



## A Mi Manera

(2011)

Eclettico artista che accompagna tutte le sue creazioni nel "naturale percorso verso la perfezione", dalla vigna alla bottiglia. Ogni suo vino custodisce genio e follia, delineando la figura di un enologo di profonde conoscenze, in perfetta simbiosi con la sua sfrenata curiosità di osare e inventare. Impeccabili qualità e carattere nel Lison Classico 2019, dal sorso equilibrato e sontuoso. Singolare novità è il vino aromatizzato alla canapa, da tocai e picolit, che durante la macerazione sulle bucce viene addizionato di semi di canapa light: curiosa interpretazione delle uve del territorio.

Via Caduti per la Patria, 27 - Frazione Lison - 30026 Portogruaro (VE)  
T. 336 592660 | M. info@amimanera.eu  
**www.vinicolamimanera.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Antonio Bigai  
**Cond. enologica:** Antonio Bigai  
**Cond. agronomica:** Antonio Bigai  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LISON CLASSICO 2021

Bianco Docg - Tai 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 10 mesi  
Paglierino intenso dai riflessi oro. Esordisce all'olfatto con eleganti sensazioni di frutta tropicale e albicocca disidratata. Concede raffinate percezioni floreali di gelsomino e taglio tra sbuffi salmastri. Al palato risulta ampio e supportato da corroborante sapidità e vibrante freschezza. Filetto di vitello alla Rossini.



### TAI ANFORA 2021

Bianco Igt - Tai 100%  
Alc. 13% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 10 mesi  
Terracotta 10 mesi  
Risotto agli scampi.



### A MI MANERA ROSSO IN ANFORA 2020

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Refosco dal peduncolo rosso 20%  
Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 10 mesi  
Anatra ai funghi.



### MALVASIA 2021

Bianco Igt - Malvasia istriana 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 10 mesi  
Orata all'acqua pazza.



### PINOT NERO 2021

Rosso Igt - Pinot nero 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
Prosciutto di San Daniele.



### A MI MANERA ALLA CANAPA 2021

Bianco Aromatizzato - Tai 60%, Picolit 40%  
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.200 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi  
Agnello al forno con rosmarino.



**TAI**  
2017 | 2018 | 2019



**LISON CLASSICO**  
2019



## Stefano Accordini

(1900)

Per Stefano Accordini quota fa rima con viticoltura di qualità atta a proporre vini i cui cardini comuni devono essere freschezza, eleganza e finezza del frutto. Dai vigneti di Cavalo e di Monte in valle di Fumane in zona classica nasce il silvestre e tostato Amarone Classico Acinatico, dal sorso teso con intarsi vellutati, mentre dalle uve fresche di Grezzana nella zona est arriva il compatto e fruttato Valpolicella Superiore Stefano. Unica controtendenza altimetrica resiliente, il cru Fornetto, all'origine di vini profondi e austeri, che aprendosi esprimono tutto il loro potente fascino.

Località Camparol, 10 - Frazione Cavalo - 37022 Fumane (VR)  
T. 045 7760138 | M. info@accordinistefano.com  
**www.acordinistefano.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 27 | **Bottiglie:** 210.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Accordini  
**Cond. enologica:** Daniele Accordini  
**Cond. agronomica:** Giacomo Accordini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ACINATICO 198

Rosso Docg - Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%  
Alc. 16,5% | € 39 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Granato. Note di liquirizia, pepe, cannella con tratti di tabacco, cuoio e sottobosco aprono il percorso olfattivo. Continua con ciliegia sotto spirito, confettura di frutti rossi e viola macerata. Al palato richiama l'olfatto, armonioso con tannini marcati ma fusi e sapido finale di liquirizia. Stufato di daino.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE IL FORNETTO 2018

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Molinara 5%  
Alc. 15% | € 36 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Allodole tartufate in casseruola.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE ACINATICO 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Molinara 5%  
Alc. 14% | € 15 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



### VALPOLICELLA SUPERIORE STEFANO 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Ravioli di germano con foie gras.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ACINATICO 2019

Rosso Docg Passito - Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%  
Alc. 13,5% | € 26 (0,5l) | Bt. 0 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi  
Legno 4 mesi  
Sachertorte.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Tigelle e salumi.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETO IL FORNETTO RISERVA**  
2012 | 2015



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ACINATICO**  
2015 | 2016 | 2017



## Adami (1933)

Per Adami il 2021 è sicuramente un'annata da ricordare. Il profumo e il gusto freschi di "macedonia", che Franco Adami ha sempre come obiettivo nell'interpretazione dei suoi vini, nel 2021 si sono uniti a un'acidità e un equilibrio mai visti prima. Maturazione delle uve perfetta, grazie a un ottimo andamento climatico, specialmente nelle escursioni termiche. Unico neo la quantità prodotta, segnatamente sulle migliori Rive: la flavescenza dorata sta mietendo vittime fra le viti ed è oggi il più grave problema, che l'azienda sta cercando di combattere attivamente.

Via Rovede, 27 - 31020 Vidor (TV)  
T. 0423 982110 | M. info@adamispumanti.it  
[www.adamispumanti.it](http://www.adamispumanti.it)

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 53 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Armando e Franco Adami  
**Cond. enologica:** Franco Adami  
**Cond. agronomica:** Giovanni Pascarella  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 27 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti

Giallo paglierino chiarissimo, il perlage è sottile, fitto e persistente. Trama olfattiva delicata e complessa: pesca bianca, cedro, limone, poi fiori di pesco e di tiglio. Il sorso risulta avvolgente, con il dosaggio misurato, di buona snellezza e beva invitante. Finale armonico in cui spiccano gli agrumi. Pasticceria secca.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DEI CASEL 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 14 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti. Fritto di paranza.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO DRY VIGNETO GIARDINO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 16 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti. Budino agli agrumi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BOSCO DI GICA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 97%, Chardonnay 3%  
Alc. 11% | € 14 | Bt. 300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti. Frittata di piselli, fave e fagiolini.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI FARRA DI SOLIGO BRUT COL CREDAS 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 16 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti. Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI BRUT NATURE COL FONDO 2020

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
9 mesi sui lieviti. Tagliere di salumi.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

S.A. | 2015 | 2016



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO DRY VIGNETO GIARDINO

2017 | 2018 | 2020



## Aldo Adami (1980)

Sempre centrata la proposta di una delle realtà più solide di Custoza: Aldo Adami, coadiuvato dai figli Deborah e Mirco, lascia esprimere nel bianco locale le sue caratteristiche distintive di fragranza e scorrevolezza, senza rincorrere facili mode o forzature stilistiche. Lo stesso viene applicato ai Bardolino e ai Chiaretto, spontanei e fluidi. Sono proprio questi due ultimi vini a emergere quest'anno, con la loro beva composta e gradevole. La cantina è anche molto attiva sul versante dell'accoglienza e degli eventi, agevolata dalla sua bella posizione sulla sommità del monte Valbusa.

Strada Valbusa - Custoza - 37066 Sommacampagna (VR)  
T. 045 516105 | M. aldoadami@cantinaalloadami.com  
[www.cantinaalloadami.com](http://www.cantinaalloadami.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Aldo Adami  
**Cond. enologica:** Giuseppe Vassanelli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BARDOLINO 2021

Rosso Doc - Corvina 90%, Rondinella 10%  
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 4 mesi  
Rubino tenue. Si esprime su note di marasca e fragolina di bosco accompagnate da nuance di rosa su fondo vegetale di erba falciata. Di rinalzo melagrana e arancia rossa. Al sorso entra delicato con decisa freschezza, per virare al sapido, levigato il tannino. Persiste su aromi fruttati. Tacchino stufato con peperoni e radicchio.



### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 90%, Rondinella 10%  
Alc. 13% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



### BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 90%, Rondinella 10%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
3 mesi sui lieviti  
Crema di zucca con gamberi croccanti.



### CUSTOZA 2021

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 30%, Trebbianello 15%,  
Trebiano 15%  
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Frittata di ortiche.



### CUSTOZA SUPERIORE CIAMPANI 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Manzoni bianco 30%, Trebbiano 20%,  
Trebianello 10%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Rombo al forno con patate e carciofi.



### DEMÌ 2020

Rosso Igt - Corvina 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 18 mesi  
Straccetti di cavallo.



### CUSTOZA SUPERIORE CIAMPANI

2017 | 2018 | 2019



### BARDOLINO CHIARETTO

2018 | 2019 | 2020



## Ai Galli (1980)

Azienda che si è prefissa il nobile obiettivo di riportare in bottiglia terroir, tradizione e ricerca di una zona di confine tra Veneto e Friuli. Ne è scaturita, nel tempo, una molteplice varietà di prodotti, che spaziano dagli Spumanti ai Classici fino a una linea Selezioni, esprimendo il territorio, e a quella Vintage, in cui si collocano i Cru. Proprio a quest'ultima appartiene il Probus 2018, un elegante taglio bordolese, la cui autenticità è opportunamente ingentilita dalla carezza del legno. Da segnalare poi il Verduzzo Passito per intriganti accostamenti col cibo.

Via Loredan, 28 - 30020 Pramaggiore (VE)  
T. 0421 799314 | M. info@aigalli.it  
[www.aigalli.it](http://www.aigalli.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 60 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Elide Buziol  
**Cond. enologica:** Roberto Galli  
**Cond. agronomica:** Roberto Galli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LISON PRAMAGGIORE ROSSO PROBUS 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet franc 40%  
Alc. 14% | € 19 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino ricco di trama colorante e con leggere sfumature granato. More e arancia rossa, spezie dolci e piccanti, fiori appassiti e tabacco sottolineano un olfatto di classe. Un invitante impatto tostato a corredo. C'è succulenza nel sorso agrumato, mentre il tannino ancora vibrante ne fa intuire la longevità. Alodole tartufate in casseruola.



### LISON PRAMAGGIORE CHARDONNAY SELEZIONE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Pappardelle con funghi porcini.



