS BRUT 2019

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 100% | Alc.12% | €16
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

AMARONE DELLA VALPOLICELLA FAMIGLIA PASQUA RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 25%, Oseleta 10%, Corvinone 5% | Alc.16,5% | €143 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Luminoso granato compatto. Intriso di ribes nero, mora, caramella d'orzo ed erbe aromatiche. Tocchi di anice stellato e pepe nero in chiusura. Assaggio denso, coeso e seducente, buona freschezza e nota alcolica in equilibrio. Il tannino millimetrico supporta il finale fruttato e speziato. Filetto di cinghiale in crosta con castagne.

Y BY 11 MINUTES 2020

Rosato Igt - Corvina 60%, Trebbiano 30%, Carmenère 10%
Alc.13% | €22 | Bt.36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

HEY FRENCH YOU COULD HAVE MADE THIS BUT YOU DIDN'T EDIZIONE II

Bianco Igt - Garganega 80%, Pinot bianco 10%, Sauvignon 10%
Alc.13,5% | €31 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VALPOLICELLA SUPERIORE CECILIA BERETTA MIZZOLE 2018

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | Alc.13% | €21 | Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SOAVE CLASSICO BROGNOLIGO CECILIA BERETTA 2020

Bianco Doc - Garganega 85%, Chardonnay 15% | Alc.13,5%
€24 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AMARONE DELLA VALPOLICELLA MAI DIRE MAI 2013

PAT DEL COLMÈL

L'azienda della famiglia Forner si trova sulla sommità di una collina nel borgo rurale di Colmèl del Pat, da cui prende il nome. Qui, da quattro generazioni, si coniugano l'amore per il territorio e la valorizzazione dei vitigni autoctoni. Non a caso la produzione vede protagonisti non solo l'Asolo Prosecco e i rossi del Montello, ma anche alcune varietà locali come la bianchetta, la perera o la rabbiosa, recuperate con passione e determinazione. La vendemmia è esclusivamente manuale, a riprova della ricerca di qualità portata avanti dal titolare, Lino Forner.

INDIRIZZO Via Costeselle, 5
31030 Castellecchio (TV)
TELEFONO 0423 545292
MAIL colmello_ss@libero.it
WEB www.patdelcolmel.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lino Forner
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Dalla Rosa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PIEROPAN

Desideriamo dedicare quest'anno il profilo aziendale a Teresita Pieropan, che, accanto ai figli Dario e Andrea, continua l'opera del marito, scomparso nel 2018. Con la sua inesauribile energia, complementare al carattere schivo e riflessivo di Leonildo, ha intrapreso con lui il percorso d'eccellenza che ha fatto conoscere il Soave nel mondo e ne ha forgiato l'impronta territoriale. Con costante passione ecco la volontà di celebrare il basalto del Calvarino e il calcare del La Rocca, che guadagna in raffinatezza con la sosta sui lieviti in botte grande: una pietra miliare.

INDIRIZZO Via Camuzzoni
3 - 37038 Soave (VR)
TELEFONO 045 6190171
MAIL info@pieropan.it
WEB www.pieropan.it
ANNO FONDAZIONE 1880
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 590.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ
Famiglia Pieropan
CONDUZIONE ENOLOGICA
Dario Pieropan
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

FA UN GIRO 2019

Bianco Frizzante - Glera 100% | Alc.11% | €8 | Bt.2.666
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino molto chiaro, dalle vivaci bollicine. Fragranti note di crosta di pane permeano l'olfatto prima di caprifoglio, mela, susina, agrumi e gesso. Il sorso, di buona cremosità, è netto, deciso, ben bilanciato e con freschezza determinata. Finale lungo dai ritorni di cedro e mandorla. Branzino al sale.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT DUSE 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €11
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €10
Bt.6.778 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

DUSE SPUMANTE EXTRA DRY 2019

Bianco Metodo Martinotti - Glera 80%, Bianchetta
trevigiana 10%, Perera 10% | Alc.11,5% | €8 | Bt.5.433
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VECCHIO VITIGNO RABBIOSA BRUT NATURE 2019

Bianco Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Rabbiosa
100% | Alc.13% | €11 | Bt.667 | Ferm. Legno | 12 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ANGELO PAT 2018

Bianco Frizzante - Malvasia istriana 50%, Marzemina bianca 50%
Alc.12% | €10 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

(91) SOAVE CLASSICO CALVARINO 2019

Bianco Doc - Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%
Alc.12,5% | €20 | Bt.55.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

Paglierino lucente, percorso da riflessi dorati. Regala sensazioni olfattive eleganti, di frutta polposa, anche tropicale, con un fresco finale di erbe aromatiche. Al palato dimostra carattere e un ottimo equilibrio, governato da una fragrante vena di freschezza e sapidità. Arrosto di tacchino su julienne di peperoni.

VALPOLICELLA SUPERIORE RUBERPAN 2017

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Croatina
10% | Alc.14% | €19 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SOAVE CLASSICO LA ROCCA 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €27
Bt.48.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SOAVE CLASSICO 2020

Bianco Doc - Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%
Alc.12% | €12 | Bt.350.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SOAVE CLASSICO
LA ROCCA 2016 | 2017 | 2018

ALBINO PIONA

Albino Piona è stato un uomo di riferimento per Custoza: fu lui uno dei principali sostenitori del bianco locale, introdusse in cantina i primi ammodernamenti e svolse svariate sperimentazioni, tra cui quelle che portarono alla produzione del Verde Piona. Nel 2005 il completo rinnovamento, grazie anche al pieno coinvolgimento dei figli. Negli anni la cantina si è distinta per lo stile nitido e aggraziato dei suoi vini, con in primo piano quel bianco di Custoza che ne rappresenta il fulcro produttivo: non a caso eccelle il Campo del Selese, ricco e vibrante.

INDIRIZZO Località Casa
Palazzina di Prabano, 2 - 37069
Villafranca di Verona (VR)
TELEFONO 045 516055
MAIL info@albinopiona.it
WEB www.albinopiona.it
ANNO FONDAZIONE 1893
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Piona
CONDUZIONE ENOLOGICA
Damiano Peroni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIOVENE
PORTO GODI

Il tai rosso è il vitigno autoctono dei Colli Berici. Ha sempre dato il vino rosso semplice per il consumo quotidiano. Verso la fine del secolo scorso Tomaso Piovene decise di dare dignità a questa varietà. Con basse rese in vigna, vendemmia tardiva e successiva maturazione del vino in legno, dà vita al Thovara, un rosso da invecchiamento. Altri produttori seguiranno il suo esempio, promuovendo così la nobilitazione di questa cultivar. Il Thovara si è mostrato elegante, mentre il Pozzare e il Polveriera, con i tipici sentori bordolesi, ci hanno subito riportato all'altra anima dei colli.

INDIRIZZO Via Villa, 14 - Frazione
Toara - 36021 Villaga (VI)
TELEFONO 0444 885142
MAIL info@piovene.com
WEB www.piovene.com
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA In conversione
al biologico
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 130.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Tomaso
e Marantonio
Piovene Porto Godi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Nordera
Enzo Mazzocco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) CUSTOZA SUPERIORE CAMPO DEL SELESE 2019

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 20%
Trebbianello 20%, Chardonnay 10%, Trebbiano 10% | Alc.12,5%
€18 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Giallo paglierino luminoso. Sentori di pesca, mela e agrumi, seguiti da note fresche di salvia, lavanda e ortica; poi emergono piacevoli refoli tostati. Palato pieno ed elegante, ricco ed equilibrato, vibrante di freschezza e di piacevoli percezioni di frutta secca. Lungo finale ammandorlato. Grigliata di pesce del Garda.

+++ BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12,5%
€9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12,5%
€9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 20%,
Trebbianello 20%, Trebbiano 10%, Chardonnay 4%, Manzoni
bianco 2%, Pinot bianco 2%, Riesling italiano 2% | Alc.12,5%
€9 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++ VERDE PIONA 2019

Bianco Metodo Ancestrale - Rondinella 70%
Garganega 15%, Trebbiano 15% | Alc.12% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ ESTRO DI PIONA BLANC 2019

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 40%, Trebbiano
40%, Rondinella 20% | Alc.12,5% | €13 | Bt.7.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ BARDOLINO SP
SELEZIONE PERSONALE
SILVIO PIONA 2012

++++ CUSTOZA
SUPERIORE CAMPO
DEL SELESE 2012

++++ COLLI BERICI TAI ROSSO THOVARA RISERVA 2019

Rosso Doc - Tai rosso 100% | Alc.15% | €19 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino brillante. Inizio olfattivo di piccoli frutti rossi come lampone e ribes che si allarga su rosa rossa e viola. Sensazioni di spezie dolci. Assaggio equilibrato e ben coeso con il tannino e la struttura. Intenso al palato, dove permane con aromi di frutta rossa e ritorni speziati. Faraona lardellata con patate stufate.

++++ POLVERIERA 2019

Rosso Igt - Merlot 40%, Cabernet franc 20%
Cabernet sauvignon 20%, Carmenère 20% | Alc.13,5% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI BERICI CABERNET POZZARE RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%
Alc.15,5% | €18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ COLLI BERICI SAUVIGNON FOSTINE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €10
Bt.11.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ COLLI BERICI GARGANEGO VIGNETO RIVESELLE 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++ COLLI BERICI TAI ROSSO 2020

Rosso Doc - Tai rosso 100% | Alc.14% | €10 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salmi o insaccati

++++ COLLI BERICI
TAI ROSSO THOVARA
RISERVA 2013

●●○○

POGGIO DELLE GRAZIE

Dedicatasi per decenni al commercio di uve, la famiglia Brutti ha iniziato nel 2014 a produrre le prime etichette con idee molto chiare: fare vini identitari dai loro vigneti di proprietà. Il logo dell'azienda ripropone la finestrina della facciata della piccola chiesetta, all'inizio della proprietà. Il Custoza, dal profumo di acacia e pesca, e il Quadrivium, dove le erbe aromatiche incontrano la frutta rossa, sono prodotti con fermentazioni spontanee e colpiscono per l'immediatezza e la gustosa sapidità. Colore tenue per il Chiaretto, in linea con la rosé revolution.

INDIRIZZO Via Milano, 199 - 37014
Castelnuovo del Garda (VR)
TELEFONO 347 8608785
MAIL info@poggiodellegrazie.it
WEB www.poggiodellegrazie.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano e
Massimo Brutti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Damiano Peroni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

PORTINARI

L'avventura di Umberto Portinari è iniziata quarant'anni fa, con la decisione di dedicarsi alla viticoltura nei vigneti di famiglia. Oggi lo affiancano nel lavoro in vigna e in cantina i figli Silvio e Maria. La strada tracciata dal volitivo Umberto è rimasta la stessa: massimo rispetto per la terra, con il recente approdo alla conduzione biologica, e scelte enologiche volte a esaltare il carattere della garganega allevata sui terreni collinari vulcanici del Ronchetto e su quelli argillosi di Le Albare. Il Soave Ronchetto 2018 riassume bene lo stile dei vini, eleganti e profondi.

INDIRIZZO Via Santo Stefano
2 - Frazione Brognoligo - 37032
Monteforte d'Alpone (VR)
TELEFONO 045 6175087
MAIL portinarivini@libero.it
WEB www.portinarivini.com
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Umberto e
Maria Portinari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Umberto Portinari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Umberto Portinari
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PPPP BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%
Alc.12% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio

Rosa corallo tenue, luminoso. Profumo speziato di pepe bianco e anice stellato, fuso tra note agrumate e richiami di piccoli frutti. Delicata nuance minerale di selce in chiusura. Sorso fresco e ben sapido, incentrato su una beva gradevole, con un tocco di velluto nel ricordo finale. Tagliolini in guazzetto di frutti di mare.

PPPP CORVINA QUADRIVIVUM 2015

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PP CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 50%, Trebbiano toscano 30%, Trebbianello 20% | Alc.12% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PPPP SOAVE ALBARE 2017

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto offre note di fiori bianchi, susina e mela cotogna. Ottimo equilibrio gustativo tra morbidezze di miele d'acacia e freschi toni di cedro e gesso. Finale sapido e persistente con traccia tipica di mandorla amara che fa scommettere sulla sua longevità. Gnocchi alle capesante e verde di zucchine.

PPPP SOAVE SUPERIORE CLASSICO RONCHETTO 2018

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

PPPP SOAVE SANTO STEFANO 2017

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13,5% | €19
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PPPP SOAVE U.P. 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

POSSESSIONI DI SEREGO ALIGHIERI

Tutto ebbe inizio nel 1353, quando Pietro Alighieri, figlio del poeta Dante, che aveva seguito il padre nel suo esilio a Verona, acquistò la possessione Casal dei Ronchi a Gargagnago, in Valpolicella Classica, tutt'ora cuore della proprietà. Da ventuno generazioni la discendenza vive a Possessioni, simbolo della storia vitivinicola della Valpolicella. L'attaccamento alle tradizioni appartiene alla famiglia, dall'uso dell'uva molinara clone Serego Alighieri, prodotta da rare vigne prefilloseriche piantate nel 1875, alla maturazione in fusti di ciliegio.

INDIRIZZO Via Stazione Vecchia
472 - 37015 Sant'Ambrogio
di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 7703622
MAIL seregoalighieri.it
WEB www.seregoalighieri.it
ANNO FONDAZIONE 1353
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Possessioni
di Serego Alighieri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

GRAZIANO PRÀ

Attivo ricercatore di nuovi approcci, Graziano Prà ha accumulato una forte esperienza finendo col delineare un vero e proprio stile agro-enologico nel cuore del Soave, dove la componente tradizionalista compete alla pari con quella innovativa. Il reimpianto di vecchi cloni di trebbiano di Soave e il taglio del tralcio della garganega sono solo alcune scelte studiate sul campo che portano a vini, come il Monte Grande, avvolgenti e fortemente identitari. Si attende la prossima edizione per i Valpolicella Morandina.

INDIRIZZO Via della Fontana, 31
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
TELEFONO 045 7612125
MAIL info@vinipra.it
WEB www.vinipra.it
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica
ETTARI 38 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Graziano Prà
CONDUZIONE ENOLOGICA
Graziano Prà
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Turco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MONTEPIAZZO 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
Alc.13,5% | €29 | Bt.39.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino lucente molto scuro. La ciliegia fa da apripista alla sequenza che evoca tabacco, viola, prugna secca, pepe, fieno, cacao e scorza d'arancia. Il sorso risulta pieno, morbido e intenso, dal buon bilanciamento e con un tannino che porta ancora segnali di esuberanza giovanile. Scamoncino d'agnello a bassa temperatura.

++++ RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CASAL DEI RONCHI 2016

Rosso Docg Passito - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
Alc.14% | €46 (0,5l) | Bt.3.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ POSSESSIONI ROSSO 2019

Rosso Igt - Corvina 70%, Sangiovese 16%, Molinara 14%
Alc.13% | €13 | Bt.165.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SOAVE CLASSICO MONTE GRANDE 2019

Bianco Doc - Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%
Alc.13% | €26 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

La luminosità visiva prepara ai sentori di zagara, tiglio, foglia di limone, menta, pesca bianca, anice stellato, banana e un soffio zolfo. Il sorso è vivace, con freschezza e sapidità in bell'equilibrio, ha corpo pieno e un lungo finale salino, agrumato e ammandorlato. Cefalo ai ferri con rosmarino.