### LISON PRAMAGGIORE VERDUZZO PASSITO 2019

Bianco Doc Passito - Verduzzo friulano 100%  
Alc. 14% | € 18 (0,5l) | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Gorgonzola naturale.



### LISON CLASSICO 2020

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



### LISON PRAMAGGIORE CABERNET FRANC SELEZIONE 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100%  
Alc. 14% | € 10 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### TRAMINER AROMATICO 2021

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



**LISON CLASSICO**  
2017 | 2018 | 2019



**RIBOLLA GIALLA BRUT**  
S.A. | S.A.



## Aldegheri (1956)

Nome storico della viticoltura veronese, profondamente radicato in quel concetto di territorio e tradizione originante una gamma di etichette che raccontano di tipicità, storia e consuetudini. Aldegheri stabilisce questo legame profondo con tutti i suoi vini, indipendentemente dalla loro complessità e dalle loro caratteristiche. E, se di complessità si vuole parlare, paradigmatici sono proprio gli Amarone: il Santambrogio, nella versione 2017, ha la stoffa del campione, un concentrato di rigore ed espressività. Lo segue a ruota il Classico. Significativa anche la produzione di olio.

Via A. Volta, 9 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
T. 045 6861356 | M. info@cantinealdegheri.it  
[www.cantinealdegheri.it](http://www.cantinealdegheri.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 50 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Aldegheri  
**Cond. enologica:** Gianmaria Zanella  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANTAMBROGIO 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%  
Alc. 15,5% | € 46 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Il colore è rosso rubino fitto, di intensa tonalità. Spicca per sentori di prugna, ribes, lampone e ciliegia sotto spirito, in una nuvola tostata, speziata e balsamica. Al sorso il palato è caldo e avvolgente ma anche fresco, con riconoscibile sapidità e tannino ottimamente strutturato. Molto lungo. Capriolo ai porcini.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%  
Alc. 15,5% | € 40 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SANTAMBROGIO 2019

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 25%, altre varietà 10%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Dindarella 5%  
Alc. 16% | € 71 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



### SENGIAROSSA 2018

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



### LUGANA CÀ PERLAR 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%  
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi  
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA**  
2007 | 2008 | 2009



**SENGIAROSSA**  
2010 | 2017

## Allegrini (1854)

Doveroso in questa edizione ringraziare Franco Allegrini, scomparso di recente, per il suo grande contributo all'evoluzione qualitativa del territorio. Sue alcune felici intuizioni, come il controllo della tecnica di appassimento per non perdere grandi annate in vigneto, il fruttato di Fumane in collaborazione con lo scomparso Prof. Ferrarini, la densità dei ceppi per ettaro, il rinnovo dei legni in maturazione e infine l'amore per la corvina, vinificata senza appassimento: un tema di grande attualità. Uno stile che ha superato le mode rimanendo sempre sé stesso.

Via Giare, 5 - 37022 Fumane (VR)  
T. 045 6832011 | M. info@allegrini.it  
**www.allegrini.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 120 | **Bottiglie:** 1.300.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Marilisa, Franco e Silvia Allegrini  
**Cond. enologica:** Franco Allegrini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Oseleta 5%, Rondinella 5%  
Alc. 16% | € 84 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Granato fitto e luminoso. Sentori di ciliegia sotto spirito e confetture di mora e prugna aprono il panorama olfattivo; seguono alloro, eucalipto, liquirizia e tabacco. Sorso equilibrato con punta di calore che bilancia il tannino fitto ma levigato. Nel sapido finale persiste la complessità olfattiva. Lepre in salmi.



### LA GROLA 2019

Rosso Igt - Corvina 90%, Oseleta 10%  
Alc. 14% | € 24 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
Pernici farcite.



### LUGANA OASI MONTELLINA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 96%, Cortese 4%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Bigoli con le sarde di lago.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 30%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



### SOAVE OASI SAN GIACOMO 2021

Bianco Doc - Garganega 80%, Chardonnay 20%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Crostini con burro e salmone.



### PALAZZO DELLA TORRE 2019

Rosso Igt - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 600.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Pappardelle al ragù di cinghiale.



**LA POJA**  
2015 | 2016 | 2017



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2015 | 2016 | 2017

## Andreola (1984)

Stefano Pola prosegue nella conduzione aziendale 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 totalmente manuale, di una viticoltura "eroica". Tra gli ottimi risultati di quest'anno, emerge in particolare il superiore di Cartizze Dry, ma la costanza qualitativa abbraccia tutta la gamma, dove segnaliamo il Vigna Ochera Rive di Rolle Dry, premio come miglior spumante di categoria al The Champagne & Sparkling Wine World Championships, campionato del mondo delle bollicine.

Via Cuvre, 19 - Località Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)  
T. 0438 989379 | M. info@andreola.eu  
**www.andreola.eu**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 96 | **Bottiglie:** 900.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Stefano Pola  
**Cond. enologica:** Mirco Balliana  
**Cond. agronomica:** Nazzareno Pola  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 27 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
1 mese sui lieviti  
Tenue giallo paglierino, riflessi verdi. Perlage e spuma ricca. Invitante impatto olfattivo di rosa bianca, salvia e finocchio, poi pera, uva spina, ricordi di crosta di pane, gesso e note affumicate. Sorso leggermente abboccato, contrastato dalla spalla fresco-sapida. Gradevole persistenza fruttata di nitida pulizia. Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY SESTO SENSO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 96%, Bianchetta trevigiana 2%, Perera 2% | Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti. Vitello tonnato.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY VIGNETO DIRUPO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
1 mese sui lieviti. Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE COL S.MARTINO EXTRA BRUT 26° I° 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti. Insalata di mare.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT COL DEL FORNO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
1 mese sui lieviti. ranseola al vapore su misticanza.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI ROLLE DRY VIGNA OCHERA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11,5% | € 14  
Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 1 mese sui lieviti  
Piovra arrostita.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT COL DEL FORNO**  
2017 | 2018 | 2020



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2017 | 2018 | 2020



## Albino Armani (1962)

La recente nomina di Albino Armani tra i componenti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino è l'ulteriore conferma dello straordinario lavoro svolto in questo settore. Un riconoscimento prestigioso alla professionalità e alle competenze di chi ha plasmato un'azienda composta di tanti microcosmi accomunati dalla cura per il territorio e dalla produzione di vini sempre di ottimo profilo. Quest'anno sveltano i vini della Valpolicella provenienti dalla vallata di Marano: Egle è un Valpolicella Superiore di grande suggestione.

Via Ceradello, 401 - 37020 Dolcè (VR)  
T. 0457 290033 | M. info@albinoarmani.com  
[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

**Viticultura:** Convenzionale, biologica e biodinamica  
**Ettari:** 370 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Albino Armani

**Cond. enologica:** Alberto Massaro, Emanuele Tonolli, Marco Campostrini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA SUPERIORE EGLE 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 30.072 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Trasparenze del rubino. Le decise fragranze fruttate di mora, amarena e mirtillo lasciano scorgere intrecci di erba falciata, cumino, liquirizia, spezie dolci, garofano e orzo tostato. Il sorso è impeccabile per equilibrio e piacevolezza, cesellato nelle sue componenti, molto lungo e coerente. Anatra ai funghi.

(91,5)



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CUSLANUS RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 15,5% | € 46 | Bt. 9.943 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



### VALDADIGE TERRADEIFORTI CASETTA FOJA TONDA 2017

Rosso Doc - Casetta 100%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 6.445 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Guanciale di manzo in umido con polenta.



### VALDADIGE TERRADEIFORTI PINOT GRIGIO COLLE ARA 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 13.575 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pasta, patate e cozze.



### VALDADIGE TERRADEIFORTI PINOT GRIGIO CORVARA 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 93.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



**VALPOLICELLA SUPERIORE EGLE**  
2015 | 2017 | 2018



**VALDADIGE TERRADEIFORTI  
PINOT GRIGIO COLLE ARA**  
2017 | 2019 | 2020



## Astoria (1987)

Da Refrontolo ai ristoranti, winebar ed enoteche di oltre 100 Paesi nel mondo: in 35 anni Astoria è diventato uno dei brand di riferimento nel mondo del Prosecco, conciliando qualità a grande creatività nell'immagine e promozione dei vini. Alla guida, Paolo Polegato e il figlio Filippo continuano la tradizione di famiglia. Lunga esperienza nella cura del territorio e tecniche di vinificazione unite a tecnologie all'avanguardia danno vita a diversi Prosecco Superiore di grande spessore. Rinnovato packaging per l'ottimo Casa Vittorino.

Via Crevada, 12 - 31020 Refrontolo (TV)  
T. 0423 6699 | M. info@astoria.it  
[www.astoria.it](http://www.astoria.it)

**Viticultura:** Certificazione SQNPI  
**Ettari:** 40 | **Bottiglie:** 2.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Filippo e Paolo Polegato  
**Cond. enologica:** Roberto Sandrin  
**Cond. agronomica:** Guido Teot  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT CASA VITTORINO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
2 mesi sui lieviti

Spumeggiante e suggestivo nelle nuance paglierino. Profumi di gelsomino, mela renetta, pesca, mango, lime ed erbe provenzali. Il palato conferma le aspettative, semplicemente carezzevole e mai stanco. Il perlage di estrema finezza sostiene e veicola l'importante mineralità, rilasciando gli aromi avvertiti all'olfatto. Tartare di gamberi.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY ARZANÀ 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 29 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
1 mese sui lieviti  
Linguine all'astice.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CUVÉE TENUTA VAL DE BRUN 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
1 mese sui lieviti  
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



### PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY VELÈRE 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



### KÁLIBRO BRUT 2021

Bianco Metodo Cavazzani - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%  
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti  
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI  
CARTIZZE DRY ARZANÀ**  
2018 | 2019 | 2020



**COLLI DI CONEGLIANO  
REFRONTOLO PASSITO FERVO**  
2017 | 2018 | 2019



## Barollo (2001)

Nella Marca Trevigiana, da vitigni posti tra il Mare Adriatico e le Dolomiti, Marco e Andrea Barollo, con il sapiente contributo di Riccardo Cotarella, forgiano vini di stile e carattere, capaci di emozionare. Uve internazionali e autoctone beneficianti di tecniche di viticoltura moderne ci regalano briosi spumanti a base di glera e intriganti interpretazioni di chardonnay, che ne valorizzano la versatilità con maturazioni in barrique e con la lenta rifermentazione in bottiglia. Ma è nel Frank! 2019, cabernet franc in purezza, che arpeggia un'armoniosa sinfonia di complessità.

Via Rio Serva, 4/B - 31022 Preganziol (TV)  
T. 0422 633014 | M. info@barollo.com  
[www.barollo.com](http://www.barollo.com)

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 45 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marco e Nicola Barollo  
**Cond. enologica:** Mario Barbieri, Riccardo Cotarella  
**Cond. agronomica:** Riccardo Cotarella  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### FRANK! 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%  
Alc. 14% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Granato dai lampi rubino. Intrigante sequenza olfattiva con spunti di rosa, lavanda, ribes nero e mirtillo. A seguire note tostate, resinose e balsamiche unite a tracce di grafite, tabacco e arancia amara. Reattivo e incisivo il sorso, generosa la morbidezza, proporzionato il tannino. Lunghissimo. Filetto di maiale alla senape.



### RISERVA ALFREDO BAROLLO EXTRA BRUT 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100%  
Alc. 12% | € 29 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti  
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



### VENEZIA CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
Salmone al timo.



### PROSECCO ROSÉ BRUT 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 86%, Pinot nero 14%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Tortelli di zucca e salvia.



### VENEZIA MERLOT FRATER ROSSO 2021

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Fiorentina alla brace.



### VENEZIA CHARDONNAY FRATER BIANCO 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Prosciutto di San Daniele.



**VENEZIA MERLOT FRATER ROSSO**  
2018 | 2019 | 2020



**RISERVA ALFREDO BAROLLO**  
**EXTRA BRUT**  
2014



## Begali (1943)

Piccola azienda storica che ha visto mutare le tendenze di stile dell'intera area: il vigneto Ca' Bianca, a pergola come il resto della produzione, vinificato separatamente già dal 1995 e Riserva dalla vendemmia 2015; il Tiglio, dal tocco anni '90 per il cabernet sauvignon che affianca la corvina e le dona complessità; poi l'ultimo nato, il Classico Superiore (dal 2014): la consapevolezza che il territorio può dire la sua con la corvina senza inseguire l'Amarone e i lunghi appassimenti, distaccandosi sia dalla piacevole sapida beva del Valpolicella Classico che dalle rotondità del Ripasso.

Via Cengia, 10 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7725148 | M. info@begaliwine.it  
[www.begaliwine.it](http://www.begaliwine.it)

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Begali  
**Cond. enologica:** Lorenzo Begali, Giordano Begali  
**Cond. agronomica:** Giordano Begali  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MONTE CA' BIANCA RISERVA 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Oseleta 5%  
Alc. 16,5% | € 58 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi  
Granato cupo con orlo aranciato. Olfatto ricco con piccoli frutti rossi in composta, prugna secca, spezie dolci, tabacco, pepe nero, chiodi di garofano, foglie di tè, boero, liquirizia, ginepro e arancia amara. Sorso sia morbido e caldo che fresco e sapido, con tannino vellutato. Lunghissimo finale agrumato e fruttato. Capriolo con salsa di ribes rosso.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 3%, Oseleta 2%  
Alc. 16,5% | € 45 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Quaglie alla cacciatora.



### TIGIOLO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Corvina 45%, Merlot 5%, Rondinella 5%  
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Agnello al forno con rosmarino.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE VIGNETO LA CENGIA 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 3%, Oseleta 2%  
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Pernici farcite.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, altre varietà 5%  
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Costata di cavallo con patate al rosmarino.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 3%, Oseleta 2%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Tagliere di salumi.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**CLASSICO MONTE CA' BIANCA**  
**RISERVA**  
2015 | 2016



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA**  
**CLASSICO**  
2012 | 2015 | 2016



## Bellaguardia

(1995)

Bellaguardia è una piccola cantina che produce soltanto Metodo Classico, a Montecchio Maggiore. Prende il nome dall'omonimo castello che sovrasta le grotte dalle quali si estraeva la famosa pietra di Vicenza, dove oggi i vini aziendali trovano le condizioni ottimali per maturare a lungo. E da qui è uscito l'Archivio 1302 2008, dopo avervi trascorso 12 anni, 10 dei quali sui propri lieviti. Blend di pinot bianco, chardonnay, pinot nero e durella, è la "riserva della casa" e mostra come dai vigneti del colle di Giulietta e Romeo, ricchi di carbonato di calcio, si ottengano eccellenti spumanti.

Via Ziggotti, 8 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)  
T. 348 0000460 | M. info@bellaguardia.it  
[www.bellaguardia.it](http://www.bellaguardia.it)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 9 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Alberto e Isidoro Maccagnan, Marco Caltran  
**Cond. enologica:** Enrico Paternoster, Alberto Maccagnan  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### ARCHIVIO 1302 EXTRA BRUT 2008

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 35%, Durella 30%, Chardonnay 20%, Pinot nero 15%  
Alc. 12% | € 78 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti  
Oro brillante. Carattere e potenza aromatica sciorinata in un ampio quadro che spazia dai dolci da forno e dalla frutta secca fino allo zafferano e alle mineralità, passando per agrumi canditi, confetti e miele. Brioso per continua e sottile effervescenza, fresco, di grande struttura e sapido. Splendido. Moeche fritte.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE EXTRA BRUT ROMEO IL DURELLO DEL CASTELLO RISERVA 2010

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 85%, Pinot nero 10%, Pinot bianco 5%  
Alc. 12% | € 46 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti  
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



### MONTECCHI PAS DOSÉ 2015

Bianco Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12% | € 39 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 66 mesi sui lieviti  
Orata all'acqua pazza.



### BELLAGUARDIA ZERO PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 70%, Durella 30%  
Alc. 12% | € 31 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti  
Alici panate e fritte.



### BELLAGUARDIA 1920 PAS DOSÉ 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 100%  
Alc. 12% | € 42 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
Branzino al sale su letto di patate.



**LESSINI DURELLO SPUMANTE  
EXTRA BRUT ROMEO IL DURELLO  
DEL CASTELLO RISERVA**  
2009



**MONTECCHI PAS DOSÉ**  
2013



## Benedetti Corte Antica

(1995)

Ci eravamo appena abituati all'etichetta Croce del Gal Black, che si pone più in alto nella gerarchia qualitativa rispetto alla Red, che l'azienda dei fratelli Giuseppe, Davide e Simone Benedetti ha calato anche la Gold. Bisogna ammettere che la produzione è molto variegata ed è un po' arduo districarsi, ma la selezione delle uve migliori e il passare a mano ogni singolo grappolo dai vigneti più vocati appartengono comunque alla storia del territorio. Tutto il resto è lunga attesa, tante attenzioni, senso di sfida e un bel po' di amore per il rischio, parlando di un 2006.

Via Case Sparse Prunea di Sotto - Fraz. Gargagnano - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
T. 045 6801736 | M. info@cantine-benedetti.com  
[www.cantine-benedetti.com](http://www.cantine-benedetti.com)

**Viticultura:** In conversione al biologico  
**Ettari:** 16 | **Bottiglie:** 68.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giuseppe, Davide e Simone Benedetti  
**Cond. enologica:** Gianmaria Zanella  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CROCE DEL GAL GOLD 2006

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 25%, Rondinella 25%, Croatina 5%  
Alc. 17,5% | € 136 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Granato vivido di bella trasparenza. Balsamico e mentolato su un frutto ancora intonso, ribes e lampone, poi le sensazioni floreali di rosa. Palato raffinato e perfettamente equilibrato, nessun cedimento, ben fresco con tannino setoso. Il ricordo si fa di china e ginepro. Una sinfonia perfetta. Filetto di cervo ai mirtilli.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CROCE DEL GAL BLACK 2013

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Croatina 5%  
Alc. 15% | € 23 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi  
Guancia di manzo al brandy.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%  
Alc. 15% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CROCE DEL GAL 2017

Rosso Docg Passito - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Croatina 5%  
Alc. 12,5% | € 44 (0,375l) | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio  
Praline di cioccolato.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CROCE DEL GAL BLACK**  
2011



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO ETICHETTA RED**  
2016



## Bertani (1857)

Coerenza stilistica e armonia col territorio che vuole dire la sua senza ricorrere all'appassimento: ecco la quarta annata per Miniere e la terza per Ognisanti. Contenitori inerti per il primo, botte grande per il secondo e, soprattutto, il sorso preciso e netto dal sapore minerale e speziato dato dai due cru di Novare. Un luogo che definire eletto potrebbe essere riduttivo: un anfiteatro naturale rivolto a sud-ovest con un acquedotto di epoca romana che serviva Verona. Per ambizione aziendale si è preferito attendere ancora l'uscita dell'Amarone Classico 2013.

Via Asiago, 1 - 37023 Grezzana (VR)  
T. 045 8658444 | M. bertani@bertani.net  
**www.bertani.net**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 200 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Bertani Domains - Gruppo Angelini  
**Cond. enologica:** Andrea Lonardi  
**Cond. agronomica:** Andrea Lonardi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI DI NOVARE 2020

Rosso Doc - Corvina 95%, Rondinella 5%  
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 18.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino vivido di grande trasparenza. Le spezie e i fiori in primo piano, seguono il cardamomo, l'anice stellato e i petali di viola e rosa che man mano si distendono su sensazioni agrumate di arancia e pompelmo rosa. Palato sapido, spalla fresca con un ricordo piacevolmente minerale di argilla bagnata. Guancia di manzo in umido con polenta.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA 2019

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 15,5% | € 49 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Tagliata al pepe verde.