++++ SOAVE CLASSICO STAFORTE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ SOAVE CLASSICO OTTO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12% | €14
Bt.270.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ SOAVE
CLASSICO STAFORTE 2016

PUNTO ZERO

Scelte controcorrente quelle della famiglia de' Besi, che va oltre le consuetudini vitivinicole dei Colli Berici e guarda al futuro senza inibizioni. Un merlot, il Punto, che oltrepassa i dettami tradizionali. Il vitigno bordolese è ormai autoctono su queste colline, ma il lungo affinamento in barrique con legni nuovi e profumati e l'appassimento delle uve permettono di ottenere un vino di struttura e carattere. Trasparenza è invece un pinot bianco che si esprime con grande eleganza. Gargà, lo dice il nome stesso, è garganega, l'uva bianca più radicata su questo territorio.

INDIRIZZO Via Monte Palù
1 - 36045 Lonigo (VI)
TELEFONO 049 659881
MAIL info@puntozerowine.it
WEB www.puntozero.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 16.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Carolina de' Besi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Celestino Gaspari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

QUOTA 101

Gestita dalle talentuose sorelle Gardina, Silvia e Roberta, con la stretta collaborazione di papà Roberto, Quota 101 immerge il proprio ospite in un'esperienza vitivinicola giovane, brillante e moderna. Coniando il termine di "Bio Wine Experience", ci si catta-pulta in un mondo fatto di vini che parlano di rispetto della natura, che raccontano l'espressione di territori diversi, valorizzando il rapporto suolo-vigna. Il Fior d'Arancio Secco e il Manzoni Bianco si confermano come due delle migliori espressioni del comparto euganeo, ricchi di profumi e dalla vulcanica impronta salina.

INDIRIZZO Via Malterreno
12 - 35038 Torreglia (PD)
TELEFONO 0425 410922
MAIL info@quota101.com
WEB www.quota101.com
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Silvia, Roberta
e Roberto Gardina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Enzo Corazzina
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PPPP PUNTO 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €52 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino fitto. Stratificato nelle sensazioni di amarena, cioccolato e menta, che si affiancano alle note di ginepro, tabacco e spezie dolci. Grande struttura, tannino importante ma di fine tessitura. Fresco e bilanciato, pur nella rotondità e nel calore del sorso. Lungo finale dai ricordi di cuoio. Guancialino brasato e purè.

PPPP COLLI BERICI GARGANEGO GARGÀ 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

PPPP COLLI BERICI CABERNET SAUVIGNON IDEA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12,5%
€14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PPPP COLLI BERICI PINOT BIANCO TRASPARENZA 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.12% | €14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PPPP COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO IL GELSO DI LAPO 2017

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.11,5% | €23
(0,374l) | Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Luce nel sinuoso giallo ambr. L'arancia candita si alterna a frutta esotica sciropata, albicocca secca e croccante di mandorla. Vellutata avvolgenza, percorsa da freschezza agrumata che dona piacevolezza al sorso e ne esalta l'equilibrio. Si rincorrono nel finale le sensazioni di miele e sale. Biscotteria veneziana.

PPPP COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO 2019

Bianco Docg - Moscato giallo 100% | Alc.13% | €13
Bt.2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PPPP COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO 2019

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PPPP COLLI EUGANEI ROSSO ORTONE 2017

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25% | Alc.14,5% | €17 | Bt.8.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PPPP COLLI EUGANEI CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €12
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PPPP COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%
Alc.6,5% | €10 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

PPPP COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO IL GELSO DI LAPO 2016

PPPP PUNTO 2013 | 2015

REASSI

Passaggio generazionale importante nell'azienda Reassi: Diego Bonato, figlio di Francesca Callegaro, ha preso in mano le redini di questa florida cantina. Dopo la laurea in enologia e molte esperienze in diverse realtà tra Piemonte, Toscana, Australia e Nuova Zelanda, Diego è tornato all'origine, ai suoi amati colli e all'attività già ben impostata dalla sua famiglia. Tra i prodotti spiccano, ormai da qualche anno, l'Archè, un merlot in purezza dal carattere elegante, e il Fior d'Arancio spumante, fresco e gioiale che ben si adatta anche per l'aperitivo.

INDIRIZZO Via Manzoni, 9

35030 Rovolon (PD)

TELEFONO 347 5340932

MAIL info@reassi.it

WEB www.reassi.it

ANNO FONDAZIONE 1991

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Diego Bonato

CONDUZIONE ENOLOGICA

Diego Bonato

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

RECCHIA

Siamo nel cuore della zona classica: dal centro di Negrar si oltrepassa la chiesa con il campanile romanico e ci si inerpica in una stretta strada che porta a Torbe. Qui è il cuore produttivo dell'azienda. La famiglia da circa un centinaio di anni fa questo mestiere. Da qualche anno è in corso il restauro di Palazzo Bertoldi Stefani, un tempo proprietà della famiglia titolare del fondo agricolo dove i Recchia erano mezzadri: un importante contributo alla bellezza del territorio, ma anche il riscatto del contadino.

INDIRIZZO Via Cà Bertoldi

30 - 37024 Negrar (VR)

TELEFONO 045 7500584

MAIL info@recchiavini.it

WEB www.recchiavini.it

ANNO FONDAZIONE 1906

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Riccardo e

Roberto Recchia

CONDUZIONE ENOLOGICA

Paolo Grigolli

Enrico Recchia

Luca Recchia

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

COLLI EUGANEI MERLOT ARCHÈ 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €16 | Bt.3.160

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino intenso dai toni vivaci. All'olfatto è complesso, con note che vanno dalla confettura di frutti rossi alla violetta, dalle spezie piccanti a china e rabarbaro. Al palato è elegante, caldo, con una viva trama tannica esaltata dalla morbidezza. Lunga persistenza fruttata. Carrè di maiale con patatine al forno.

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO

SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%

Alc.6,5% | €11 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

COLLI EUGANEI ROSSO TRE FRAZIONI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 20%, Cabernet franc

10% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI CABERNET SPARVIERE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 67%, Cabernet franc 33%

Alc.12,5% | €12 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CÀ BERTOLDI RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%

Alc.16,5% | €44 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

Bel granato che si apre pian piano con ottima complessità e finezza su note di sottobosco, cioccolato e carruba. Al palato ha freschezza, mentre l'alcol, che non sovrasta mai la piacevole trama tannica, e il legno ben dosato regalano grande equilibrio a un Amarone davvero entusiasmante. Petto d'anitra, cipollotti, limone e liquirizia.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MASÙA DI JAGO 2016

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%

Alc.16% | €33 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA CLASSICO MASÙA DI JAGO 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 20%, Corvinone 15%

Alc.13% | €8 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE LE MURAIE 2017

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%

Alc.14,5% | €18 | Bt.110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MASÙA DI JAGO 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Alc.12,5% | €21 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA GUARDIA 2016

Rosso Docg Passito - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%

Alc.14% | €21 (0,5l) | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

Una realtà vinicola incastonata nelle colline del Prosecco, cui è dedicata la maggior parte della produzione. La cantina Ricci Luca non si limita solo alle viti, ma è un'azienda agricola a 360 gradi e dispone anche di una country house dove concedersi un meritato relax. Se il Prosecco la fa da padrone, risultati di tutto rispetto li troviamo pure in un calice di Bausk 2011, da merlot in purezza coltivato in un vecchio vigneto, che affonda le radici in una terra ricca di argilla e ferro, caratteristiche che gli conferiscono una struttura e una longevità inaspettate.

INDIRIZZO Via Cucco, 27
 31058 Susegana (TV)
TELEFONO 0438 60751
MAIL info@lefade.com
WEB www.lefade.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 2.500.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Luca Ricci
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Fabio Bigolin
 Francesco Carpenè
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Fabio Bigolin
 Francesco Carpenè
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Su un lembo di Lessinia che si estende fino alle porte di Verona, la stradina da Parona si fa subito ripida e non è difficile innamorarsi di questi luoghi: così è successo anche a Claudio e Patrizia. Già nel 1970 decidono di acquistare la tenuta mettendo a dimora i primi vigneti con le varietà del territorio. L'azienda si sviluppa su quattordici ettari tra bosco, oliveto e vigneto, che occupa poco più di un terzo della proprietà. Un microcosmo di biodiversità convive nel pieno rispetto per l'ambiente, valore in cui l'azienda crede fermamente: un passaggio scontato la certificazione biologica.

INDIRIZZO Strada dei Monti
 17 - 37124 Verona (VR)
TELEFONO 349 3775386
MAIL info@roccolocallisto.it
WEB www.roccolocallisto.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA A basso
 impatto ambientale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
 Claudio Vassanelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Damiano Peroni
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BAUSK 2011

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €23 | Bt.3.000
 Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi

Rosso rubino con riflessi granato. Impatto olfattivo coinvolgente con frutta sotto spirito, prugna e viola, supportato da spezie piccanti. Suntuoso l'ingresso al palato, elegante e morbido il tannino levigato dal tempo, ben contrapposto a una generosa morbidezza. Ottime ampiezza e persistenza. Costolette d'agnello alla griglia.

++++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%
 €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
 Alc.11% | €10 | Bt.900.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY LE FADE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%
 Verdiso 3%, Bianchetta trevigiana 2% | Alc.11% | €8
 Bt.900.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%
 Alc.15,5% | €49 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Rubino con riflessi granato. Partenza elegante, con confettura di ciliegia, fiori appassiti, erbe aromatiche, cannella e bastoncini di liquirizia. Sorso ancora vigoroso in freschezza, dal tannino fitto ma fuso. Equilibrato e raffinato, dalla chiusura agrumata e ammandorlata. Filetto di capriolo ai mirtili.

+++ VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 25%, Rondinella 5%
 Alc.13,5% | €19 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROCCOLO GRASSI

Dopo la scelta di posticipare l'uscita dei vini per una maggiore maturazione, ecco di ritorno l'azienda dei fratelli Marco e Francesca Sartori. Due i vigneti per la Valpolicella: dalle vigne giovani il Valpolicella Superiore; quelle vecchie per l'Amarone, a San Braccio, un cono vulcanico spento ricco di basalto che si erge sulla lingua calcarea che separa Marcellise da Mezzane. Dal primo, fragrante ciliegia e spezie; il secondo è ancora un infante, complice anche la mancanza della 2014. Alla prossima edizione per il Soave La Broia 2019.

INDIRIZZO Via San Giovanni di Dio
19 - 37030 Mezzane di Sotto (VR)

TELEFONO 045 8880089

MAIL info@roccolograssi.it

WEB www.roccolograssi.it

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 53.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Marco e

Francesca Sartori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Sartori

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marco Sartori

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROENO

Fondata da Rolando Fugatti negli anni Sessanta, questa ormai iconica azienda della Valdadige, con alla guida i fratelli Cristina, Giuseppe e Roberta, prosegue nel lavoro di valorizzazione di questo luogo di confine e delle sue più espressive varietà. A eccezione del passito, tutti i vini sono monovarietali, nitidi e di forte personalità. Il progetto di zonazione del pinot grigio si condensa nel saporito Valdadige Terra dei Forti Pinot Grigio Rivoli 2018, mentre l'Enantio Valdadige Terra dei Forti Riserva 2016 è un casopado interpretativo dell'antico lambrusco a foglia frastagliata.

INDIRIZZO Via Mama, 5

37020 Brentino Belluno (VR)

TELEFONO 045 7230110

MAIL info@cantinaroeno.com

WEB www.cantinaroeno.com

ANNO FONDAZIONE 1965

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Roberta, Cristina

e Giuseppe Fugatti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Fugatti

Cristina Fugatti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Croatina 5% | Alc.16,5% | €78 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato scuro e intenso. Cupo all'inizio il quadro aromatico, tracce ferrose e fondo bruno, viola appassita, incenso e caffè; propone poi amarena, ribes nero e prugna. Grande impatto gustativo dal bell'equilibrio, dinamico ed elegante. Tannino fitto nel finale lungo e amaricante. Anitra alla pechinese.

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE 2016

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%

Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.14,5% | €32

Bt.34.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (91,5) RIESLING RENANO COLLEZIONE DI FAMIGLIA 2017

Bianco Igt - Riesling renano 100% | Alc.12% | €39

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Esordisce con note speziate di vaniglia e zafferano, poi vigorosi sentori di pompelmo e albicocca, fusi a tocchi mentolati di resina. Sambuco, gelsomino e soffi minerali in chiusura. Al palato è elegante e avvolgente, con spiccate freschezza e sapidità. Filetto di dentice in crosta di patate.

++++ CRISTINA VENDEMMIA TARDIVA 2018

Bianco Igt Passito - Pinot grigio 40%, Chardonnay 20%,

Sauvignon 20%, Traminer aromatico 20% | Alc.12% | €36

(0,375l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ TERRADEIFORTI ENANTIO RISERVA 2016

Rosso Doc - Enantio 100% | Alc.14% | €49 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ TERRADEIFORTI PINOT GRIGIO RIVOLI 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €19

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
2011 | 2012 | 2015

++++ RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA 2009

++++ TERRADEIFORTI
ENANTIO RISERVA 2015

++++ RIESLING
RENANO COLLEZIONE
DI FAMIGLIA 2015

Il nome dell'azienda nasce mettendo assieme quello della famiglia Rubinelli con quello della proprietà acquistata dal capostipite Gaetano, ingegnere di Verona, ovvero la campagna del Vajol nel cuore della Valpolicella classica. A rappresentare ora la famiglia la terza generazione, con Renzo e il nipote Nicola Scienza. Lo stile dei vini è quello dettato dallo scomparso professor Ferrarini, ora sostituito dai suoi ex studenti sia in vigna sia in cantina: spezie, frutto e fiori sono protagonisti nel Superiore, mentre l'Amarone vibra sui toni di china ed erbe aromatiche.