### SOAVE ORIGINAL VINTAGE EDITION 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 20 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 9 mesi  
Spaghetti con vongole e bottarga.



### VALPOLICELLA CLASSICO LE MINIERE DI NOVARE 2021

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 12% | € 29 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 9 mesi  
Tagliatelle al ragu.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CATULLO 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 13,5% | € 39 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
Cemento 12 mesi  
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



### SOAVE SEREOLE 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
Luccio alla Gardesana.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2010 | 2011 | 2012



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI DI NOVARE**  
2018 | 2019

## Biancavigna (2004)

Per quest'anno le Rive di Collalto Extra Dry è tra le espressioni più evidenti che il percorso tracciato dalle ultime sottodenominazioni approvate nel disciplinare è ormai ben calibrato, anche nel calice. Il resto della gamma aziendale spazia tra le diverse versioni di glera, declinate in una rielaborazione biologica e anche in una curiosa interpretazione sui lieviti dal dosaggio minimo, che lascia intendere un interessante sviluppo per una versione che negli ultimi anni ha trovato sempre più considerazione.

Via Monte Nero, 8 - 31015 Conegliano (TV)  
T. 0438 788403 | M. info@biancavigna.it  
**www.biancavigna.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 32 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Elena ed Enrico Moschetta  
**Cond. enologica:** Enrico Moschetta  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SOLIGO EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Nuance dorate attraversano il giallo paglierino, le bollicine sono fini e numerose. Olfazione incentrata su pera croccante, tocchi vegetali e di erbe aromatiche. In seconda battuta il floreale di gelsomino e garofano bianco. La carbonica, sottile e cremosa, dà linearità e l'allungo finale dimostra persistenza rocciosa. Ravioli di magro con funghi chiodini.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI OGLIANO EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Ravioli di patate e baccalà.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 9.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Pesce spada gratinato.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Pinot bianco 10%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 121.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Parmigiana di melanzane.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BIOLOGICO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11,5% | € 15  
Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi. Risotto alle ortiche.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE SUI LIEVITI 2021

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio  
Spalla cotta di San Secondo.



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY**  
2013 | 2019 | 2020



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI OGLIANO EXTRA BRUT**  
2019 | 2020



## Bisol 1542

(1875)

Bisol 1542 è parte del Gruppo Lunelli dal 2014, in un percorso di continuo miglioramento e crescita. La famiglia Lunelli, con visione imprenditoriale basata sulla ricerca dell'eccellenza del bere e rispetto dei territori in cui opera, non smette di valorizzare l'azienda di Valdobbiadene, con rinnovati spazi dedicati all'accoglienza e la nuova "Cantina dei Cru": situata nei sotterranei della struttura, ospita 16 vasi vinari e 20 autoclavi in cui si vinificano separatamente, dopo un'attenta selezione, i mosti delle parcelle più vocate, per ottenere spumanti eleganti e fortemente distintivi.

Via Follo, 33 - 31049 Valdobbiadene (TV)

T. 0423 900138 | M. info@bisol.it

[www.bisol.it](http://www.bisol.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 55 | **Bottiglie:** 4.100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Lunelli  
**Cond. enologica:** Desiderio Bisol  
**Cond. agronomica:** Desiderio Bisol  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 97%, Chardonnay 3%  
 Alc. 11,5% | € 25 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 1 mese sui lieviti

Color perla, vivace e dalla spuma briosa. Olfatto molto fine e netto: dal gelsomino al glicine, dalla mela alla pesca bianca, dal cedro alla menta. Al gusto è cremoso, avvolgente e persistente. Morbido, bilanciato e armonico, è avvalorato da un incantevole finale al contempo fresco e sapido. Millefoglie con crema e scaglie di mandorle tostate.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIA EXTRA BRUT RELIO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 94%, Pinot nero 6%  
 Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 1 mese sui lieviti  
 Crostini al lardo d'Arnad.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY JEIO COLMEI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, altre varietà 15%  
 Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 351.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 1 mese sui lieviti. Filetti di trota al vapore con maionese.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MOLERA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 99%, Pinot nero 1%  
 Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 47.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 1 mese sui lieviti. Verdure in tempura.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI CAMPEA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
 Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 21.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 1 mese sui lieviti. Frittelle di mele.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CREDE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 87%, Chardonnay 10%, Pinot nero 3%  
 Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 301.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 2 mesi sui lieviti. Torta salata alle zucchine e origano.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
 2018 | 2019 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI CAMPEA DRY**  
 2019 | 2020

## Bonotto delle Tezze

(1860)

Un'antica realtà insediata nella riva sinistra del Piave dal 1400, che ha saputo adeguarsi ai cambiamenti storici e all'evolversi della tecnologia, onorando il vitigno autoctono per eccellenza: il raboso Piave. Irruente, scuro, dal tannino incisivo, veemente, detto il "Vino da Viajo" durante la Serenissima. I Bonotto delle Tezze si sono riservati di ammansirlo, lasciando intatta tutta la sua autenticità. Si fregiano di tanti premi: il Malanotte del Piave 2018, vigoroso e levigato, racconta una magia di spezie e frutta; il Raboso Passito 2017 è risoluto nonostante la lunga permanenza in pianta.

Via Duca d'Aosta, 16 - Località Tezze di Piave - 31020 Vazzola (TV)

T. 0438 488323 | M. info@bonottodelletezze.it

[www.bonottodelletezze.it](http://www.bonottodelletezze.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 48 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Antonio Bonotto  
**Cond. enologica:** Antonio Bonotto  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### MALANOTTE DEL PIAVE 2018

Rosso Docg - Raboso piave 100%  
 Alc. 15% | € 32 | Bt. 3.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
 Impenetrabile e vivido rubino. Olfatto seducente e distinto con sentori ferrosi e di terra umida. Marasca, mora, tabacco, cuoio, arancia sanguinella e poi china. Sorso energico, pieno e avvincente, dove spiccano tannino nobile e vivo e scattante freschezza. Lunghi ritorni balsamici. Eccellente. Beccacce allo spiedo.



### RABOSO PASSITO 2017

Rosso Igt Passito - Raboso piave 100%  
 Alc. 14% | € 26 (0,5l) | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
 Selezione di cioccolato fondente.



### PIAVE RABOSO POTESTÀ 2019

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
 Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
 Arista di maiale con salsa di prugne.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY COL REAL 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
 Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
 Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



### PIAVE CARMENÈRE BARABANE 2020

Rosso Doc - Carmenère 100%  
 Alc. 13% | € 11 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
 Tacchino farcito con castagne.



### PIAVE MERLOT SPEZZA 2020

Rosso Doc - Merlot 100%  
 Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
 Filetto di maiale lardellato.



**PIAVE RABOSO POTESTÀ**  
 2016 | 2017 | 2018



**MALANOTTE DEL PIAVE**  
 2015 | 2016 | 2017

## Borgo Stajnbach (2000)

La famiglia Valent, presente a Pramaggiore da cinque generazioni, si definisce come una realtà in cui "si coltivano armonie". Dimostra grande impegno nell'ottica della sostenibilità, così da poter essere perfettamente integrata nell'ambiente ospitante e per far sì che esso possa esprimere le sue migliori sfaccettature in bottiglia. Stupisce un pubblico internazionale ed esalta la genuinità del territorio: ad aprire la classifica, si riconferma il Lison Classico 150, un tai dal sorso vibrante e dalla innata finezza, che saprà modularsi e plasmarsi con il tempo.

Via Belfiore, 109 - Frazione Belfiore - 30020 Pramaggiore (VE)  
T. 0421 799929 | M. info@borgostajnbach.com  
**www.borgostajnbach.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 17 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Adriana Marinatto  
**Cond. enologica:** Giuliano Valent, Walter Zamburlini  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### LISON CLASSICO 150 2020

Bianco Docg - Tai 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi  
Smagliante abito verde oro. Generoso nei profumi vegetali di maggiorana e macchia mediterranea, stuzzicante nei riconoscimenti di biancospino, pera Williams, agrumi e frutta tropicale. Il sorso è elegante e riesce a coniugare la decisa struttura all'agilità fresca e alla caparbia traccia sapida. Ravioli di patate e baccalà.



### EVÒ 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100%  
Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



### BOSCO DELLA DONNA 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%  
Alc. 13% | € 24 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



### MALBECH 2020

Rosso Igt - Malbech 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Carré di maiale alle prugne.



### STAJNBECH ROSSO 2019

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 70%, Cabernet sauvignon 30%  
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



### STAJNBECH BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Pappardelle con funghi porcini.



**LISON CLASSICO 150**  
2017 | 2018 | 2019



**STAJNBECH BIANCO**  
2016 | 2017 | 2018

## Borgoluce (2008)

La famiglia Collalto da secoli cura e coltiva le proprie terre di Susegana, in provincia di Treviso, nelle prime dolci colline delle Prealpi. Nel 2008, per l'iniziativa imprenditoriale delle contesse Ninni e Caterina, dall'attività agricola e vitivinicola tradizionale nasce Borgoluce, brand che esprime un nuovo modo di coltivare, allevare e produrre. Ambiente, energia e alimentazione sono i tre focus correlati nell'impostazione delle filiere, fondamenti della filosofia eco-friendly scelta come linea conduttrice nella creazione di un'impresa agricola capace di valorizzare la biodiversità.

Località Musile, 2 - 31058 Susegana (TV)  
T. 0438 435287 | M. borgoluce@borgoluce.it  
**www.borgoluce.it**

**Viticultura:** Certificazione SQNPI  
**Ettari:** 106 | **Bottiglie:** 450.000 | **Produzione olearia:** S  
**Proprietà:** Caterina, Trinidad, Ninni di Collalto  
**Cond. enologica:** Alessandro Bernardi  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Piccole bollicine esaltano il giallo paglierino con riflessi verdi, la spuma è duratura. Si esprime con ottima intensità nelle note di pera, ananas, mela verde e salvia, poi gelsomino e lime. Sorso deciso ed elegante, con un buon equilibrio fresco-sapido. Persistente, dal finale piacevolmente fruttato. Crostini al lardo di Colonnata.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Casatella trevigiana.