INDIRIZZO Via Paladon, 31 - 37029

San Pietro in Cariano (VR)

TELEFONO 045 6839277

MAIL info@rubinellivajol.it

WEB www.rubinellivajol.it

ANNO FONDAZIONE 1953

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 BOTTIGLIE 70.000

PRODUZIONE OLEARIA S

PROPRIETÀ

Famiglia Rubinelli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Filippo Cengiarotti

Gian Maria Ciman

CONDUZIONE AGRONOMICA

Filippo Cengiarotti

VENDITA DIRETTA S VISITA IN AZIENDA S

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5%, Oseleta 5% | Alc.16% | €52
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Granato dal riflesso aranciato. Leggiero nelle sensazioni di erbe aromatiche e china, ma anche i sentori floreali di viola e rosa, poi prugna e ciliegia in confettura e tocchi speziati in chiusura. Palato avvolgente, di buona freschezza e tannino elegante. Persistente, dal finale garbatamente amaricante. Filetto di maiale lardellato.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2016

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, Molinara 5%, Oseleta 5% | Alc.13,5% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 15%, Molinara 5% | Alc.12% | €12 | Bt.13.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FIORI BIANCHI 2020

Bianco Igt - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20% | Alc.12,5% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DESTINEE RISERVA 2008

Grande risalto con l'annata 2020 per i prodotti con basso residuo zuccherino: Salter, Quartese e Vecchie Viti, un tridente d'attacco decisivo e di qualità indiscutibile. Poi il fuoriclasse, che svetta in cima alla classifica, quel Giustino B. dedicato al fondatore della cantina, emblema storico di un'azienda che fa vini eccellenti da sempre. Altra particolare nota di merito per il Cartizze 2020 versione brut, la quale esprime al meglio le potenzialità del territorio della piccola collina di provenienza.

INDIRIZZO Via Prà Fontana, 4

31049 Valdobbiadene (TV)

TELEFONO 0423 9092

MAIL ruggeri@ruggeri.it

WEB www.ruggeri.it

ANNO FONDAZIONE 1950

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 32 BOTTIGLIE 1.600.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gruppo Rotkappchen

Mumm Sektkellereien

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabio Roversi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA S VISITA IN AZIENDA S

(92) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GIUSTINO B. 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €20 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti

Paglierino molto chiaro dal perlage finissimo. Olfatto pulito, garbato ed elegante, con gelsomino, limone, uva spina, meringa e maggiorana. Al palato è una sinfonia, con cremosità preziosa a sottolineare lo splendido equilibrio. Pieno e avvolgente. Espressione del Prosecco ai suoi massimi livelli. Riso del delta del Po con scampi e mazzancolle.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €21 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT VECCHIE VITI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Verdiso 6%, Bianchetta trevigiana 2%, Perera 2% | Alc.12% | €20 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SALTER 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT L'EXTRABRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €17 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT QUARTESE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11% | €14 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT 2019

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT VECCHIE VITI 2018

MARCO SAMBIN

Marco Sambin produce vini secondo scelte personali, non per rispondere alle richieste del mercato né per adeguarsi alle indicazioni di esperti o consorzi. La selezione delle uve dipende dalle caratteristiche dei suoli e dalle esposizioni; la resa è governata dall'andamento di ogni singola stagione; eventuali interventi in vigna e in cantina risultano ampiamente inferiori a quanto raccomandato, mentre i materiali che vengono a contatto con uva, mosto e vino giocano uno specifico ruolo per il risultato cercato. Per un prodotto che risponde solo alle regole di Marco Sambin.

INDIRIZZO Via Fattorelle, 20/A
Località Valnogaredo
35030 Cinto Euganeo (PD)

TELEFONO 329 8464757

MAIL comunicazione@vinimarcus.com

WEB www.vinimarcus.com

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Biodinamica

ETTARI 3 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco Sambin

CONDUZIONE ENOLOGICA

Guido Busatto

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SAN CASSIANO

L'azienda ha il nome del piccolo borgo di San Cassiano, incastonato nella valle di Mezzane, con stradine in ripide tra distese di viti e di olivi. Siamo lontani dalle principali vie di comunicazione, l'abitazione di famiglia funge anche da luogo di incontro con i visitatori e pure da sala degustazione. Ecco che l'ecosostenibilità diventa più un'esigenza che un'operazione di marketing. Protagonista tuttotfare Mirko, che si divide tra i vigneti e la cantina, gli olivi e il frantoio, altra sua grande passione. Importante l'Amarone, ancor di più la Riserva. Armonioso il Ripasso.

INDIRIZZO via San Cassiano, 17

37030 Mezzane di Sotto (VR)

TELEFONO 045 8880665

MAIL info@cantinasancassiano.it

WEB www.cantinasancassiano.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Mirko Sella

CONDUZIONE ENOLOGICA

Flavio Prà, Mirko Sella

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARCUS 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Cabernet franc 30%, Merlot 30% | Alc.14,5% | €44 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino fitto. Si svela con sentori di ribes, mora e ciliegia in confettura tra tocchi di ciclamino selvatico. Note di pepe, ginepro e vaniglia si legano al tabacco e a sfumature eterree. Bilanciato al sorso con tannini vellutati. Persistente il ricordo fruttato e speziato, finale sapido. Costata di sorana alla brace.

JOHANNES 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €42 | Bt.1.170

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MARTHA 2019

Bianco Igt Frizzante - Garganega 100% | Alc.10,5%

€13 | Bt.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALPOLICELLA RIPASSO 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5% | Alc.14,5% | €21 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso granato, vivido e brillante. Si fondono viola mammola, ciliegia, mora, pepe, caffè e anice stellato. Piacevole struttura e intensità. Morbido ed evoluto con tannini eleganti, che lo vestono con coerenza e armonia. La chiusura duratura ne aumenta la piacevolezza. Capriolo con salsa di ribes rosso.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2014

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%

Alc.17% | €71 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Alc.16% | €45 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA SUPERIORE LE ALENE 2016

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Alc.16% | €32 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SOAVE 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €8

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

“Quello del vignaiolo è il mestiere più bello del mondo”. Così esordisce Sandro Lovison parlando del suo lavoro e della sua vita. Perché persone come lui vivono la vigna, ne curano e conoscono ogni aspetto e caratteristica, ogni singolo tratto di terreno, ogni singola pianta. È attraverso questa simbiosi dell'uomo con il suo ambiente che si identifica San Nazario, e la sua miglior espressione è nel Brolo delle Femmine 2018, un taglio bordolese ricco ed elegante. Ambizioso anche il Cabernet 2018, in assestamento ma che promette bene, come il Messalino 2018, dalla dolcezza suadente.

INDIRIZZO Via Monte Versa
1519 - 35030 Vo' (PD)
TELEFONO 049 9940194
MAIL posta@vinisannazario.it
WEB www.vinisannazario.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Sandro Lovison
e Marika Zanuso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sandro Lovison
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sandro Lovison
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO MESSALINO 2018

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.13% | €20 (0,375l) | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Topazio luminoso e denso. Inebria l'olfatto con immediate note di pesche sciroppate, fiori gialli secchi e miele d'acacia, seguite da sfumature di anice stellato, cera d'api e zenzero. Al palato è concentrato, un vero manto avvolgente, dolce e caldo, che trova opposti e vitali guizzi acido-sapidi. Petit four alle mandorle.

COLLI EUGANEI ROSSO BROLO DELLE FEMMINE 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10% | Alc.14% | €26 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI CABERNET 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 20% | Alc.14% | €13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PRÀ DEI MISTRI 2018

Rosso Igt - Carmenère 100% | Alc.14% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI BIANCO DULCAMARA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 70%, Garganega 30% | Alc.13% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100% | Alc.6% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO PASSITO
MESSALINO 2015

Da quattro generazioni, dal fondatore Angelo ai pronipoti Marco e Ylenia, la famiglia Sandre si dedica, in vigna e in cantina, alla produzione di vini di qualità, rispettando al massimo l'ambiente, in un territorio caratterizzato dal fiume Piave e dai suoi terreni ricchi di argilla e caranto. E proprio dai vitigni storici e tipici derivano anche quest'anno i vini più interessanti, come il passito Amora, da uve verduzzo, il Manzoni Bianco e il Raboso Piave. Molto buono anche il bordolese Cuor di Vigna, da uve merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc.

INDIRIZZO Via Risorgimento
16 - Frazione Campodipietra
31040 Salgareda (TV)
TELEFONO 0422 804135
MAIL info@sandre.it
WEB www.sandre.it
ANNO FONDAZIONE 1926
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lino e
Angelo Sandre
CONDUZIONE ENOLOGICA
Denis Dan
CONDUZIONE AGRONOMICA
Lino Sandre
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PASSITO AMORA 2015

Bianco Igt Passito - Verduzzo trevigiano 50%, Manzoni bianco 30%, Traminer aromatico 20% | Alc.13% | €20 (0,375l) | Bt.1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Brillante oro antico. Profumi dolci di zagara, gelsomino, glicine e frutta disidratata; poi uvetta, agrumi canditi, vaniglia, anice stellato e un soffio iodato. Freschezza e dolcezza ben equilibrate. Strutturato e persistente, dal finale lievemente amaricante, con ricordi di agrumi canditi. Plumcake con cedrini e albicocche candite.

CUOR DI VIGNA 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 5% | Alc.13% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MANZONI BIANCO 2019

Bianco Igt - Manzoni bianco 100% | Alc.14% | €7
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PIAVE RABOSO 2014

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.13% | €14
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIAVE MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €8 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

TRAMINER ACINI BIANCHI 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.14% | €8
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

SANDRO DE BRUNO

Materia prima di ottima qualità e terreno vulcanico sono la base dell'ampio ventaglio produttivo di Sandro De Bruno, sperimentatore instancabile, i cui vini, spesso sottoposti a lunghe estrazioni, si connotano per spiccata mineralità e sorprendono per il grande potenziale evolutivo. Ogni prodotto riflette l'anima del monte Calvarina, dando vita a vini dalla beva avvolgente, di ottima persistenza e freschezza, come nel caso del Soave Colli Scaligeri, senza rinunciare a una sorprendente complessità, rilevabile per esempio nel Lessini Durello Riserva, con i suoi 115 mesi di permanenza sui lieviti.

INDIRIZZO Via S. Margherita,
26 - Località Pergola - 37030
Montecchia di Crosara (VR)
TELEFONO 045 6540465
MAIL info@sandrodebruno.it
WEB www.sandrodebruno.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Marina Ferraretto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sandro Tasoniero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 115 MESI RISERVA 2010

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 85%, Pinot bianco 15%
Alc.12,5% | €31 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 115 mesi sui lieviti
Sfumature dorate su perlage fine e delicato. Ampio l'olfatto con profumi caldi di camomilla e fiori di campo, anice stellato, liquirizia e cioccolato bianco, infine noce moscata e zenzero. Il sorso è sottile ed elegantissimo, di grande personalità. Lunga la chiusura con ricordi di uva passa e miele. Risotto allo zafferano con scampi.

LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 60 MESI RISERVA 2015

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 90%, Pinot bianco 10%
Alc.12,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LESSINI DURELLO METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 90%, Pinot bianco 10% |
Alc.12,5% | €24 | Bt.26.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 18 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SOAVE SUPERIORE MONTE SAN PIERO 2019

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.13,5% | €23
Bt.6.600 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SOAVE COLLI SCALIGERI 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €19
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

ROSSO FUMO 2015

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €35
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BIANCO FUMO 2015

SANTA MARGHERITA

Santa Margherita è una delle aziende più importanti del panorama italiano. Fin dalla sua fondazione, nel 1935, per opera di Gaetano Marzotto, l'obiettivo è sempre stato quello della valorizzazione dell'identità territoriale. Ha decretato lo straordinario successo del Pinot Grigio negli Stati Uniti. Tra le prime a credere nel Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene, in questa edizione segnaliamo la briosa eleganza del Prosecco Superiore di Cartizze, la vivacità del Prosecco Superiore Rive di Refrontolo e la fresca cremosità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry.

INDIRIZZO Via Ita Marzotto, 8 - 30025
Fossalta di Portogruaro (VE)
TELEFONO 0421 246111
MAIL santamargherita@
santamargherita.com
WEB www.santamargherita.com
ANNO FONDAZIONE 1935
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 135 **BOTTIGLIE** 14.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo
Santa Margherita
CONDUZIONE ENOLOGICA
Loris Vazzoler
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimiliano Luison
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA DRY

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€26 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Lucente paglierino con riflessi oro. Raffinati i suoi profumi di tiglio e mandorla, raggiunti da note di composta di mele e melone bianco e da sentori di maggiorana e verbena. Brioso il sorso, setoso la bollicina, calibrato nel suo equilibrio. Coinvolgente ed elegante. Gamberoni con purea di barbabietola di Chioggia.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€20 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€15 | Bt.170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€15 | Bt.1.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE "52" BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€18 | Bt.110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SANTA SOFIA

Lo stile può mutare adeguandosi al consumatore, ma ci sono aziende come Santa Sofia che hanno anche il dovere di mantenere dritta la barra e di conservarlo immutato nel tempo. Il motto "Less is More" impersona questa cantina e non è certamente un caso che coincida con l'interpretazione del loro Amarone Riserva, presentato col millesimo 2012. Corvina e corvinone per il 70 per cento e il resto la fedele e costante rondinella. E basta così. Senza personalismi di altri vitigni che potrebbero snaturarlo. Le spezie e i toni del tabacco dolce le troviamo anche nel Superiore.

INDIRIZZO Via Ca' Dedè, 61
Frazione Pedemonte - 37029
San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701074
MAIL info@santasofia.com
WEB www.santasofia.com
ANNO FONDAZIONE 1811
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 53 **BOTTIGLIE** 550.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Famiglia Begnoni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giancarlo Begnoni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SANTI

Cristian Ridolfi, direttore ed enologo di questa storica realtà parte del Gruppo Italiano Vini, ha individuato dei cardini produttivi ben precisi, al fine di evidenziare uno stile e un'identità che fossero al contempo personali ma inseriti nella grande storia vinicola della Valpolicella: l'uso tradizionale di botti grandi, la preponderanza della corvina e il ricorso a legni diversi dal rovere ma che fanno parte delle consuetudini locali, come ciliegio, castagno e acacia. In questa edizione della guida svetta l'Amarone Proemio, vino simbolo della cantina, austero e composto.

INDIRIZZO Via Ungheria
33 - 37031 Illasi (VR)
TELEFONO 045 6269600
MAIL giv@giv.it
WEB www.giv.it
ANNO FONDAZIONE 1843
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 53 **BOTTIGLIE** 1.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo
Italiano Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristian Ridolfi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.15,5% | €71 | Bt.2.760 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi
Granato luminoso. Ricco nell'espressione olfattiva, che spazia dalla violetta candita, rosolio, frutta sciropata e sotto spirito, al cacao, china, resine, balsami e spezie. Dotato di morbidezza fruttata, tannino rifinito, freschezza ancora dinamica e sapidità fine. Cinghiale in umido.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MONTEGRADELLA 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.14% | €25 | Bt.16.742 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €14
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Alc.14% | €20 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PROEMIO 2015

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%
Alc.15,5% | €63 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Granato piuttosto scuro e luminoso. Austerità e finezza all'olfatto, con fiori secchi, legni di pregio, prugna e mora sotto spirito, cacao e caffè. L'assaggio è coerente e diventa quasi giovanile per l'intervento di un'ottima freschezza e di un tannino levigato. Indugia tra note speziate e tostate. Costata di cavallo con patate al rosmarino.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANTICO 2016

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.15,5%
€35 | Bt.75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VENTALE 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%
Alc.13,5% | €17 | Bt.30.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SOLANE 2018

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.14% | €19
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SARTOR EMILIO

Siamo a metà degli anni Cinquanta quando Emilio Sartor, detto Millet, realizza il sogno di produrre vino ai piedi del Montello, in quelle terre condotte per decenni a mezzadria dalla sua famiglia. E la sua passione continua oggi per mano dei figli Paolo e Carlo, che seguono e curano in prima persona il vigneto, la vinificazione e l'affinamento. Il cosiddetto "ferretto", il terreno rosso tipico del Montello, trova la sua massima espressione in due etichette che ogni anno si confermano esponenti di alto livello del luogo: Campo del Pra e Rosso Millet.

INDIRIZZO Via Monte Grappa
Frazione Venegazzù - 31040
Volpago del Montello (TV)
TELEFONO 0423 620567
MAIL vinisartor@gmail.com
WEB www.vinisartor.it
ANNO FONDAZIONE 1957
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 34 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo e
Carlo Sartor
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Sartor
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Sartor
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SCRIANI

Lo stile che ritroviamo da Scriani è un connubio tra il saper fare, ereditato dalle generazioni precedenti, il saper ascoltare e la voglia di rinnovarsi. Ultimo, ma non meno importante, il territorio, il monte Sant'Urbano, che altro non è che la lingua lavica creata dal vulcano di monte Castelón nella sua preistorica esplosione, che divide le vallate di Fumane e Marano. L'altro vigneto si trova in località La Costa, un po' più a ovest. Botti grandi e barrique per l'Amarone 2016, intrigante per compostezza e linearità; una pennellata di confettura in più per la Riserva. Balsamico il Ripasso.

INDIRIZZO via Ponte Scrivan
7 - 37022 Fumane (VR)
TELEFONO 045 6839251
MAIL info@scriani.it
WEB www.scriani.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Stefano Cottini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Cottini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MONTELLO ROSSO SUPERIORE CAMPO DEL PRA 2018

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 25%
Cabernet franc 20%, altre varietà 5% | Alc.14% | €13
Bt.14.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Lucente rubino impenetrabile. Profumi intensi e austeri di terra bagnata, more, ribes e cioccolato, su fondo speziato e finale di sottobosco. Al palato sfoggia tutta la sua eleganza, con tannini perfettamente fusi, adeguata verve acida e lunghissimo finale dai ritorni speziati. Monte Veronese latte intero.

++++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT PÓNTICO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.12% | €8
Bt.6.770 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO MILIET 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 25%
Cabernet franc 20%, altre varietà 5% | Alc.13,5% | €10
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MONTELLO COLLI ASOLANI CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €6
Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO 2019

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.6.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%
Alc.16% | €48 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi

Granato. Sprigiona bosso, eucalipto, tabacco dolce, spezie e cacao in un'aria fruttata di arancia, ciliegie sotto spirito, composta di prugne e frutti di bosco. Piacevoli l'equilibrio fresco-sapido, il tannino vellutato e la persistenza con chiusura fruttata e tostata. Spiedo misto di cacciagione.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%
Alc.16% | €35 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%
Molinara 7%, Oseleta 3% | Alc.14% | €14 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SECONDO MARCO

Lo stile dritto e senza clamori che ruota attorno alla corvina, l'amore per la forma di allevamento a pergola, il desiderio di raggiungere i propri obiettivi e la pazienza per le lunghe attese: questi i tratti distintivi di Marco Speri. Sempre succoso il Valpolicella Classico 2018, ma che tanto base non è, visto che esce a due anni dalla vendemmia. Spezie e cioccolato per il Ripasso 2016 e le dolcezze attraenti del Recioto, al contempo fresco e tannico. Ma la vera grande novità di questa edizione è l'Amarone Riserva Fumetto, addirittura del 2008, dall'innovativa etichetta pop.

INDIRIZZO Via Campolongo
9 - 37022 Fumane (VR)
TELEFONO 045 6800954
MAIL info@secondomarco.it
WEB www.secondomarco.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ
Marco Speri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Attilio Pagli
Marco Speri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Speri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (95,5) I AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FUMETTO RISERVA 2008

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10% Alc.16% | €208 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 84 mesi
Rosso granato ma con ancora tanta luce. Ampio prospetto aromatico caratterizzato da visciola, gelée di fragola, carruba, mentuccia e cumino. Carezzevole morbidezza al palato, passo di eleganza raffinata e raro calibro. Scorre vivo con prolungati ricordi di amarena, caramella d'orzo e cannella. Lepre in salsa dolceforte.

🍷🍷🍷🍷 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg Passito - Corvina 60%, Rondinella 25%, Corvinone 15% Alc.13% | €47 (0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2016

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5% | Alc.14% | €31 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 40%, Molinara 5%, Rondinella 5% | Alc.13% | €16 | Bt.30.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷🍷 AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2012 | 2013

SENGIARI

In posizione spettacolare, sul monte Sengiar, hanno sede la cantina e l'agriturismo gestiti dalla famiglia Dainese. Stefano, affiancato dalle sorelle, cura con professionalità e passione il vigneto, la cantina, la cucina e l'ospitalità. La proposta è interamente declinata nel segno della tradizione e del rigore. Cibo e vino si fondono a rappresentare il luogo e le sue caratteristiche. Il Vegro Riserva 2017 ha atteso un ulteriore anno di affinamento e non ha deluso. Un'annata calda, ma la collocazione dei vigneti nelle aree più fresche a nord-est dei Colli Euganei ha donato maggior freschezza.

INDIRIZZO Via Pozzaccale
33 - Frazione Tramonte
35037 Teolo (PD)
TELEFONO 049 9935072
MAIL info@sengiar.it
WEB www.sengiar.it
ANNO FONDAZIONE 1994
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Dainese
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio De Bortoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Dainese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI ROSSO VEGRO RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.15%
€39 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Bel rosso rubino impenetrabile che vira al granato. In evidenza sentori di mora e ribes nero, sottobosco, carruba, eucalipto e pepe nero con ricordi di peperone grigliato e di cuoio. Sorso strutturato, morbido e avvolgente, inciso da freschezza e da un tannino fitto e cesellato. Monte veronese d'allevato stravecchio.

🍷🍷🍷 COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO CALTO DELLA RATA 2019

Bianco Docg - Moscato giallo 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷 COLLI EUGANEI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100% | Alc.6,5%
€13 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷🍷 VEGRO ROSÉ 2019

Rosato Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.12,5%
€16 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 PROSECCO EXTRA DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷🍷 COLLI
EUGANEI ROSSO
VEGRO RISERVA 2010

SPAGNOL COL DEL SAS

La scelta dell'azienda di vinificare solo uve dei vigneti di proprietà, posti sui pendii più vocati dei comuni della zona, riesce a dare come sempre i risultati sperati: Rive di Solighetto non smette di stupire e, anche con l'annata 2019, è capace di raggiungere ottimi livelli qualitativi. Le altre etichette che la famiglia Spagnol propone lasciano comunque intendere quale sia il legame tra la glera e queste colline, e a che livelli essa sia capace di esprimersi. Rimarcabili le versioni Superiore Brut ed Extra Brut.

INDIRIZZO Via Scandolera

51 - 31020 Vidor (TV)

TELEFONO 0423 987177

MAIL info@coldelsas.it

WEB www.coldelsas.it

ANNO FONDAZIONE 1986

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 36 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Spagnol Orazio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Spagnol

Stefano Spagnol

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SPERI

Storicità e fedeltà al territorio per un viaggio che non ha mai avuto stravolgimenti; un'idea ben precisa di stile accogliente, che non deve stupire a tutti i costi. Il cuore dell'azienda è legato al monte Sant'Urbano, la lingua piroclastica nata dall'antico vulcano, dove poggia la chiesetta di Santa Maria Valverde. I vini sono legati al binomio tra ciliegia e spezie, nelle varie declinazioni: ammaliante l'Amarone Sant'Urbano, intrigante il Valpolicella Superiore Sant'Urbano, ristorante il Recioto La Roggia.

INDIRIZZO Via Fontana, 14

Pedemonte - 37029

San Pietro in Cariano (VR)

TELEFONO 045 7701154

MAIL info@speri.com

WEB www.speri.com

ANNO FONDAZIONE 1874

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 60 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ

Famiglia Speri

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alberto Speri

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giampiero Speri

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RIVE DI SOLIGHETTO 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti

Un perlage finissimo e incessante illumina il giallo paglierino.

Gli eleganti profumi arrivano precisi e sfaccettati: pesca bianca, pera, mela verde e ananas; poi erbe aromatiche, caprifoglio e gesso. Sorso dai generosi rivoli freschi e sapidi, equilibrio impeccabile e lunga persistenza di agrumi. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.

+++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOSAGGIO ZERO QUINDICI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €18

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%

€13 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%

€13 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
BRUT RIVE DI SOLIGHETTO
2014 | 2018

++++ (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 5%, Molinara 5% | Alc.15% | €65 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Tra il rubino e il granato. Mentolato, balsamico, fresco di lavanda, piccoli frutti del sottobosco e spezie. Si apre piano e senza fretta alla caratteristica ciliegia. Sorso preciso, una freschezza disarmante e un tannino sottotraccia, ma a dare man forte. Snello e dinamico. Braciola di cervo con salsa di ribes.

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, altre varietà 10%

Alc.13,5% | €23 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA ROGGIA 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.13,5%

€51 (0,50) | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 5%, Molinara 5%

Alc.13,5% | €25 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

Alc.12,5% | €14 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO SANT'URBANO
2012 | 2015 | 2016

DAVID STERZA

Il connubio ideale tra due cugini, uno concentrato in vigna, David, e l'altro in cantina, Paolo. L'errore più grande che potete fare quando ne incontrate uno? Chiedere qualcosa di cui si occupa l'altro. Ma si capisce anche quanta attenzione e devozione ognuno di loro mette in quello che fa. Lo stile è quello tradizionale per uvaggio, con solo una pennellata di oseleta nell'Amarone; bello anche il lavoro dei legni piccoli, dove le diverse essenze danno ampiezza olfattiva. Dinamicità e giusta forza per il Superiore.

INDIRIZZO Via Casterna, 37
37022 Fumane (VR)
TELEFONO 347 1343121
MAIL info@davidsterza.it
WEB www.davidsterza.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ David Sterza
e Paolo Mascanzoni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Mascanzoni
David Sterza
CONDUZIONE AGRONOMICA
David Sterza
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

SUAVIA

Da Suavia equilibrio è la parola chiave: sta nel ponderare con attenzione estrema ogni scelta agronomica di stagione in stagione, perché solo da viti equilibrate nascono grandi uve. Si traduce poi in decisioni rigorose in cantina, dove vedono la luce quei vini di grande respiro a cui le sorelle Tessari ci hanno abituato. L'introduzione, a Soave, Unità Geografiche Aggiuntive, ha permesso di mettere ulteriormente in rilievo le varie sfumature di profumi e gusti: un distillato di territorio il Monte Carbonare, preciso e affidabile il Soave Classico, opulento Le Rive.

INDIRIZZO Via Centro, 14
Frazione Fittà - 37038 Soave (VR)
TELEFONO 045 7675089
MAIL info@suavia.it
WEB www.suavia.it
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 23 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Valentina Meri e
Alessandra Tessari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Valentina Tessari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 17%, Oseleta 3% | Alc.16% | €32 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato fitto. Il percorso olfattivo incontra sentori di confettura di marasca, mora e prugna con una sottile viola. Note di vaniglia, cannella e lieve pepe si fondono al cacao. Palato ampio ed equilibrato sulla freschezza, tannini ancora vivaci. Persiste a lungo la componente fruttata e speziata. Tordi in salmi con polenta di mais Marano.

🍷 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 5% | Alc.15% | €19 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 17%, Oseleta 3% | Alc.14% | €13 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 (91,5) SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Il paglierino lucente anticipa sentori di pesca gialla, mela, uva spina, mandarino, pompelmo, mandorla e timo, mentre aleggia una nota minerale di pietra focaia. Il grande equilibrio fresco-sapido si accompagna a struttura e persistenza di ottimo livello, con finale sapido e fruttato. Insalata di granseola e avocado.

🍷 MASSIFITTI 2018

Bianco Igt - Trebbiano di Soave 100% | Alc.12,5% | €16
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 RECIOTO DI SOAVE ACINATIUM 2017

Bianco Docg Passito - Garganega 100% | Alc.13,5% | €22 (0,375l)
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 LE RIVE 2018

Bianco Igt - Garganega 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SOAVE CLASSICO 2020

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12% | €12
Bt.130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2016

🍷 SOAVE
CLASSICO MONTE
CARBONARE 2017

🍷 LE RIVE 2011

SUTTOWINE

Suttowine è sicuramente sinonimo di dinamicità: una cantina che negli anni ha saputo valorizzare i vini della zona del Piave, accettare una nuova sfida nel Collio, ma anche diffondere la propria cultura vinicola nel territorio attraverso l'apertura di enoteche a marchio proprio a Noventa di Piave, Jesolo e Milano, oltre alla trattoria Ca' Foncello, dove assaggiare la tradizione culinaria veneta. L'eccellenza si può assaggiare in un calice di Dogma Rosso 2018, aristocratico taglio bordolese dove merlot e cabernet sauvignon esprimono al meglio la loro unione.

INDIRIZZO Via Arzeri, 34
31040 Salgareda (TV)
TELEFONO 0421 658718

MAIL info@sutto.it

WEB www.sutto.it

ANNO FONDAZIONE 1933

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 75 **BOTTIGLIE** 503.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Stefano Sutto

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea De Pellegrin

CONDUZIONE AGRONOMICA

Andrea De Pellegrin

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TAMBURINO SARDO

Quella della famiglia Fasoli si conferma realtà dinamica e versatile, potendo contare su una produzione che spazia attraverso varie denominazioni del Veronese: Valpolicella, Bardolino e, naturalmente, Custoza, dove l'attività trae origine. Qui i vigneti abbracciano la cantina, ottimamente esposti a sud-est e sud-ovest. Vendemmia manuale, agricoltura sostenibile e terreni morenici particolarmente adatti alla vite fanno il resto. Scorrevoli e dinamici Bardolino e Chiaretto, Custoza tesi e intensi, dal fine ventaglio aromatico.

INDIRIZZO Stradella del Tamburino
Sardo, 11 - Custoza - 37066
Sommacampagna (VR)

TELEFONO 045 516190

MAIL info@

aziendaagricolatamburinosardo.it

WEB www.

aziendaagricolatamburinosardo.it

ANNO FONDAZIONE 1968

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Famiglia Fasoli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Stefano Fasoli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DOGMA ROSSO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 40%, Cabernet franc 5% | Alc.13,5% | €18 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Profondo rosso rubino. Evolve con pazienza iniziando dalla prugna secca e una delicata rosa rossa, per finire a sensazioni tostate e balsamiche, con tocchi erbacei. Il sorso è ben strutturato, il tannino non invade ma accompagna, sottolineando freschezza e corpo. Persistenza lunga e fruttata. Fiorentina alla brace con verdure di Lusia ai ferri.