### CAPIFOSSO 2018

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Fettuccine al ragu d'agnello.



### ROSARIFLESSO EXTRA BRUT 2021

Rosato Metodo Martinotti - Chardonnay 70%, Pinot nero 30%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
1 mese sui lieviti. Granseola al vapore su misticanza.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 125.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
1 mese sui lieviti. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
1 mese sui lieviti. Piovra arrostita.



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



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



## Borin Vini e Vigne (1963)

Un territorio, una vocazione, una famiglia. Dal 1963, tra le generose colline di Arquà Petrarca e i terreni pedecollinari di Monticelli, la famiglia Borin coltiva la vite e l'ulivo su una proprietà di 37 ettari. Pendii con esposizioni felici, varietà dei suoli, clima mite consentono la produzione di vini rappresentativi di quest'area dei Colli Euganei, grazie alla maestria del professor Gianni, in sinergia con l'abilità del figlio Francesco, anch'egli enologo. Grandi vini rossi da uve bordolesi, ma anche espressioni interessanti di Fior d'Arancio, nella versione secco e passito in particolare.

Via dei Colli, 5 - Frazione Monticelli - 35043 Monselice (PD)  
T. 0429 74384 | M. info@viniborin.it  
**www.viniborin.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 25 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Borin  
**Cond. enologica:** Francesco Borin  
**Cond. agronomica:** Gianni Borin  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI MERLOT ROCCA CHIARA RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 1.588 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Rubino fitto con orlo amaranto. Olfatto variegato: confetture scure, fragolina di bosco macerata, liquirizia, tabacco conciato, china, erbe officinali, fuliggine su una distesa di spezie dolci e vaniglia. Beva solida, profonda, sostenuta da sostanziosa spalla acida, tannino fervido e impronta sapida. Lepre in salmi.



### COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON MONS SILICIS RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 2.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Cinghiale in umido.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO SETTE CHIESETTE 2019

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 12,5% | € 23 (0,5) | Bt. 1.230 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Pasticceria secca.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO FIORE DI GAIA 2020

Bianco Docg - Moscato giallo 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.980 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Lasagne alle melanzane.



### COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO CORTE BORIN 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 2.680 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
Carpaccio di crostacei su mela verde.



### COLLI EUGANEI CHARDONNAY VIGNA BIANCA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 5.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



**COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON COLDIVALLE**  
2018



**COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON VIGNA COSTA**  
2013 | 2014 | 2018



## Fratelli Bortolin (1950)

Quella di Fratelli Bortolin è una filosofia che punta alla sostanza piuttosto che alla mediaticità e chi conosce Valdobbiadene sa perfettamente chi è Valeriano Bortolin. Ne conosce bene l'esperienza e lo stile essenziale e rigoroso che gli consente a ogni vendemmia di esprimere al meglio quello che le sue vigne riescono a offrire. I suoi sono sempre vini che si fanno apprezzare per tipicità ed eleganza. Che si parli di Cartizze, di Extra Dry o di Brut la mano è inconfondibile e la qualità altissima. Per averne la prova basta assaggiare una delle etichette di questa ultima vendemmia.

Via Menegazzi, 5 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 900135 | M. info@bortolin.com  
**www.bortolin.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Valeriano Bortolin e figli  
**Cond. enologica:** Andrea Bortolin, Valeriano Bortolin  
**Cond. agronomica:** Diego Bortolin, Valeriano Bortolin  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 18 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
2 mesi sui lieviti

Soffice cremosità che circonda un giallo verdolino a introdurre profumi dolci di pesca sciropata, macedonia, zucchero filato e camomilla. Il sorso coerentemente offre contrapposizione acida e ammandorlata per un Cartizze dal gusto accattivante. Millefoglie con crema e scaglie di mandorle tostate.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY RÙ MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
2 mesi sui lieviti

Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Fritto di paranza.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 10,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Crostata di albicocche.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 10 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
2 mesi sui lieviti. Scampi alla griglia.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT ZAN 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti. Frittata di piselli, fave e fagiolini.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY RÙ MILLESIMATO**  
2020



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2018 | 2019 | 2020



## Bortolomiol

(1949)

Azienda storica nel cuore di Valdobbiadene, Bortolomiol nel 2022 festeggia i 100 anni dalla nascita del fondatore, Giuliano Bortolomiol, attraverso una serie di iniziative al Parco della Filandetta – Wine&Art Farm, cuore aziendale commissionato del mondo dell'arte e del vino. Nel "Tour del Centenario" per la prima volta vengono degustate vecchie annate della Grande Cuvée del Fondatore Rive di San Pietro di Barbozza Extra Brut, alla scoperta della longevità di questo vino. Cuvée che anche quest'anno spicca tra i vini presentati per la grande qualità e personalità.

Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 9749 | M. commerciale@bortolomiol.com  
**www.bortolomiol.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 2.300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Bortolomiol  
**Cond. enologica:** Emanuele Serafin  
**Vendita diretta:** SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA EXTRA BRUT GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE MOTUS VITAE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 25 | Bt. 8.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti

Fini e numerose bollicine percorrono il brillante paglierino emanando sentori di acacia, glicine, rosa, mela verde, pompelmo, pera e melone bianco. Il sorso è pieno e armonioso, con un perfetto equilibrio fresco-sapido e con aromi agrumati e iodati. Il lungo finale propone una suggestione quasi marina. Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 32 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY BANDAROSSA SPECIAL EDITION 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 19 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 4 mesi sui lieviti  
Fettuccine al ragù d'agnello.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COL SAN MARTINO EXTRA BRUT 70TH ANNIVERSARY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 28 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti. Risotto con gamberi di fiume e piselli.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT IUS NATURAE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
3 mesi sui lieviti. Lasagne di verdure.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT PRIOR 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 15 | Bt. 375.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Vitello tonnato.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT NATURE  
GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE MOTUS VITAE**  
2018 | 2019



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI  
CARTIZZE DRY**  
2017 | 2018 | 2020



## Bortolotti

(1947)

Orientata da 75 anni alla tecnica di spumantizzazione in autoclave, la famiglia Bortolotti a Valdobbiadene, per evidenziare il carattere e la personalità del proprio territorio, ha cambiato per una volta idea. Anzi l'ha evoluta, cercando nuove strade e nuove espressioni sensoriali, sfruttando vitigni differenti. Ma non solo: siamo in attesa di un'ulteriore "classica" novità che vedremo alla fine del 2022. La voglia di sperimentare, rimettendosi in discussione, aprirà nuove vie? Bruno e Daniele, figlio e nipote del fondatore Umberto, affrontano la sfida.

Via Ruio d'Arcane, 6 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 975668 | M. info@bortolotti.com  
**www.bortolotti.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 61 | **Bottiglie:** 515.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Bruno ed Emanuela Bortolotti  
**Cond. enologica:** Emanuele Miotto  
**Vendita diretta:** SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



### PINOT COUPAGE EXTRA BRUT 2014

Bianco Metodo Martinotti - Pinot bianco 65%, Pinot nero 35%  
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 11.721 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
12 mesi sui lieviti

Oro dal finissimo perlage. Intensità fragrante, orientata su toni di biscotti, plumcake e mandorle. A seguire miscelanea di agrumi, pesca, ananas e una intensa mineralità pietrosa. Volume e pienezza al sorso, tesa la sinergia acido-sapida su una struttura sempre all'altezza. Notevole espressione di Extra Brut. Aragosta in bellavista.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 29 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
7 mesi sui lieviti  
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY "47" 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
6 mesi sui lieviti. Insalata di astice e avocado.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COL SAN MARTINO EXTRA BRUT VIGNA CASTEL DE DONÀ 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 7.413 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
9 mesi sui lieviti. Mortadella Bologna.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI ROLLE EXTRA BRUT VIGNA PIAI ALTO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 99%, Verdiso 1%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 7.437 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
12 mesi sui lieviti. Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT VIGNA MONTAGNOLE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 12.693 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
9 mesi sui lieviti. Tigelle e salumi.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI  
CARTIZZE DRY**  
2017 | 2019



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



## Brancher (1996)

L'Azienda Agricola Brancher nasce nel 1996, quando Francesco e Sergio, forti dell'esperienza trasmessa dal padre Angelo Ronfini, soprannominato Brancher, decidono di mettere la stessa passione nel produrre il loro vino. Ancora oggi i vigneti sono lavorati a mano, nel rispetto del territorio e della tradizione. Le uve provengono da piccoli appezzamenti collocati in posizioni diverse all'interno delle zone del Valdobbiadene D.O.C.G. e del Prosecco D.O.C. Treviso. L'annata 2021 ci regala un Extra Dry davvero notevole e intrigante, che stupisce per la sua freschezza.

Via dei Prà, 23 - 31010 Farra di Soligo (TV)  
T. 339 6934511 | M. mail@brancher.tv  
**www.brancher.tv**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 13 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Francesco e Sergio Ronfini  
**Cond. enologica:** Mariano Pancot  
**Vendita diretta:** No | **Visite in azienda:** No



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Giallo paglierino brillante con ottimo perlage. Elegante nei profumi tipici di mela e pera dolci e succose, poi note di banana, il floreale di biancospino e le erbe aromatiche. Piacevole sentore agrumato. Sorso fresco e minerale dalla bollicina cremosa, con un finale molto lungo e citrino. Torta salata ai broccoli.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SOTOI VAL 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 9 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Polpette di pesce d'acqua dolce.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Minestra di fagioli di Lamón.



### VINO BIANCO SPUMANTE LE CIACOLE EXTRA DRY 2021

Bianco Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 8 | Bt. 3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Frittata di erbette.