ULTIMO 2018

Bianco Igt Passito - Manzoni bianco 100% | Alc.14%
€17 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

CAMPOSELLA 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €29 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PIAVE RABOSO 2018

Rosso Doc - Raboso piave 100% | Alc.13% | €17
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSSO DI SUTTO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet franc 10% | Alc.13,5% | €14 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PINOT GRIGIO 2020

Bianco Igt - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Trebbiano 20%, Bianca Fernanda 10%, Malvasia 10%, Riesling 10%, Trebbiano 10%
Alc.12,5% | €7 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Molto luminosa e vivace la tonalità giallo paglierino. Quadro olfattivo decisamente elegante, in cui risaltano erbe aromatiche, pesca bianca, ginestra, fiori di sambuco e note citrine. Equilibrata tensione gustativa, appagante e piacevole. Avvolgente, termina con aromi fumé e di mandorla. Bocconcini di rana pescatrice in umido.

CUSTOZA SUPERIORE LA GUGLIA 2018

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 20%, Trebbiano 20%, Malvasia 10%, Manzoni bianco 10% | Alc.13,5%
€13 | Bt.6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Alc.13,5% | €16 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%
Alc.12,5% | €10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%
Alc.12,5% | €10 | Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

CUSTOZA SUPERIORE LA GUGLIA 2014

Nell'interazione tra uomo, vitigno e ambiente, la prima voce rappresenta la colonna portante nella produzione dei vini di quest'azienda: lo scrupoloso lavoro di selezione delle uve in vigneto permette di cogliere oggi le reali potenzialità delle classiche varietà veronesi sulle colline moreniche del lago di Garda, rientranti nella sottozona La Rocca. Ne è eccellente esempio il Chiaretto, la declinazione in rosa della corvina, dallo stile moderno ed elegante. Più spezie che frutto per l'agile Bardolino 2019, che esce l'anno dopo la vendemmia. Particolare e piacevolmente citrino il Custoza.

INDIRIZZO Località I Mischi - 37014

Castelnuovo del Garda (VR)

TELEFONO 045 7575070

MAIL info@giovanntantini.it

WEB www.giovanntantini.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Giovanna Tantini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Laura Zuddas

Attilio Pagli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La consapevolezza che è nelle sue variegate caratteristiche il punto di forza della Valpolicella appartiene da sempre alla famiglia Tedeschi. Ed è proprio da qui che nasce il pionieristico studio, in collaborazione con il professor Ugliano dell'Università di Verona, sui caratteri aromatici delle uve e dei vini da singoli vigneti, e dei principali fattori coinvolti nella loro espressione. Tre le aree produttive: la prima per estensione è Maternigo, a Mezzane. Da qui arriva l'ultima Riserva, che si mette subito in luce con le classiche uve dell'area.

INDIRIZZO Via G. Verdi, 4

Frazione Pedemonte - 37029

San Pietro in Cariano (VR)

TELEFONO 045 7701487

MAIL tedeschi@tedeschiwines.com

WEB www.tedeschiwines.com

ANNO FONDAZIONE 1630

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 46 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ

Famiglia Tedeschi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Riccardo Tedeschi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Riccardo Tedeschi

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 ● BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

Alc.12,5% | €13 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Color fiore di pesco, tenue. Vivaci note di fragolina di bosco, ribes rosso e arancia sanguinella seguite dai toni di erbe aromatiche e di rosa canina, in un'aria speziata e minerale di selce bagnata. Un finto magro al palato, sapido e fresco, seducente e sfaccettato. Zuppeta di canocchie e fagiolini.

🍷🍷 BARDOLINO 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12,5%

€13 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Tai 30%, Trebbiano 20%, Chardonnay

10% | Alc.12,5% | €12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷🍷 BARDOLINO
CHIARETTO 2019

🍷🍷🍷🍷 BARDOLINO 2014

🍷🍷🍷🍷 (95) I AMARONE DELLA VALPOLICELLA MATERNIGO RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Alc.17,5% | €130 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Fitto rosso granato. Intensa miscela di mora, china, rabarbaro e liquirizia. Imponente struttura, dalla trama complessa, rotondità di sorso e tannino incisivo, ma vellutato. Calore e freschezza giocano in un ben definito equilibrio. Chiusura che si allunga su sfumature di amarena e cioccolato. Brasato di lepre in riduzione di corvina.

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA MARNE 180 2017

Rosso Docg - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%,

Dindarella 2%, Oseleta 2%, altre varietà 6% | Alc.16%

€45 | Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE LA FABRISERIA 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Oseleta

5% | Alc.15,5% | €36 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE MATERNIGO 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Alc.15% | €29 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE CAPITEL NICALÒ 2019

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre varietà

10% | Alc.13,5% | €15 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CAPITEL SAN ROCCO 2018

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%

altre varietà 10% | Alc.14,5% | €22 | Bt.120.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
LA FABRISERIA RISERVA
2011 | 2015

TENUTA LA PRESA

In linea d'aria siamo vicini al lago di Garda, ma allo stesso tempo incastonati tra montagne di un certo rilievo. Poco più a nord i 2.200 metri del monte Baldo, la rocca di Garda a ovest, la Lessinia a est. I terreni sono magri, alluvionali. Qui si trasforma uva in vino da sempre, e gli ettari di proprietà permetterebbero un numero più elevato di bottiglie, ma al momento si preferisce così, per mantenere determinate caratteristiche. Sempre interessante il Chiaretto, dal colore molto tenue, con freschezza e sapidità ben protagoniste.

INDIRIZZO Via Zuane, 12 - 37013
Caprino Veronese (VR)
TELEFONO 045 7281122
MAIL fabio@tenutalapresa.it
WEB www.tenutalapresa.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Serena e
Fabio Dei Micheli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Dei Micheli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA MOSOLE

Parlando di Tenuta Mosole è automatico pensare ai vitigni internazionali, alla incessante ricerca della misura e della compostezza, tipica dell'influenza francese, nel saper dosare il legno durante il riposo dei vini. A questo si unisce la presenza di un microclima invidiabile, che consente di portare a perfetta maturazione le uve utilizzate per vini ricchi di personalità e dallo stile inconfondibile. Tra le creazioni di Lucio Mosole spicca per finezza ed eleganza l'Ad Nonam 2018, Merlot destinato a lunghe evoluzioni.

INDIRIZZO Via Annone Veneto, 60
30029 San Stino di Livenza (VE)
TELEFONO 0421 310404
MAIL tenuta@mosole.com
WEB www.mosole.com
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 59 **BOTTIGLIE** 220.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Lucio Mosole
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Menotti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianni Menotti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 BARDOLINO CHIARETTO BALDOVINO 2020

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
Alc.12,5% | €8 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosa tenue, lucente. Nel profumo intenso prevale la ricchezza dei richiami del frutto, da subito esotico, con papaia e passion fruit. Poi agrumi e spunti erbacei. Sorso ricco, deciso, fresco. Nel finale sapido riaffiorano puntuali i richiami di pompelmo rosa e frutta tropicale. Antipasto di salumi misti.

🍷 BARDOLINO BALDOVINO 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
Alc.12,5% | €8 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LUGANA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5% | €16
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BALDOVINO BIANCO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 50%, Garganega 30%
Chardonnay 10%, Malvasia 10% | Alc.12,5% | €8
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 LISON PRAMAGGIORE MERLOT AD NONAM RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €24 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Limpido rubino. Dall'olfatto ampio e complesso, fiorito di viole, menta, confettura di ciliegie, lamponi maturi e spezie. Salgono anche refoli tostati e vegetali. Al gusto è equilibrato, possiede corpo e tannini incisivi ma fusi alla perfezione in un contesto persistente e ricco di sapore. Tagliere di formaggi veneti stagionati.

🍷 HORA SEXTA 2018

Rosso Igt - Carmenère 80%, Cabernet franc 20% | Alc.13,5%
€17 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VENEZIA PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LISON PRAMAGGIORE MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €9
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TAI 2020

Bianco Igt - Tai 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VENEZIA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 HORA
PRIMA 2016

🍷 CABERNET
HORA SEXTA 2013

TENUTA NATALINA GRANDI

La Tenuta Natalina Grandi nasce nel 2016, ma la sua storia si perpetua da cinque generazioni. Oggi Luca Framarin, che è anche l'attuale presidente del Consorzio di Gambellara, ne porta avanti con la famiglia l'attività. In pianura, in località Giaroni, vengono prodotti i vini più semplici. Il Col di Mezzo, Gambellara Classico, è ottenuto invece in collina, a 300 metri, sul colle omonimo. Il Recioto Vivace è ricavato dai grappoli più spargoli, messi ad appassire e vinificati con un metodo arcaico che ormai solo l'azienda ha mantenuto. Novità: il Durello Metodo Classico 36 mesi sui lieviti.

INDIRIZZO Via Battagione Vicenza
8 - 36053 Gambellara (VI)
TELEFONO 0444 444102
MAIL info@cantinagrandi.com
WEB www.cantinagrandi.com
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luca Framarin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Zonato
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

TENUTA SANTA MARIA

Heritage è forse la parola che contraddistingue la famiglia, con il peso dell'eredità in termini culturali, lo sforzo di non deludere chi non c'è più e che tanto ha creato prima di te. Ecco in sintesi la figura di Gaetano Bertani, venuto a mancare lo scorso anno. Si ruota attorno a Villa Novare Mosconi, un simbolo dell'intera Valpolicella, il primo guyot, i primi passi per rendere il vignaiolo protagonista. Si aggiunge alla proprietà la tenuta di Colognola ai Colli: qui, oltre al Soave, il futurismo dei bordolesi agli albori del fenomeno.

INDIRIZZO Località Novare
1 - 37024 Negrar (VR)
TELEFONO 045 6020744
MAIL stefano.gabrieli@
tenutasantamaria.wine
WEB www.tenutasantamaria.wine
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 32 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ
Famiglia Bertani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Matteo Bernabei
Stefano Gabrieli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 GAMBELLARA CLASSICO COL DI MEZZO 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13% | €10
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino con riflessi dorati. Flusso olfattivo improntato su agrumi come il pompelmo e il cedro, poi note fruttate su uno sfondo floreale di acacia e nuance di pietra focaia. Sorso elegante e dinamico. Efficaci le combinazioni fresche, sapide e morbide che regalano equilibrio. Risottino acquerello con sèpie e crema di burrata.

🍷 RECIOTO DI GAMBELLARA VIVACE 2014

Bianco Docg Dolce - Garganega 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.700
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 LESSINI DURELLO BRUT METODO CLASSICO 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100% | Alc.12,5%
€20 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ➡ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 75%, Corvinone 15%, Rondinella 10%
Alc.16% | €90 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Rosso granato luminoso. Profumi che ammaliano in punta di piedi: iniziali mora e amarena, geranio e coriandolo; poi liquorizia, mirto, pepe e sbuffi balsamici. L'assaggio rivela maturità, espressività e dinamismo tra sensazioni calde e morbide, mantenendo un ottimo bilanciamento col tannino vellutato. Controfiletto di bue alla brace.

🍷 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 75%, Corvinone 15%, Rondinella 10%
Alc.14% | €25 | Bt.16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SOAVE LEPIGA 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.12,5% | €17
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 PRAGAL 2019

Rosso Igt - Corvina 40%, Merlot 30%, Syrah 30% | Alc.13,5%
€16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TENUTA SANT'ANTONIO

I quattro fratelli Castagnedi, Armando, Tiziano, Massimo e Paolo, guidano con dinamismo quest'azienda della Valpolicella orientale, che da oltre un ventennio offre una produzione molto articolata e moderna, pur mantenendo un costante legame con i dettami del luogo. I vigneti, a partire dalla prima proprietà familiare dei monti Garbi, oggi si estendono su terreni molto variegati, composti di basalti, calcari e argille, da cui nascono vini dallo stile pulito ed essenziale. Molto elegante l'Amarone Liliun Est 2010. Un riferimento il Soave Vecchie Vigne 2019.

INDIRIZZO Via Ceriani, 23 - 37030

Colognola ai Colli (VR)

TELEFONO 045 7650383

MAIL info@tenutasantantonio.it

WEB www.tenutasantantonio.it

ANNO FONDAZIONE 1995

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Massimo, Armando

Tiziano e Paolo Castagnedi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Paolo Castagnedi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Massimo Castagnedi

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA VILLA BELLINI

Una affascinante dimora risalente a fine Settecento, con un bel giardino e lo sguardo sulla vallata; siamo vicini a Castelrotto, uno degli angoli più belli della Valpolicella. L'azienda nasce grazie a persone curiose, amanti del bello, solari e rispettose dell'ambiente circostante. La certificazione biologica è solo un passaggio burocratico per quello che è sempre stato modo d'essere, non un'opportunità. Il recente cambio di proprietà non poteva far altro che continuare questo percorso. I fiori per il Ripasso, la nobiltà delle sensazioni minerali per il Superiore, la freschezza nell'Amarone.

INDIRIZZO Via dei Fraccaroli, 6

Località Castelrotto - 37029

San Pietro in Cariano (VR)

TELEFONO 045 6850108

MAIL wine@tenutavillabellini.com

WEB www.tenutavillabellini.com

ANNO FONDAZIONE 2015

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Gruppo Riello

CONDUZIONE ENOLOGICA

Enrico Nicolis

Erica Preosto

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA LILIUM EST RISERVA 2010

Rosso Docg - Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.16% | €130 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Granato scuro molto luminoso. Splendido ventaglio olfattivo: confettura di frutti rossi e spezie dolci, poi frutta secca, tabacco, cuoio, arancia, sensazioni iodate. All'assaggio incide aitanze senza ostentare potenza, sostenuto da ottima freschezza e sapidità. Tannino definito e setoso. Filetto di cinghiale in crosta con crema di funghi.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO DEI GIGLI 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.16% | €82 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA TÉLOS L'AMARONE 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.15,5% | €45 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA SELEZIONE ANTONIO CASTAGNEDI 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.15% | €48 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ SOAVE VECCHIE VIGNE 2019

Bianco Doc - Garganega 100% | Alc.13,5% | €16

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ VALPOLICELLA SUPERIORE TÉLOS IL ROSSO 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.14% | €23 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ VALPOLICELLA SUPERIORE LA BANDINA 2016

++++ SOAVE MONTE CERIANI 2014

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CENTENARIE 2015

Rosso Docg - Corvina 79%, Rondinella 18%, Corvinone 3% | Alc.16,5% | €97 | Bt.3.215 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Granato screziato di arancio. Punteggiato di erbe aromatiche e tocchi di torba, humus e pietra ferrosa; poi ribes nero e mora. Vibrante freschezza sul palato, con tannino morbido e vellutato. Persistente, con sensazioni appena tostate di caffè d'orzo e cioccolato. Camoscio in umido con polenta.

++++ VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TIRELE 2016

Rosso Doc - Corvina 78%, Rondinella 18%, Corvinone 3%, Molinara 1% | Alc.13,5% | €26 | Bt.3.428 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SOTTOLAGO 2016

Rosso Doc - Corvina 78%, Rondinella 18%, Corvinone 3%, Molinara 1% | Alc.13,5% | €32 | Bt.4.395 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TERRE DI LEONE

Il sogno di creare vini in equilibrio tra il passato e la modernità porta alla nascita di una doppia linea di produzione: Terre di Leone e Re Pazzo. Ricerca dell'eleganza e una maggiore attesa per la prima; un'interpretazione più disinvolta per la seconda. Vanno entrambe a confluire nella bella annata 2016, con il Valpolicella Superiore e l'Amarone. Balsamicità mediterranee per il Ripasso. Monumentale l'Amarone Terre di Leone 2012, con una maturazione di 96 mesi in botte grande, che svela una trama elegante e profonda.

INDIRIZZO Località Porta - 37020

Marano di Valpolicella (VR)

TELEFONO 045 6895040

MAIL info@terredileone.it

WEB www.terredileone.it

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Chiara Turati

e Federico Pellizzari

CONDUZIONE ENOLOGICA

Roberto Vassanelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO

Prodotti con uve provenienti esclusivamente da Valdobbiadene, i vini di Terre di San Venanzio Fortunato sanno garantire una costante rappresentazione del posto. Colpiscono per quest'edizione entrambe le versioni del Cartizze 2020, Dry e Brut, incisive e briose. Interessante espressione, non così comune per la zona, il Demi Long coi suoi 6 mesi di permanenza sui lieviti. Unica deroga a questa uniformità, la piccola produzione che si colloca nell'Asolano, che ci regala un Superiore Extra Brut davvero ben fatto.

INDIRIZZO Via Capitello Ferrari

1 - 31049 Valdobbiadene (TV)

TELEFONO 0423 974083

MAIL info@terredisanvenanzio.it

WEB www.terredisanvenanzio.it

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Monica Ganz

e Gabriele Gregolo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luca Antiga

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TERRE DI LEONE 2012

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 10% | Alc.16% | €71 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 96 mesi

Rubino con riflessi granato. Eucalipto, mirto e liquirizia in primis, poi ribes nero, prugna secca e ciliegia sotto spirito; pepe, cannella e tocchi di caffè d'orzo a completare il bouquet. Assaggio che evidenzia grande freschezza e tannino appena domo. Lungo il finale speziato. Stracotto di manzo all'Amarone.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO IL RE PAZZO 2016

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 10% | Alc.15% | €45 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE TERRE DI LEONE 2016

Rosso Doc - Corvina 40%, Rondinella 25%, Corvinone 20% Molinara 10%, Oseleta 5% | Alc.15% | €39

Bt.1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

DEDICATUM 2016

Rosso Igt - Corvina 10%, Corvinone 10%, Molinara 10% Rondinella 10%, altre varietà 60% | Alc.15% | €29

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VALPOLICELLA CLASSICO IL RE PAZZO 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Rondinella 25%, Corvinone 20% altre varietà 15% | Alc.13% | €11 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TERRE DI LEONE RISERVA 2011

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TERRE DI LEONE 2009

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €14 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

Paglierino tenue, perlage elegante. Profumi intensi e intriganti: biancospino, sambuco e felce, quindi mela, susina, mandarino, timo e talco. Al sorso è appagante, mostra un ottimo equilibrio grazie alla giusta dolcezza ben contrastata dalla componente fresco-sapida. Chiusura dai ricordi di lime. Ravioli di calamaro con pinoli tostati.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €18 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12 Bt.85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €12 | Bt.85.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DEMI LONG 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5% | €16 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT 2016

TEZZA - VITICOLTORI IN VALPANTENA

Cantina sita all'imbocco della Valpantena, rivolta a nord e caratterizzata da forti escursioni termiche. Apprezzata per le sue peculiarità, tale sottozona è riconosciuta fin dagli albori della denominazione. La componente calcarea ben si fonde con l'origine alluvionale delle esondazioni torrenziali, le "giare" appunto, ghiaia in dialetto veronese. Oggi che la famiglia ha raggiunto la terza generazione, sono i tre cugini Flavio, Federico e Vanio a gestire rispettivamente vigneto, cantina e commerciale.

INDIRIZZO Stradella Maioli, 4
37142 Poiano di Valpantena (VR)
TELEFONO 045 550267
MAIL info@tezzawines.it
WEB www.tezzawines.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Flavio, Vanio e Federico Tezza
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vanio Tezza
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TOMMASI

L'eleganza e la sobrietà dello stile tradizionale, con botti grandi e l'uvaggio che da sempre appartiene alla Valpolicella e ti fa sentire a casa, ma che potrebbe anche passare inosservato, e il progetto De Buris a rompere gli schemi. Con l'acquisto de La Gioletta, oltre vent'anni fa, con terreni argillosi, esposizione sud-ovest e solo il 10 per cento dedicati a questo nettare, ecco le massime attenzioni a territorio e persone e, soprattutto, attesa nella maturazione per domare la bella fetta di oseleta che va a esaltare i contributi speziati e floreali di corvina e corvinone.

INDIRIZZO Via Ronchetto, 4
Località Pedemonte - 37029
San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701266
MAIL wine@tommasi.com
WEB www.tommasi.com
ANNO FONDAZIONE 1902
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 205 **BOTTIGLIE** 2.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Tommasi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giancarlo Tommasi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TEZZA AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA TEZZA 2015

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.16,5%
€41 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Intenso sia nel colore granato sia nei profumi di ciliegia in confettura, caffè e cioccolato, ravvivati da soffi balsamici e delicata speziatura. Al palato è avvolgente e di grande corpo. La freschezza non manca e sostiene il sorso. Chiudono il cerchio un tannino vellutato e un'ottima lunghezza. Pernici farcite.

TEZZA VALPOLICELLA RIPASSO CORTE MAJOLI 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.14% | €13
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TEZZA CAPORAL 2019

Rosso Igt - Corvina 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14%
€10 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

TEZZA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORTE MAJOLI 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.15%
€32 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TEZZA VALPOLICELLA CORTE MAJOLI 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.12,5%
€8 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

TEZZA (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DE BURIS RISERVA 2010

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Oseleta 10%, Rondinella 5% | Alc.15,5% | €260 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Granato cupo. Austerità iniziale con note di cuoio, erbe aromatiche essiccate, poi un frutto netto e fresco, il ribes, il lampone, la mora su un'aria tostata. Sorso di spessore, denso e pieno, ben bilanciato che sintetizza in una unica soluzione freschezza, sapidità, tannino e morbidezza. Medaglione di manzo alle spugnone.

TEZZA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15%, Oseleta 5% | Alc.15% | €45 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TEZZA VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%
Alc.13% | €18 | Bt.600.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

TEZZA LUGANA LE FORNACI RISERVA 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €29
Bt.3.327 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TEZZA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RAFAEL 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 25%, Molinara 15%
Alc.12,5% | €16 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TEZZA LUGANA LE FORNACI 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.350.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

TEZZA AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
DE BURIS RISERVA 2009

TEZZA AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
DE BURIS 2008

TRANSIT FARM

C'è qualcosa di nuovo in cantina: l'enologo dell'azienda Franco Dalla Rosa sta portando avanti alcune sperimentazioni con antichi vasi vinari. Presentato quest'anno il Bojo Fosco, da pinot grigio fermentato in anfora con lunga macerazione. Poi i tradizionali Cabernet e gli spumanti Cion e Vespaiole. Infine il Torcolato, ottenuto con il taglio del tralcio e l'appassimento in vigna. Disponendo l'azienda di tredici ettari di vigneti in corpo unico, l'ha resa campione ideale per uno studio sulla flavescenza dorata condotto dall'Università di Padova.

INDIRIZZO Via Zucchi, 7 - 36030

Fara Vicentino (VI)

TELEFONO 0445 397083

MAIL info@transitfarm.com

WEB www.transitfarm.com

ANNO FONDAZIONE 2011

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA S

PROPRIETÀ

Lara Piccolo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Franco Dalla Rosa

Giorgio Todeschini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

TURETTA
CA' BIANCA

Esperienza tramandata da quattro generazioni, capacità di innovare, autonomia in tutto il processo di produzione, spumanti compresi, e rispetto delle peculiarità dei suoli su cui l'azienda coltiva le vigne: sono i cardini su cui si è consolidata una produzione di tutto rispetto e con un invidiabile rapporto qualità-prezzo. L'annata 2015 si conferma eccellente per la Riserva Rossura dei Briganti, ricca di profumi e sapidità. Anche il 2016 ha saputo forgiare vini strutturati ed equilibrati, come il Bumagro e il Rittochino, rispettivamente da merlot e cabernet in purezza.

INDIRIZZO Via Cinto, 5 - 35030

Cinto Euganeo (PD)

TELEFONO 0429 94288

MAIL info@turettacabianca.it

WEB www.turettacabianca.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA S

PROPRIETÀ

Stefano Turetta

CONDUZIONE ENOLOGICA

Daniele Stenico

CONDUZIONE AGRONOMICA

Daniele Stenico

VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

BREGANZE TORCOLATO 2015

Bianco Doc Passito - Vespaiole 100% | Alc.13% | €20

(0,375l) | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 50 mesi

Brillante colore dorato con sfumature ambrate. Scorre lento raccontando di miele e albicocca disidratata, ananas e nocciola, caramello, curcuma e note di smalto. Il sorso è dolce e morbido, bilanciato da freschezza e sapidità. Un ventaglio di aromi che persistono in grande armonia. Plumcake con cedrini e albicocche candite.

BREGANZE CABERNET SAUVIGNON 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BOJO FOSCO

Bianco - Pinot grigio 100% | Alc.14,5% | €27 | Bt.666 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BREGANZE PINOT GRIGIO 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12% | €10

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CION BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Pinot nero 50%, Vespaiole 50% | Alc.12%

€13 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BREGANZE VESPAIOLE SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Vespaiole 100% | Alc.11% | €12

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di terra

COLLI EUGANEI ROSSO ROSSURA
DEI BRIGANTI RISERVA 2015

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14%

€20 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato vivido. Ciliegia sotto spirito, confettura di ribes e mora, bouquet di rose appassite. Seguono vaniglia e cannella, pepe nero, ginepro e china fusi a tabacco e cuoio. Il sorso è avvolgente e solido, con tannini ancora vivaci e netta vena sapida. Lunghi e raffinati i richiami olfattivi. Spezzatino di cervo al ginepro.

COLLI EUGANEI CABERNET
RITTOCHINO 42 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%

Alc.13,5% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI MERLOT' BUMAGRO 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €12 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo

100% | Alc.6,5% | €13 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

COLLI EUGANEI SERPRINO FRIZZANTE 2020

Bianco Doc Frizzante - Glera 100% | Alc.11% | €7

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLI EUGANEI
ROSSO ROSSURA DEI
BRIGANTI RISERVA 2011

VAL D'OCA

Il tris di Rive che compongono il podio aziendale per il 2020 parla dei territori di Colbertaldo, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano; segno tangibile che la valorizzazione di zone specifiche riesce a far emergere la miglior qualità della glera qui coltivata. Il panorama di prodotti si completa con gli spumanti a base glera provenienti dall'area dell'Asolano. Curiosamente interessante la presenza di una versione biologica vegana per l'annata in corso.

INDIRIZZO Via San Giovanni, 45
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 982070
MAIL valdoca@valdoca.com
WEB www.valdoca.com
ANNO FONDAZIONE 1952
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 950 **BOTTIGLIE** 13.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Pagotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VALDO SPUMANTI

Tre diverse annate riescono ad aggiudicarsi i migliori punteggi: il 2020 con la Cuvée Viviana, versione Dry di Cartizze; il 2019 con la versione Brut della Riserva del Fondatore e per finire l'interessante annata 2017 con l'espressione Brut della Tenuta Pradase. Le diverse referenze proposte al pubblico sono indice della capacità aziendale di sapersi destreggiare tra etichette tradizionali e le novità richieste dal mercato. Presente anche una significativa produzione biologica, a rimarcare l'attenzione verso le nuove tendenze.

INDIRIZZO Via Foro Boario, 20
31049 Valdobbiadene (TV)
TELEFONO 0423 9090
MAIL info@valdo.com
WEB www.valdo.com
ANNO FONDAZIONE 1926
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 160 **BOTTIGLIE** 16.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Bolla
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Zanon
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€16 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
Brillante paglierino dalle bollicine fini e cremose. Sensazioni di mandarino, pesca, gelsomino e buccia di limone, salgemma a chiudere. Decisamente secco, affilato, sostenuto da nervatura fresco-sapida di tutto rispetto. Conclude la sua persistenza su segni ammandorlati e citrini. Frittura di pesce con verdure e salsa bernese.

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€16 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTITZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%
€24 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%
€16 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY BLU 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15% | Alc.11%
€12 | Bt.99.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY UVAGGIO STORICO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5%, Verdiso 5% | Alc.11,5% | €16 | Bt.11.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT 2016

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT TENUTA PRADASE 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5%, Verdiso 5% | Alc.12% | €23
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

Lucente paglierino dai riflessi oro, perlage fine e continuo. Intrigante e stratificata successione di note iodate, fiori e frutta bianchi, ricordi agrumati e di lievito. Sorso accattivante, dalla freschezza e sapidità ben dosate, di ottimo equilibrio e lunga persistenza minerale. Moeche fritte su vellutata di polenta.

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE DEL FONDATORE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%
Alc.12% | €20 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE VIVIANA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%
€20 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€18 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | 5 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ PROSECCO BRUT BIO 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€16 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE DI BOI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€16 | Bt.450.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Per arrivare in azienda bisogna abbandonare la strada che porta a Marano e andare a est, verso il bordo della collina. Non sono molte le case in quella che molti considerano la valle più bella della Valpolicella. Lo stile vede la pergola in collina e il guyot appena sotto, sui terreni alluvionali; la tradizionale molinara è in linea con le usanze di Marano, ma viene sostituita con l'oseleta nei vini a maggior ambizione. Il velluto, che non guasta, nel Ripasso e nella Riserva, l'humus e il cuoio per il tocco austero del Pegrandi 2016. In corso il passaggio al biologico.

INDIRIZZO Via Paverno, 41 - Loc. Valgatarà - 37020 Marano di Valpolicella (VR)
TELEFONO 045 7703710
MAIL info@vaona.it
WEB www.vaona.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA In conversione al biologico

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Odino Vaona
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Mameli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PEGRANDI RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Oseleta 5% | Alc.16,5% | €78 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi
Lucente rubino profondo e fitto. Impatto olfattivo di estrema eleganza, tra fiori appassiti, spezie dolci, liquirizia, china e rabarbaro. Si arricchisce di toni silvestri, balsamici e di torrefazione. Morbido e importante, sostenuto da vivida freschezza e tannino raffinato. Succoso e interminabile. Stracotto di musso all'Amarone.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PEGRANDI 2016

Rosso Docg - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30% Oseleta 5%, Raboso veronese 5% | Alc.16% | €34
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE PEGRANDI 2018

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 5% | Alc.14% | €17 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

La gran parte della proprietà è sita sul versante che guarda a ovest del monte Masua: vecchie pergole di corvinone e corvina con all'interno, qua e là, qualche pianta di rondinella e molinara, come si usava un tempo. Un vigneto che è rimasto tale e quale alle origini, immune alle cultivar che sono state oggetto di interesse in tempi più recenti e che mima anche lo stile mite e tradizionale della famiglia, arrivata alla terza generazione. Un'emozione pensare che, nonostante le lauree in ingegneria, i cugini Alessandro e Ilenia siano ora a lavorare nell'azienda fondata dal nonno Massimino.