## Bresolin (2012)

A Crespignaga di Maser, in provincia di Treviso, i fratelli Bresolin conducono con entusiasmo e brillante intuizione la loro azienda orgogliosamente bio. Dalla cima della loro cantina, dove la vista è incantevole, è possibile degustare l'ampia gamma di prodotti che spazia dagli Asolo Prosecco agli intriganti rossi del Montello, tra cui il Rosso Superiore 2019, che per longevità e struttura stupisce senza dubbio. Curiosi i nomi delle loro etichette, che un importante restyling ha reso ancora più accattivanti.

Via Colombine, 5 - Loc. Crespignana - 31010 Maser (TV)  
T. 346 3048648 | M. info@bresolin-bio.it  
**www.bresolin-bio.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 17 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Enrico Bresolin  
**Cond. enologica:** Franco Dalla Rosa  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### MONTELLO ROSSO SUPERIORE 2019

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Rosso rubino cupo. Olfatto ricco di sfumature che regalano note di frutti di bosco anche in confettura, more, rabarbaro e marasche mature che si fondono con liquirizia e pepe. Assaggio equilibrato, morbido, fresco e sapido, con trama tannica fitta ma vellutata. Chiude persistente e balsamico. Manzo brasato con funghi.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY SIOR LINO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Glera lunga 10%, Bianchetta trevigiana 5%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Ravioli di ricotta e spinaci.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT RISSIERI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Glera lunga 10%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Pollo fritto.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT BENNY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Insalata di pollo e verdure.



### MONTELLO COLLI ASOLANI RECONTINA 2020

Rosso Doc - Recantina 100%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Finanziera.



### SPUMANTE BRUT ROSE' 2021

Rosato Metodo Martinotti - Raboso piave 100%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Frittura di moscardini.

## Brigaldara (1979)

La famiglia Cesari crede nella sostenibilità ambientale e nelle tecniche di cantina volte a preservare i profili delle diverse uve, proponendo uno stile pulito e rigoroso. Quest'anno presenta l'Amarone Riserva 2012 quale anima ambasciatrice della massima qualità dei tre cru, uniti in un unico vino che assume un valore reciproco alla consolidata volontà aziendale di far apprezzare le più particolari sfumature dei diversi territori: il prospettico e omonimo Brigaldara della zona Classica, la scommessa agricola del recuperato Case Vecie e il caldo e protetto Cavolo sopra Grezzana.

Via Brigaldara, 20 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701055 | M. info@brigaldara.it  
**www.brigaldara.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 50 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Stefano Cesari  
**Cond. enologica:** Enrico Nicolis  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 15%  
Alc. 16,5% | € 79 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 72 mesi  
Granato vivace con note aranciate. Ampio all'olfatto, con pot-pourri, piccoli frutti rossi in composta, tabacco, cacao, tamarindo, rabarbaro e china; poi legno di sandalo, mirto, cannella, pepe e sottobosco. Il sorso è in perfetto equilibrio, con tannino pregiato e finale fruttato e balsamico. Braciola di cervo con salsa di ribes.

TTTT

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2019

Rosso Docg Passito - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%  
Alc. 15% | € 18 (0,375l) | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Torta Foresta Nera.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
Alc. 16,5% | € 35 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Terrina di lepre con salsa di prugne.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAVOLO 2017

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%  
Alc. 16% | € 39 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Gulasch di manzo alla paprica dolce.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CASE VECIE 2016

Rosso Docg - Corvinone 40%, Corvina 35%, Rondinella 20%, altre varietà 5%  
Alc. 16,5% | € 44 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.

TTTT

### VALPOLICELLA SUPERIORE CASE VECIE 2020

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Pappardelle con sugo di lepre.

TTTT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2015 | 2016

TTTT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAVOLO**  
2013 | 2015 | 2016

## Brunelli (1936)

Tutto iniziò nel 1923, quando il nonno dell'attuale proprietario acquistò con il fratello i primi 12 ettari dai coniugi conte Pietro d'Acquarone e Maddalena Trezza. Ora l'antica corte, dopo un fine restauro, è dedicata al wine shop e a un'ospitalità di charme e comfort, con il fascino di un nobile passato. Sul retro una moderna cantina, il regno di Luigi, enologo, che con Luciana e il figlio Alberto ha dato slancio all'azienda e raccolto gratificazioni impensabili per i fondatori. All'accattivante Campo Inferi la vetta in questa edizione, di poco sopra all'austero Campo del Titari.

Via Cariano, 10 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701118 | M. info@brunelliwine.com  
**www.brunelliwine.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Luigi Brunelli  
**Cond. enologica:** Luigi Brunelli  
**Cond. agronomica:** Luigi Brunelli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPO INFERI RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%  
Alc. 16,5% | € 48 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Rubino intriso di granato. La sequenza olfattiva inizia da marascha sotto spirito e confetture di mora e mirtillo tra tabacco e soffi di caffè. Si distende con pepe, cannella, liquirizia, rosa appassita e alloro. Avvolgente ed equilibrato, dai tannini decisi e setosi e dal ricordo che si fa fruttato. Montasio stravecchio.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPO DEL TITARI RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Oseleta 10%  
Alc. 16,5% | € 62 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Capriolo con salsa di ribes rosso.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%  
Alc. 15% | € 34 | Bt. 18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.

TTTT

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Docg Passito - Corvina 75%, Molinara 10%, Rondinella 10%, Corvinone 5%  
Alc. 13% | € 22 (0,5l) | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Mousse al cioccolato fondente.

TTTT

### CAMPO DEL MAESTRO 2019

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  
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.

TTTT

### OVERNIGHT ROSÈ 2021

Rosato Igt - Molinara 90%, Corvina 10%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 9.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi  
Linguine allo scoglio.

TTTT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPO INFERI RISERVA**  
2012 | 2013 | 2015

TTTT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2017

## Tommaso Bussola (1978)

Azienda protagonista del rinascimento dell'area all'inizio del millennio e in cui ogni scelta è dettata anche da questa consapevolezza. Ecco che il Vigneto Alto, con vigne di oltre 70 anni, è ancora lì e a ogni vendemmia si rimanda la scelta di rinnovarlo. Nuove sono invece le etichette: la bianca, con il logo in rilievo, è dedicata alla linea più fresca, qui rappresentata dal Recioto, un 2017 che fa solo acciaio. Ambiziosa e importante la linea "TB", dal logo in color oro, dove il cambio di passo si sente, pur nella fedeltà alla storia che la contraddistingue.

Via Molino Turri, 30 - Frazione San Peretto - 37024 Negrar (VR)  
T. 045 7501740 | M. info@bussolavini.com  
**www.bussolavini.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 14 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Tommaso Bussola  
**Cond. enologica:** Paolo Bussola  
**Cond. agronomica:** Paolo Bussola  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



(91,5)

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TB RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 25%  
Alc. 17% | € 169 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 70 mesi  
Granato intenso e lucente. All'olfatto emerge con un trionfo di frutta matura e sotto spirito, come prugne, more, ribes e lamponi; poi un tappeto speziato. Al palato è caldo e avvolgente, eccellente l'equilibrio tra freschezza e morbidezza, accompagnate da piacevole sapidità ed elegante tannino. Civet di capriolo ai funghi.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg Passito - Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 5%  
Alc. 12% | € 74 (0,5l) | Bt. 1.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi  
Sachertorte.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TB 2016

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 15,5% | € 52 | Bt. 7.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Guanciale di manzo in umido con polenta.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO VIGNETOALTO**  
2010

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO**  
2012 | 2013 | 2014

## Buvoli - Opificio del Pinot Nero (2001)

Il marchio di fabbrica di Buvoli è la solera che ha creato fin dall'inizio della sua avventura come produttore di Metodo Classico e che usa in percentuali differenti quando compone le cuvée. Anno dopo anno Marco sta anche aumentando i "vin de réserve", per avere più ampia scelta al momento della creazione dei vari blend. Altra cosa singolare del proprietario è l'interpretazione del territorio: esprimere il potenziale dei suoli calcarei dei Colli Berici, terreni da sempre vocatissimi per i vini rossi ma dove nessuno aveva mai pensato di produrre spumanti da pinot nero.

Via Mondoio, 1 - 36050 Gambugliano (VI)  
T. 348 4102919 | M. info@opificiopinotnero.it  
**www.opificiopinotnero.it**

**Viticultura:** Biodinamica  
**Ettari:** 7 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Eddy Carli  
**Cond. enologica:** Marco Buvoli  
**Cond. agronomica:** Marco Buvoli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CINQUE PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 13% | € 56 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
Oro antico dai bagliori ramati, solcato da minutissimo perlage. Olfatto di fiori di acacia e gelsomino. Poi arriva la spinta di spezie dolci, miele e zafferano. Finale con sentori di pasta di mandorle e pasticceria secca. Palato di spiccata mineralità e decisa freschezza. Lungo. Tartare di manzo.



### TRE CLASSICO EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 13% | € 35 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Anguilla ai ferri.



### QUATTRO SOLERA BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 13% | € 47 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | 48 mesi sui lieviti  
Calamari con ripieno di tarassaco e patate.



### SETTE EXTRA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 13% | € 62 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | 84 mesi sui lieviti  
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



**CINQUE PAS DOSÉ**  
S.A. | S.A. | S.A.



**DIECI EXTRA BRUT**  
S.A.





## Ca' Botta (2009)

La grandezza della Valpolicella si può intuire anche dal valore dei terreni e dalla capacità di attrarre investitori esteri. Così è stato per Ca' Botta, anche se dovremmo aggiungere l'intuizione di andare in alto: siamo tra Pian di Castagnè e San Rocco di Piegara, a 500 metri di altitudine, e ci si è affidati alle mani sagge, tutte veronesi, di Fabio Melotto. Completano la proprietà e la filosofia aziendale alcune parcelle affacciate sul Lago di Garda e la passione per il riesling renano, che troviamo con un tocco di garganega nel potente e interminabile La Callaia, addirittura un 2015.