INDIRIZZO Via Semonte, 20
Frazione San Floriano - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701331
MAIL info@venturini.com
WEB www.viniventurini.com
ANNO FONDAZIONE 1963
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Daniele, Mirco e Giuseppina Venturini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Venturini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mirco Venturini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2009

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 25%, altre varietà 5% | Alc.16% | €97 | Bt.2.746 | Ferm. Acciaio
Bellissimo già dal colore granato luminoso. Olfatto ampio e molto elegante di lampone, eucalipto, cuoio e sottobosco. Sorso emozionante, spettacolare per freschezza ed equilibrio, tannino cesellato, sale; l'alcol quasi non si avverte, così che un sorso ne richiama subito un altro. Capolavoro. Spezzatino di cinghiale al ginepro.

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, Molinara 5% | Alc.16% | €26 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SEMONTE ALTO 2017

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 25%, altre varietà 5% Alc.14,5% | €13 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOMASUA 2013

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2005

AGOSTINO VICENTINI

Non manca anno in cui i vini di Agostino Vicentini non manifestino tutta la loro saporita grinta. Garganega in una espressione davvero incisiva, sia nelle versioni più semplici sia in quelle più strutturate, profumata e dallo sviluppo sempre vivace ed energico. Per conseguire questi risultati servono tanto lavoro e cure, assicurate, oltre che da Agostino, anche dalla moglie Teresa e dai figli Emanuele e Francesca. Eccellente quest'anno il Casale 2018, in forma smagliante, intenso e gustoso. Anche il Valpolicella Superiore si fa notare: spalle solide e dinamismo.

INDIRIZZO Via Cesare Battisti, 62
37030 Colognola ai Colli (VR)
TELEFONO 0457 650539
MAIL vicentini@vinivicentini.com
WEB www.vinivicentini.com
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Agostino, Emanuele e Francesca Vicentini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Agostino Vicentini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

VIGNA RÒDA

Sorge ai piedi del monte Vendevolo, sulla parte ovest dei Colli Euganei, dove i raggi al tramonto accarezzano i filari. Gianni, affascinato dalla passione del padre, che iniziò a piantare viti dove fino a poco prima si coltivava il frumento, sceglie di proseguirne la strada: inizia a imbottigliare e dà vita a Vigna Ròda. Dalla salvaguardia dell'ambiente e delle tipicità di ogni vitigno nascono vini armonici ed equilibrati: su tutti il suadente Fior d'Arancio Passito Petali d'Ambra, che matura in acciaio, e lo Scarlatto, taglio bordolese come da tradizione euganea, che matura in barrique.

INDIRIZZO Via Monte Versa, 1569
Località Cortelà - 35030 Vò (PD)
TELEFONO 049 9940228
MAIL info@vignaroda.com
WEB www.vignaroda.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Gianni Strazzacappa
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Stenico
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 (91) SOAVE SUPERIORE IL CASALE 2018

Bianco Docg - Garganega 100% | Alc.13% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino screziato di verde. Fragranza e molto incisivo con le sue note di timo, mela verde, pesca, mandorla, cedro e volute erbacee. Concede anche sprazzi minerali e balsamici. Il sorso regala grande freschezza e vivacità, pur essendo evidente la materia. Si fa sapido nel finale di ampio respiro. Branzino al forno con erbe aromatiche.

🍷 EXEMPLUM 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €26
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SOAVE VIGNETO TERRE LUNGHE 2020

Bianco Doc - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%
Alc.12,5% | €12 | Bt.75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE IDEA BACCO 2016

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%
Alc.14,5% | €23 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (93,5) COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO PETALI D'AMBRA 2015

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.12%
€19 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Oro antico luminoso con screziature ambrate. Ampie percezioni: albicocca e ananas disidratati, uva passa, miele, frutta secca, scorze di agrumi candite su tocchi di pepe bianco e incenso. Dolcezza avvolgente sorretta da un'energica freschezza e piglio sapido, fusi in un sontuoso e armonico abbraccio. Blu della Lesinia con marmellata di corbezzolo.

🍷 COLLI EUGANEI ROSSO SCARLATTO 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13,5%
€23 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2020

Bianco Docg - Moscato giallo 100% | Alc.6%
€10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 COLLI EUGANEI SERPRINO 2020

Bianco Doc - Glera 100% | Alc.11% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA

Sulle colline bassanesi, sovrastata da filari di viti ben allineate, circondata da ulivi e con gli animali da cortile che girano liberi nella proprietà, si trova la cantina Vignaioli Contrà Soarda. È integrata nel paesaggio e quasi scompare alla vista. I terreni vulcanici del luogo, il microclima e la mano del vignaiolo marcano la sapidità della fresca vespaioia. Nel Pendio troviamo quest'uva in coppia con la garganega, maturata in botte. Quest'anno a dare il nome al rosso della casa è il Musso Roccia: qui il carmenère e il pinot nero incontrano il marzemino.

INDIRIZZO Strada Soarda, 26
36061 Bassano del Grappa (VI)
TELEFONO 0424 505562
MAIL info@contrasoarda.it
WEB www.contrasoarda.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Mirco Gottardi
e Gloria Zilio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Bernabei
Marcello Gottardi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Bernabei
Mirco Gottardi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

VIGNALTA

Un nome, una garanzia. Ci troviamo in uno dei borghi antichi più belli d'Italia, Arquà Petrarca, dove il poeta Francesco Petrarca trascorse gli ultimi anni della sua vita, immerso nelle lussureggianti colline euganee. Su questi suoli vulcanici, con diverse composizioni, posizioni ed esposizioni, circostanze altamente favorevoli per la diversificazione dei vini, trovano dimora i vigneti dell'azienda. L'ottima annata 2016 ha trovato anche in casa Vignalta punte d'eccellenza: il Gemola, tipico taglio bordolese, l'Alpianae, da moscato giallo, e l'Agno Tinto, da syrah in purezza.

INDIRIZZO Via Scalette, 23
35032 Arquà Petrarca (PD)
TELEFONO 0429 777305
MAIL info@vignalta.it
WEB www.vignalta.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 240.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Lucio Gomiero
Cristiano Salvagnin
Mario Guzzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Montecchio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Scortegagna
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

IL PENDIO 2018

Bianco Igt - Vespaioia 80%, Garganega 20% | Alc.13%
€26 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Paglierino luminoso. Il minerale vulcanico concede piano spazio ad agrumi canditi, erbe dell'orto, echi di sandalo e tiglio su sfondo finemente speziato di curcuma e curry. Tensione fresca all'assaggio, sapidità intrecciata a una struttura capace di lunga eleganza, punteggiata di frutta e spezie. Fior di capra alle erbe e pane scuro.

MUSSO ROCCIA 2017

Rosso Igt - Marzemino 50%, Carmenère 25%, Pinot nero 25%
Alc.13,5% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BREGANZE VESPAIOLO 2020

Bianco Doc - Vespaioia 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

(93,5) COLLI EUGANEI ROSSO GEMOLA 2016

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet franc 30% | Alc.14,5%
€44 | Bt.17.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Appena granato, uniforme e luminoso. Olfatto profondo e di grande finezza con riconoscimenti di mirtillo in confettura, rose rosse appassite, alloro, cuoio, corteccia e humus. Sorso potente e al contempo raffinato, dominato dalla freschezza, dai tannini felpati e dal pregio sapido. Sella di capriolo in salmi.

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO ALPIANAE 2017

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100% | Alc.11% | €31
(0,375l) | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

AGNO TINTO 2016

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI EUGANEI ROSSO RISERVA 2016

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14%
€17 | Bt.80.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SIRIO 2019

Bianco Igt - Moscato bianco 50%, Moscato giallo 50%
Alc.12% | €13 | Bt.3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MUSSO
ETTARO 2014

BREGANZE
TORCOLATO SARSON
RISERVA 2013

COLLI EUGANEI
ROSSO GEMOLA
2008 | 2012 | 2013

COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO
PASSITO ALPIANAE 2013

VIGNETI DI ETTORE

Il sogno di Ettore Righetti, scomparso da poco a oltre novant'anni, era di far vino nel rispetto più profondo per la terra: l'ha realizzato nel 2012 grazie al figlio Giampaolo, che segue i vigneti, e al nipote Gabriele, enologo. Li ha accompagnati con la sua saggezza nelle decisioni più importanti e ora spetta a loro proseguire con lo stesso spirito, fatto di passione e conoscenza. I vigneti, in regime biologico, ospitano anche antiche varietà come pelara e spigamonti e i vini sono precisi, eleganti, privi di eccessi estrattivi. Al vertice la tanto attesa Riserva 2012.

INDIRIZZO Via San Martino

8 - 37024 Negrar (VR)

TELEFONO 340 4620518

MAIL info@vignetdiettore.it

WEB www.vignetdiettore.it

ANNO FONDAZIONE 2012

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Ettore Righetti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gabriele Righetti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gabriele Righetti

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNETO DUE SANTI

Nella seconda metà degli anni Ottanta i cugini Zonta subentrano alla guida dell'azienda di famiglia. La trasformano radicalmente, nasce il progetto del vino che vuole rompere con il passato, il Due Santi. In un decennio diventa il loro simbolo. Arrivano i riconoscimenti, ma Stefano e Adriano pensano al futuro e si immergono in una nuova sfida, che prenderà in seguito il nome di Cavallare. Altra campagna, altri vitigni, il cabernet franc e il merlot, ma soprattutto le sensazioni che hanno stimolato i proprietari nella ricerca della cuvée. Adesso sono diventati due gli emblemi della cantina.

INDIRIZZO Viale Asiago, 174 - 36061

Bassano del Grappa (VI)

TELEFONO 0424 502074

MAIL info@vignetoduesanti.it

WEB www.vignetoduesanti.it

ANNO FONDAZIONE 1965

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Zonta

CONDUZIONE ENOLOGICA

Stefano Zonta

Adriano Zonta

CONDUZIONE AGRONOMICA

Stefano Zonta

Adriano Zonta

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Croatina 5% | Alc.16% | €110 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 72 mesi

Rubino impenetrabile. Inizia con note balsamiche e mentolate, eucalipto e mirto; poi ciliegie sotto spirito, cioccolato, caffè e liquirizia. Soffi di vaniglia e cannella completano i profumi. Sorso pieno e morbido, dalla piacevole freschezza e dal tannino elegante. Molto lungo, fruttato e speziato. Filetto flambé al pepe.

++++ VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 15% | Alc.14,5% | €18 | Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ ARSI 2017

Rosso Igt - Corvina 30%, Corvinone 30%, Croatina 30%, Dindarella 10% | Alc.15% | €27 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (92) BREGANZE CABERNET CAVALLARE 2017

Rosso Doc - Cabernet franc 85%, Merlot 15% | Alc.14%

€25 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Intenso e profondo rubino. Austero e complesso nei toni terrosi, di sottobosco e macchia mediterranea. Esprime poi ricordi di mirto, carruba, radice di rabarbaro e terzari. Sorso intenso e potente che lascia tracce di frutta succosa. Fresco e tannico, beva appagante che chiude in lunghezza. Brasato al cabernet.

++++ BREGANZE CABERNET DUE SANTI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 15%, Merlot 10% | Alc.14% | €26 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BREGANZE MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ CAMPO DEI FIORI 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €13

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ BREGANZE BIANCO RIVANA 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 70%, Sauvignon 30% | Alc.13%

€12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ BREGANZE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €14

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2013

●●●○

VILLA CANESTRARI

Conduce l'azienda il dinamico Francesco Bonuzzi, spesso in giro per il mondo a comunicare le diverse sfaccettature della sua realtà, a cavallo tra le denominazioni Valpolicella e Soave. Ampia la gamma dei prodotti, diversi non hanno trovato spazio in guida, dove sono le caratteristiche dei terreni a dettarne lo stile. Ecco le note agrumate del Soave Vigne di Sande, da terreni sabbiosi e a tratti tufacei, ma anche le ampiezze tostate e il frutto per il contributo dell'oseleta nel Botte 81. Agili i Valpolicella Terre di Lanoli e Superiore Casaletti; robusti gli Amarone, con all'apice le freschezze speziate della Riserva.

INDIRIZZO Via Dante Broglio, 2
37030 Colognola ai Colli (VR)
TELEFONO 045 7650074
MAIL info@villacanestrari.com
WEB www.villacanestrari.com
ANNO FONDAZIONE 1888
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 180.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Adriana Franchi
e Francesco Bonuzzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Tacconi
Luigi Andreoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA TENUTA CASALETTI RISERVA 2014

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 25%
Corvinone 10%, altre varietà 15% | Alc.16% | €44
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato cupo. Intensi i profumi di ciliegia e prugna in confettura, fiori in appassimento, note mentolate, cuoio, caffè e grafite. Importante e setoso, per un tannino levigato e avvolgente, con sotto-traccia ancora una bella freschezza. I duraturi ricordi si fanno tostate e minerali. Controfiletto di cervo all'Amarone e mirtilli rossi.

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA VILLA CANESTRARI A 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 15%
Alc.15% | €38 | Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA VILLA CANESTRARI 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, altre varietà 15% | Alc.15% | €32
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 VALPOLICELLA SUPERIORE TENUTA CASALETTI 2017

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 10%
altre varietà 15% | Alc.14,5% | €20 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA TENUTA CASALETTI 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%
Alc.15% | €36 | Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 BOTTE 81 TENUTA CASALETTI 2017

Rosso Igt - Corvina 70%, Oseleta 20%, Croatina 10% | Alc.14,5%
€21 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

●●●○

VILLA MEDICI

L'inevitabile antitesi tra evoluzione tecnologica e pratiche tradizionali può trovare a volte un punto d'incontro nel valorizzare un prodotto mantenendone intatte personalità e caratteristiche: è ciò che si verifica nei vini di Villa Medici, i Custoza innanzitutto, classici in profumi e sapori ma moderni per come sono ottenuti. Poi i Bardolino, i Chiaretto e un'ampia gamma di etichette tra vigni internazionali, uvaggi e particolarità locali come il trebianel, sintetizzanti in modo efficace questo felice connubio.

INDIRIZZO Via Campagnol, 9
37066 Sommacampagna (VR)
TELEFONO 045 515147
MAIL info@cantinavillamedici.it
WEB www.cantinavillamedici.it
ANNO FONDAZIONE 1966
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 33 **BOTTIGLIE** 220.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Luigi Caprara
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giulio Liut
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷🍷 CUSTOZA COSTANTIA 2020

Bianco Doc - Bianca Fernanda 30%, Garganega 30%
Trebiano 30%, Manzoni bianco 10% | Alc.13% | €9
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vivido giallo paglierino dai riflessi giovani. Intense note di bosso e maracuja, ananas e biancospino. Poi camomilla, finocchietto, alghe marine e pietra. Notevole l'impatto gustativo, di corpo e dalla sapidità importante ma equilibrata dalle morbidezze di entrata. Finale di frutta e cedro. Millefoglie di tonno e pomodoro con gelato al basilico.

🍷🍷🍷🍷 PRIMIZIA 2020

Bianco Igt - Bianca Fernanda 50%, Manzoni bianco 20%
Garganega 15%, Trebbiano toscano 15% | Alc.13% | €8
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 BARDOLINO SUPERIORE 2018

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 35% | Alc.14% |
€10 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷🍷 BARDOLINO CHIARETTO 2020

Rosato Doc - Corvina 65%, Rondinella 35% | Alc.12,5%
€8 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 CUSTOZA 2020

Bianco Doc - Bianca Fernanda 30%, Garganega 30%
Trebiano 30%, Trebbianello 10% | Alc.12,5% | €8
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷🍷🍷 BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 65%, Rondinella 35%
Alc.12,5% | €10 | Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VILLA RINALDI

Sarà che Rinaldo Rinaldi è nato in una terra dal nome e dai sapori gentili, Soave, fatto è che quando si è messo in testa l'idea visionaria di fare qui dei vini Metodo Classico, lo ha fatto con questo spirito. Le uve arrivano dall'Alto Adige per la necessaria forza mallica, e anche per le attese, che sono molto lunghe e spesso prevedono importanti passaggi in legni piccoli. Il risultato finale, pure per le versioni meno dosate, vede setosità e armonia come filo conduttore. Un caposaldo la Gran Cuvée Bianca, per piacevolezza e beva; intrigante velluto per il Cremé Cuvée Storica, addirittura 2009.

INDIRIZZO Via San Lorenzo

75 - 37038 Soave (VR)

TELEFONO 045 7613228

MAIL villarinaldi@villarinaldi.it

WEB www.villarinaldi.it

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Rinaldo Rinaldi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Rinaldo Rinaldi

Alberto Rinaldi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLA SANDI

Notevole l'annata 2020 per i due cru Cartizze Brut e Rive di San Pietro. Non di meno, però, le Opere Trevigiane, Metodo Classico prodotto dall'azienda nelle sue versioni base e Riserva, oltre che nella storica etichetta dedicata ad Amalia Moretti, che riescono a raggiungere le massime espressioni. È presente anche una piccola ma significativa incursione di glera che proviene dalla denominazione Asolo Prosecco e che viene qui utilizzata per la produzione di un vino biologico in versione Brut.

INDIRIZZO Via Erizzo, 112 - 31035

Crocetta del Montello (TV)

TELEFONO 0423 665033

MAIL info@villasandi.it

WEB www.villasandi.it

ANNO FONDAZIONE 1975

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 560 **BOTTIGLIE** 5.600.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giancarlo

Moretti Polegato

CONDUZIONE ENOLOGICA

Valerio Fuson

Riccardo Cotarella

CONDUZIONE AGRONOMICA

Riccardo Cotarella

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLA RINALDI CREMÉ CUVÉE STORICA DRY SEC 2009

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.12,5%
€73 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi | 36 mesi sui lieviti

Giallo quasi dorato regalato dall'età, perlage finissimo. Fiori bianchi ma decisi di zagara e gelsomino. Poi frutta secca, albicocca disidratata, nota vanigliata. Sorso elegante e ricco di morbidezza, buone freschezza e sapidità. Finale lungo che si fa ricordare per complessità e cremosità. Carpaccio di gamberi rossi al lime.

VILLA RINALDI BARRICAIA NOIR 2000

Rosso Metodo Classico - Corvina 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €111 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VILLA RINALDI BRUT GRAN CUVÉE BIANCA 2017

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€35 | Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA AMALIA MORETTI

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc.12% | €64 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Oro solcato da minute bollicine. Molto raffinata la trama olfattiva che spazia dagli agrumi alla mela cotogna, dai fiori gialli alla camomilla. Al palato è un continuo crescendo di sensazioni. Freschezza e sapidità abbracciano un frutto giallo e polposo. Equilibrio e lunghezza completano l'opera. Capesante con uovo di quaglia e tartufo nero.

OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA 2015

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%
Alc.12% | €23 | Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SERENISSIMA BRUT OPERE TREVIGIANE

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc.12% | €23 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11,5%
€12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT BIODIVERSITY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%
Alc.11% | €12 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

MARINALI RABOSO 2017

Rosso Igt - Raboso piave 100% | Alc.13% | €12
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARRICAIA BRUT 2005

OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA 2010

CÔRPORE 2015

VILLA SPINOSA

L'amore per il giardino all'italiana dell'antica villa di famiglia, e per i fiori del sovescio a primavera, è l'aspetto più sentimentale di Enrico Cascella Spinosa; ma ce n'è un altro, più tecnico se vogliamo: quello di avere in testa un'idea ben precisa di Valpolicella. Tutti giovani i collaboratori, eredi degli insegnamenti dello scomparso professore Roberto Ferrarini. Tanta corvina e corvinone per le spezie e la rondinella solo per una leggera pennellata fruttata. I colori sono sempre molto tenui, i vini vibranti e gustosi al palato anche nelle versioni più importanti.

INDIRIZZO Località Jago

37024 Negrar (VR)

TELEFONO 045 7500093

MAIL info@villaspinosa.it

WEB www.villaspinosa.it

ANNO FONDAZIONE 1990

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Enrico Cascella Spinosa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gian Maria Ciman

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLABELLA

La rivoluzione rosa che sta percorrendo lo Stivale passa anche per il Chiaretto di Bardolino, destinato ad avere sempre più spazio all'interno della denominazione, con la consapevolezza di non temere la competizione d'oltralpe. L'azienda delle famiglie Delibori e Cristoforetti continua a essere in prima linea, avendo sempre creduto nel suo valore anche nel tempo, come con il Gaudenzia, un Chiaretto del 2018. Ma le sfide non finiscono qui per l'areale gardesano: ecco l'Aristeo, un Bardolino Classico 2017, precursore della futura sottozona Montebaldo (sarà così dalla vendemmia 2020).

INDIRIZZO Località Ca' Nova

2 - Frazione Calmasino

37011 Bardolino (VR)

TELEFONO 045 7236448

MAIL info@vignitivillabella.com

WEB www.vignitivillabella.com

ANNO FONDAZIONE 1971

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica

ETTARI 220 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglie

Delibori e Cristoforetti

CONDUZIONE ENOLOGICA Edoardo

Lessio, Tiziano Delibori

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10% | Alc.16,5% | €39 | Bt.6.086 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino compatto e luminoso. Amarene sotto spirito, bergamotto e ciclamino, seguiti da note di pepe nero, cardamomo e sensazioni di cuoio. Dimanico per freschezza e sapidità, con morbidi cenni fruttati e tannino sinuoso. La persistenza è scandita da aromi di cardamomo e cacao. Sella di camoscio e scalogni glassati.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE JAGO 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10% | Alc.14% | €20 | Bt.6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE FIGARI 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20% | Alc.13,5% | €16 | Bt.6.541 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

(91) BARDOLINO CLASSICO ARISTEO 2017

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.13% | €26 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato luminoso. Note di salvia e maggiorana sono fuse a sensazioni chinate e baccello di liquirizia; poi la speziatura di pepe e cardamomo, con sentori fruttati di ribes e lampone nel finale. All'assaggio è morbido e vellutato, di notevoli struttura ed equilibrio. Finale fruttato. Filetto di manzo al vino rosso.

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO GAUDENZIA 2018

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.13% | €25 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FRACASTORO RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10% | Alc.15,5% | €60 | Bt.18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MONTEBALDO BARDOLINO MORLONGO 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10% | Alc.13% | €10 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO BIOLOGICO VILLA CORDEVIGO 2020

Rosato Doc - Corvina 75%, Rondinella 25% | Alc.12,5% | €14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% | Alc.12% | €10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO GUGLIERI DI JAGO 10 ANNI 2007

BARDOLINO CHIARETTO HEAVEN SCENT 2018

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FRACASTORO 2006

PIETRO ZARDINI

I vini di Giampietro Zardini sfumano in un concetto di amplificazione: l'uso, spesso combinato, di diversi vasi vinari, dai più tradizionali legni ai più tecnici acciaio e vetro, spingendosi fino alle antiche e naturali anfore in terracotta, gli permette di affinare ed enfatizzare i tratti gustativi e olfattivi delle selezionate e autoctone uve provenienti dalle valli di Marano e Fumane. Tutto ciò non dimenticando mai le proprie origini e la tradizione: ecco il padre Leone a fianco del suo instancabile Landini Testa Calda sull'etichetta della Riserva omonima, non per tutte le annate.

INDIRIZZO Via Cadeniso, 5 - 37029

San Pietro in Cariano (VR)

TELEFONO 045 6800989

MAIL pietrozardini@gmail.com

WEB www.pietrozardini.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ

Giampietro Zardini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giampietro Zardini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ZENATO

Storicamente è la cantina che iniziò la valorizzazione di quel grande successo enologico mondiale che oggi è il Lugana, grazie alla visione e alle intuizioni del suo fondatore, Sergio Zenato. Oggi l'opera di promozione di questo bianco del Garda meridionale continua incessante, attraverso la proposta di svariate versioni, dalle più immediate alle più complesse. Senza dimenticare l'altra metà della realtà aziendale, altrettanto foriera di soddisfazioni, dedicata ai rossi della vicina Valpolicella. Sempre in cima al ranking il sontuoso Amareone Classico e il profondo Lugana Riserva.

INDIRIZZO Via San Benedetto, 8

37019 Peschiera del Garda (VR)

TELEFONO 045 7550300

MAIL info@zenato.it

WEB www.zenato.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 95 **BOTTIGLIE** 2.000.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Alberto, Carla

e Nadia Zenato

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alberto Zenato

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷➡️ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LEONE ZARDINI RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvinone 40%, Corvina 30%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Molinara 5% | Alc.16% | €39 | Bt.2.800

Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Legno 48 mesi

Granato fitto. L'impronta olfattiva evidenzia ciliegia sotto spirito, confettura di mora e ribes. La viola appassita si fonde con pepe, chiodi di garofano, liquirizia, note di tabacco e cuoio. Equilibrato alla beva, con tannino smussato ma presente. Persiste la componente di frutta e spezie piccanti. Germano reale al forno in salsa all'Amarone

🍷 PASSITO ANFORA 2019

Bianco Igt Passito - Garganega 50%, Chardonnay 30%, Traminer aromatico 20% | Alc.13,5% | €32 (0,375l) | Bt.1.500 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10% | Alc.15% | €34 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROSIGNOL 2017

Rosso Igt - Corvina 70%, Molinara 20%, Rondinella 5%, Rossignola 5% | Alc.15% | €19 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10% | Alc.14% | €17 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AUSTERO CORVINA 2019

Rosso Igt - Corvina 100% | Alc.14% | €13 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati e erborinati

🍷 AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO LEONE
ZARDINI RISERVA 2013

🍷 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 10%, Croatina 5%, Oseleta 5% | Alc.16,5% | €48 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato concentrato. L'olfatto è un condensato di aromi: sciroppo di frutti di bosco, liquore alle ciliegie, alloro e genziana, tabacco da sigaro, menta secca e spezie dolci. Un manto sontuoso pervade il palato, tannino fitto e setoso integrato nella solida struttura. Finale minerale, quasi ferroso. Medaglioni di cervo al balsamico.

🍷 LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13,5% | €32

Bt.26.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE RIPASSA 2017

Rosso Doc - Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5% | Alc.14%

€20 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 10%, altre varietà 10%

Alc.13,5% | €13 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 LUGANA SANTA CRISTINA 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €14

Bt.180.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LUGANA SAN BENEDETTO 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% | Alc.13% | €11

Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 LUGANA
SERGIO ZENATO
RISERVA 2012 | 2015

Una visita da Zeni permette di immergersi nella storia e nelle tradizioni di una cantina che ha appena compiuto centocinquanta anni, grazie all'annesso Museo del Vino: la galleria olfattiva è un'esperienza davvero unica in Italia, che consente di approfondire uno degli aspetti più affascinanti del vino, legato ai suoi profumi e ai suoi aromi. E dopo aver messo alla prova la propria memoria olfattiva e i percorsi del tutto peculiari di questo senso spesso trascurato, sarà divertente testarli con la gamma di vini, dalle etichette storiche alle interpretazioni più moderne.

INDIRIZZO Via Costabella
9 - 37011 Bardolino (VR)
TELEFONO 045 7210022
MAIL info@zeni.it
WEB www.zeni.it
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Zeni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Zeni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Non tutte le annate sono uguali: è il gusto di lavorare con la natura, il bello della diretta si potrebbe dire. Di solito Celestino Gaspari, eclettico personaggio tra i protagonisti indiscussi del panorama della Valpolicella, alterna le uscite dell'Amarone Riserva La Mattonara con quella del Harlequin. In questa edizione sono entrambi assenti, ma poco male, perché l'Amarone della Valpolicella, complice un ottimale 2016, colpisce i degustatori. Vini d'autore Oseleta e Syrah: il primo purpureo e dal frutto nitido, le nobiltà del cuoio per il secondo.

INDIRIZZO Via Ca' del Pipa, 1
37029 San Pietro in Cariano (VR)
TELEFONO 045 7701108
MAIL info@zyme.it
WEB www.zyme.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Celestino Gaspari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Celestino Gaspari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Celestino Gaspari
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) BARDOLINO CHIARETTO IN ANFORA 2019

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.13%
€19 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta

Rosa corallo. Sentori di chinotto, rabarbaro, scorza d'arancia macerata, fieno, rosa e zafferano. Poi toni speziati e tostati su nota iodata. Al gusto ha struttura tattile, tannino leggero, percepibile freschezza agrumata e sapidità. Ben fatto, lungo, su note sapido-fruttate. Gnocchetti al sugo d'astice.

++++ CRUINO 2018

Rosso Igt - Corvinone 100% | Alc.16% | €27 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE MAROGNE 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%
Alc.14% | €14 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CORVAR 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Corvinone 50% | Alc.15,5%
€33 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNE ALTE 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Alc.15,5% | €34 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO VIGNE ALTE 2020

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 30% | Alc.12,5%
€10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ (92,5) AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%
Oseleta 10%, Croatina 5% | Alc.15,5% | €91
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

Granato. Un tocco di humus si fa subito da parte per note di marasca e mora, fresche e in confettura. Poi lavanda e violetta, erbe aromatiche secche, caffè, cioccolato e liquirizia su tappeto balsamico. Ampio, gentile, importante, setoso, ma anche fresco e ben vispo, di grande armonia. Brasato di angus

++++ SYRAH 2015

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €62 | Bt.3.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ 60 20 20 CABERNET 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 20%, Merlot 20% | Alc.15% | €39 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ OSELETA 2012

Rosso Igt - Oseleta 100% | Alc.13,5% | €45 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
LA MATTONARA RISERVA
2006 | 2008

++++ HARLEQUIN
2009 | 2011