Via Caio - 37141 Verona (VR)  
T. 045 982875 | M. info@cabotta.it  
**www.cabotta.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Yuri Cabotta  
**Cond. enologica:** Fabio Melotto  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE TENUTA COSTA ROSSA 2017

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Croatina 10%, Rondinella 10%  
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Compatto rubino con sprazzi granato. Sprigiona fragranze attraenti e ricercate. Rosa e ciclamino con amarena e prugna. Poi pepe e cannella con sfondo mentolato e di china. Importante e gradevole al sorso, che ha tutte le componenti in sinergia per un risultato espressivo e raffinato. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



### LA CALLAIA 2015

Bianco Igt - Riesling renano 80%, Garganega 20%  
Alc. 15% | € 84 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio  
Tacchino farcito con castagne.



### VALPOLICELLA SUPERIORE TORCINATO 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 25%, Croatina 10%, altre varietà 15%  
Alc. 15% | € 13 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e  
Legno 6 mesi  
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



### IL PRIORE 2016

Rosso Igt - Corvina 50%, Teroldego 25%, Corvinone 20%, Oseleta 5%  
Alc. 18% | € 110 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



### RUBICONDO 2020

Rosso Igt - Corvina 50%, Merlot 25%, Rondinella 25%  
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi  
Pizza Margherita.



### CERVIERO 2017

Rosso Igt - Corvina 50%, Cabernet sauvignon 25%, Corvinone 20%, Turchetta 5%  
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.



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



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
TENUTA CAJO  
2016**



## Ca' di Rajo (2005)

Dalla passione trasmessa dalla famiglia, nel 2005 nasce Ca' di Rajo, gestita dai fratelli Cecchetto. Fin dagli albori l'azienda si è concentrata sulla valorizzazione di vitigni autoctoni, ambasciatori del territorio del Piave. Visitando la cantina è possibile fare una suggestiva passeggiata tra i vigneti coltivati con l'antico sistema a "Bellussera", un patrimonio storico a cielo aperto fortemente voluto e preservato dalla famiglia Cecchetto. Si distingue in quest'edizione il Sangue del Diavolo 2018, figlio di uno dei vitigni più rappresentativi della zona, il raboso Piave.

Via del Carmine, 2 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
T. 0422 855885 | M. info@cadirajo.it  
**www.cadirajo.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 100 | **Bottiglie:** 1.800.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Cecchetto  
**Cond. enologica:** Antonio Landolfi  
**Cond. agronomica:** Antonio Landolfi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### PIAVE RABOSO SANGUE DEL DIAVOLO 2018

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Granato impenetrabile. Il bagaglio olfattivo si compone di ciliegia e frutti di bosco in confettura, un tocco di arancia rossa, nuance di rosa e viola appassite, note di tabacco, vaniglia, ginepro e sentori balsamici. Sorso avvolgente e vibrante, con tannino di spessore. Persistente nel suo finale fruttato e speziato. Costata di manzo alla griglia.



### MANZONI ROSA EXTRA DRY 2021

Rosato Metodo Martinotti - Manzoni rosa 100%  
Alc. 11% | € 9 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Sformato di patate e prosciutto cotto.



### PIAVE BIANCO ICONEMA 2019

Bianco Doc - Tai 100%  
Alc. 14% | € 31 | Bt. 2.980 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE DEL FONDATORE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Casatella trevigiana.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 10 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Cicale di mare su letto di verdure.



### VENEZIA CABERNET FRANC 2021

Rosso Doc - Cabernet franc 100%  
Alc. 13% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Pasta, patate e provola.



**PIAVE MALANOTTE NOTTI DI  
LUNA PIENA  
2011 | 2013 | 2015**



**PIAVE RABOSO SANGUE DEL  
DIAVOLO  
2014 | 2016 | 2017**



## Ca' La Bionda (1902)

I vini di quest'azienda sono un riferimento qualitativo nella vallata di Marano e ne esprimono la vera essenza territoriale, grazie a una visione pionieristica da sempre tesa a valorizzare la parcella, alla ricerca di un'identità marcante e riconoscibile ma anche estremamente ambiziosa: il tutto senza rinnegare le proprie origini contadine. Edittali corvinone, corvina, rondinella e molinara per gli emblematici Valpolicella Superiore Casalvegri e Amarone Ravazzol, veri purosangue enologici dallo stile netto e preciso nelle sensazioni vibranti, pur di grande struttura, sapidità e persistenza.

Via Bionda, 4 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)  
T. 045 6801198 | M. info@calabionda.it  
[www.calabionda.it](http://www.calabionda.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 29 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Pietro Castellani  
**Cond. enologica:** Alessandro Castellani  
**Cond. agronomica:** Nicola Castellani  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CASALVEGRI 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 8%, Molinara 2%  
Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 19.620 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Tra il rubino e il granato, di grande luminosità. Caleidoscopico tra le sensazioni speziate e floreali e tocchi di humus, china, liquirizia, liquore alle erbe amare, rosa appassita e viola. Pennellato il frutto. Palato decisamente fresco, balsamico, poco incline alle morbidezze, su tannino gentile e sapidità. Guancia di manzo al brandy.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RAVAZZOL 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 8%, Molinara 2%  
Alc. 16% | € 71 | Bt. 12.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Filetto di cervo ai mirtilli.



## Ca' Lojera (1992)

Sembra incredibile che si sia arrivati alla terza generazione attiva con Marta, dopo un esordio quantomeno pionieristico per un'area allora poco nota e non sinonimo di qualità come la conosciamo ora. I nonni fondatori hanno lasciato il loro bel lavoro stabile per iniziare questa avventura, con un'energia che ora hanno trasferito al resto della famiglia. Possiamo dire che l'azienda è tra quelle che hanno contribuito a far nascere la tipologia Riserva, sempre un caposaldo aziendale, portabandiera anche in questa edizione. Serve tempo al Lugana perché si rilassi con le sensazioni fruttate.

Via Bella Italia, 30 - 37019 Peschiera del Garda (VR)  
T. 045 7551901 | M. info@calojera.com  
[www.calojera.com](http://www.calojera.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 18 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Franco Tiraboschi  
**Cond. enologica:** Franco Tiraboschi  
**Cond. agronomica:** Franco Tiraboschi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LUGANA RISERVA DEL LUPO 2018

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 14% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
Dorato, intenso su note ancora giovanili floreali e di frutta a polpa bianca, con cenni di erbe aromatiche. Gustoso ed equilibrato, elegante e fine, di ottima struttura. Possiede la freschezza e la beva di un vino giovane. Pregevole la tessitura complessiva. Ha prospettive di evoluzione infinita. Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



### LUGANA SUPERIORE 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Gnocchetti di zucca con porcini.



### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RAVAZZOL**  
2015



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CASALVEGRI**  
2018



**LUGANA SUPERIORE**  
2016 | 2017 | 2018



**LUGANA RISERVA DEL LUPO**  
2015 | 2016 | 2017

## Ca' Lustra - Zanovello

(1977)

Ca' Lustra è un cardine della storia vitivinicola dei Colli Euganei, ma pochi conoscono questa cantina come "officina" del vino: la ricerca, la sperimentazione ma anche la salvaguardia di vecchi vitigni sono nel DNA di Marco e Linda. Variabilità climatica, modifiche delle tecniche di vinificazione o maturazione e variazioni delle pratiche colturali compongono ogni volta un prototipo. Nasce così il progetto Prove d'Autore, piccole produzioni da degustare in cantina. Ritorna ai vertici dell'eccellenza il Fior d'Arancio Passito con l'annata 2018 che conquista per la sua ricca espressività.

Via San Pietro, 50 - Località Faedo - 35030 Cinto Euganeo (PD)  
T. 0429 94128 | M. info@calustra.it  
**www.calustra.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 27 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Marco e Linda Zanovello  
**Cond. enologica:** Marco Zanovello  
**Cond. agronomica:** Marco Zanovello  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO 2018

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 12,5% | € 23 (0,5) | Bt. 3.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Ambrato. Olfatto scandito da arancia glassata, albicocca disidratata, pesca sciroppata con datteri e fichi secchi. Poi rosmarino, miele d'arancio e spezie dolci. Sorso ricco, dolcissimo, stimolato da mordace freschezza senza cedimenti. Copiosi i rimandi olfattivi di frutta candita su fondo sapido. Torta Margherita al profumo d'arancia.

(91,5)



### COLLI EUGANEI MERLOT ZANOVELLO SASSONERO 2018

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 22.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi e  
Cemento 6 mesi  
Allodole tartufate in casseruola.



### COLLI EUGANEI ROSSO ZANOVELLO MORO POLO 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 25%, Carmenère 15%  
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi e  
Cemento 4 mesi  
Filetto al vino rosso e scalogno.



### COLLI EUGANEI CABERNET ZANOVELLO GIRAPOGGIO 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi e  
Cemento 6 mesi  
Gulasch di cervo con patate stufate.



### ZANOVELLO LE CERESSE 2019

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi e  
Cemento 12 mesi  
Tartare di manzo.



### ZANOVELLO MANZONI BIANCO 2019

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e  
Cemento 10 mesi  
Calamari con ripieno di tarassaco e patate.



**COLLI EUGANEI MERLOT  
ZANOVELLO SASSONERO**  
2015 | 2016 | 2017



**COLLI EUGANEI ROSSO  
ZANOVELLO MORO POLO**  
2015 | 2016 | 2017

## Ca' Rugate

(1986)

Non è un caso che il logo aziendale sia la casa stilizzata dove tutto è iniziato: vengono rivendicati con orgoglio l'appartenenza a questo territorio, le radici contadine, l'amore per questo lavoro. Splendidi i vigneti aziendali, da Monte Alto, con le sue pendenze da viticoltura eroica, a Punta Tolotti, coi suoi 470 metri di altitudine e l'incantevole panorama che offre, al vigneto Studio, base di partenza per le sperimentazioni di Michele Tessari. Vini dolci particolarmente in forma per questa edizione: L'Eremita è un Recioto della Valpolicella che non si dimentica.

Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)  
T. 045 6176328 | M. carugate@carugate.it  
**www.carugate.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 90 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Tessari  
**Cond. enologica:** Michele Tessari, Giuseppe Caviola  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA L'EREMITA 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 15%  
Alc. 13,5% | € 32 (0,5) | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Vivido rubino con lampi granato. Ampio nel proporre confetture di lamponi e more, ciliegie sotto spirito, cuoio, violette candite, cacao, china e tabacco biondo. Il sorso è perfettamente equilibrato, con la dolcezza contrastata da elegante spalla acido-sapida e tannino levigato. Persiste lungamente. Torta Foresta Nera.



### CORTE DURLO 2014

Bianco Igt Passito - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 68 (0,375) | Bt. 250 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi  
Strudel di mele.



### SOAVE CLASSICO MONTE FIORENTINE 2020

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%  
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
Risotto ai porcini e zucca.



### RECIOTO DI SOAVE LA PERLARA 2018

Bianco Docg Passito - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 29 (0,5) | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Torta meringata.



### SOAVE SUPERIORE CLASSICO BUCCIATO 2020

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Ceramica 10 mesi  
Petto di pollo agli asparagi.



### SOAVE CLASSICO MONTE ALTO 2019

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



**RECIOTO DI SOAVE LA PERLARA**  
2015 | 2016 | 2017



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
PUNTA 470**  
2016 | 2017



## Camerani - Adalia & Corte Sant'Alda

(1986)

Il trentennale progetto di Marinella Camerani assume sempre più i contorni di un microcosmo vitivinicolo, condotto in biodinamico con determinazione e saggezza. Accanto ai vigneti storici di Corte Sant'Alda e ai più giovani di Adalia, si sono di recente aggiunti i circa tre ettari di Podere Castagnè, posti su terreni calcarei nell'alta valle di Mezzane. Un mosaico di suoli ed esposizioni che si condensa in diverse espressioni nel calice. Alla prima uscita, il Valpolicella Superiore Poderecastagne 2018 unisce profondità alla leggerezza delle uve fresche. Complesso e dinamico il Soave 2021.

Via Capovilla, 28 - Località Fioi - 37030 Mezzane di Sotto (VR)  
T. 045 8880006 | M. info@camerani.wine  
**www.camerani.wine**

**Viticultura:** Biodinamica

**Ettari:** 19 | **Bottiglie:** 125.000 | **Produzione olearia:** Sì

**Proprietà:** Marinella Camerani

**Cond. enologica:** Marinella Camerani

**Cond. agronomica:** Marinella Camerani

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA SUPERIORE PODERECASTAGNE 2018

Rosso Doc - Corvinone 50%, Rondinella 30%, Corvina 20%  
Alc. 12,5% | € 39 | Bt. 3.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Granato luminoso. Complessità di rosa appassita, macchia mediterranea, mirto, china e rabarbaro, in un contorno di prugna secca, tabacco, noce moscata, cuoio, polvere di caffè e arancia candita. Il sorso è succoso ed equilibrato, con tannino gentile. Lunga persistenza nel finale fresco e agrumato. Filetto al vino rosso e scalogno.



### SOAVE CORTE SANT'ALDA 2021

Bianco Doc - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Gnocchetti al sugo d'astice.



### SOAVE ADALIA SINGAN 2021

Bianco Doc - Garganega 80%, Chardonnay 10%, Trebbiano di Soave 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Seppioline ai ferri.



### VALPOLICELLA CA' FIUI 2020

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 21.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
Pappardelle con sugo di lepre.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CAMPI MAGRI 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%  
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Faraona al forno.



### CORTE SANT'ALDA INTI 2021

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi  
Ravioli di ricotta e spinaci.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CORTE SANT'ALDA VALMEZZANE**  
2015



**RECIOLO DELLA VALPOLICELLA  
CORTE SANT'ALDA**  
2018



## Cantina Colli del Soligo

(1957)

La Cantina Colli del Soligo è stata fondata nel 1957 da un gruppo di viticoltori della zona ed è ora una delle cooperative più rappresentative del territorio trevigiano. Diversifica in varie tipologie di mercati le vendite del vino prodotto partendo dalle uve provenienti da più di 1.000 ettari di superficie coltivati. Oltre al mercato delle bottiglie, sia nazionale che estero, Cantina Colli del Soligo è infatti un bacino considerevole di vini tipici del territorio per molte importanti aziende spumantistiche. Di notevole qualità la rassegna dei Prosecco Superiore presentati quest'anno.

Via L. Toffolin, 6 - 31053 Pieve di Soligo (TV)  
T. 0438 840092 | M. info@collisoligo.com  
**www.collisoligo.com**

**Viticultura:** Convenzionale

**Ettari:** 1000 | **Bottiglie:** 10.000.000 | **Produzione olearia:** No

**Proprietà:** Cooperativa di produttori

**Cond. enologica:** Carlo Panziera, Loris De Bortoli

**Cond. agronomica:** Carlo Panziera

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SOLIGO DRY SOLICUM 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
1 mese sui lieviti  
Verdolino corredo da piacevole corona di spuma. Buona fusione olfattiva tra fiori d'acacia, pera, mela gialla, melone ed erbe aromatiche, con tocchi di agrume dolce e pain brioches. Sorso agile, morbido e bilanciato, con decisa freschezza e gustosa sapidità. Lunga persistenza dai ritorni citrini. Plateau royal di crudité.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT SOLICUM 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
3 mesi sui lieviti. Bigoli con le sarde di lago.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SOLICUM CUVÉE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 10.548 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
1 mese sui lieviti. Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SOLICUM METODO CLASSICO 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Glera 100%  
Alc. 11% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
36 mesi sui lieviti. Moeche fritte.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY SOLICUM CUVÉE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
1 mese sui lieviti. Tortelli al Castelmagno.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SOLIGO EXTRA BRUT SOLICUM 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11% | € 15 | Bt. 12.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 2 mesi sui lieviti. Tartare di gamberi.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI  
CARTIZZE BRUT SOLICUM**  
2018 | 2019 | 2020



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE BRUT  
SOLICUM METODO CLASSICO**  
2016



## Cantina di Soave (1898)

I numerosi eventi a Rocca Sveva rappresentano l'aspetto social di una cooperativa che macina da tempo numeri da capogiro, avvalendosi anche di cantina e logistica di recente completamente rinnovate. Ma sullo sfondo, imprescindibili, rimangono tecnologie moderne ed efficaci, principi di sostenibilità e cura del territorio: solo così si arriva a una produzione che è contraddistinta da una qualità media sempre elevata. Tra gli ultimi, necessari obiettivi, contrastare il più possibile l'innalzamento delle temperature favorendo le pratiche che consentano di ottenere la copertura verde dei terreni.

Viale della Vittoria, 128 - 37038 Soave (VR)  
T. 045 6139811 | M. [cantina@cantinasoave.it](mailto:cantina@cantinasoave.it)  
**www.cantinasoave.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 6000 | **Bottiglie:** 40.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Cooperativa di produttori  
**Cond. enologica:** Paolo D'Agostin  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### SOAVE CLASSICO CASTELCERINO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Paglierino intenso e luminoso. Olfatto fine di fragranti note di albicocca, pera, ananas con nuance di uva spina in un sottofondo di erbe aromatiche e acacia. Al palato è nitido il sentore agrumato, c'è equilibrio tra freschezza e sapidità con chiusura elegante e tipicamente ammandorlata. Cappesante gratinate.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE COLLINERI RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Pinsa romana con acciughe e capperi.



### EQUIPE5 2018

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%  
Alc. 12% | € 21 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Frittura di rane e verdure croccanti.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE ROCCA SVEVA 2017

Rosso Doc - Corvina 75%, Rondinella 20%, Corvinone 5%  
Alc. 14% | € 22 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



### BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO ROCCA SVEVA 2021

Rosato Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pomodori gratinati con paté di olive.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA ROCCA SVEVA RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%  
Alc. 15% | € 50 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Filetto di capriolo ai mirtilli.



**RISERVA DEI CINQUE**  
S.A.



**BARDOLINO CHIARETTO**  
**CLASSICO ROCCA SVEVA**  
2019 | 2020



## Cantina Mattiello (2014)

Risale ai primi del Novecento l'insediamento dei Mattiello a Costozza, ai piedi del versante orientale dei Colli Berici. Agli inizi del secolo scorso si coltivavano oltre alla vite mais e fieno, c'erano una produzione orticola e la stalla con le mucche. È stato Natalino, il papà di Andrea, attuale proprietario, a passare negli anni Ottanta esclusivamente alla viticoltura. I vitigni spaziano dai rossi bordolesi, con particolare attenzione al carmenère, che nella versione Riserva prende il nome di Folioage – non presente in questa edizione – garganega, incrocio Manzoni e bianchi internazionali.

Via Volto, 57 - 36023 Longare (VI)  
T. 0444 555258 | M. [info@cantinamattiello.it](mailto:info@cantinamattiello.it)  
**www.cantinamattiello.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Natalino e Andrea Mattiello  
**Cond. enologica:** Andrea Mattiello, Luca Penden, Fabio Lotto  
**Cond. agronomica:** Andrea Mattiello  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### COLLI BERICI GARGANEGO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 8 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Paglierino luminoso, che si esprime all'olfatto in un ventaglio di note che spaziano dal fruttato al minerale con in evidenza cedro e pietra focaia, quindi pompelmo e melone. Verticalità composta e sapidità netta in equilibrio tra loro a delineare un corpo ben tornito. Finale iodato. Crespelle con asparagi e ricotta salata.



### COLLI BERICI SAUVIGNON 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Crema di zucca con porcini.



### COLLI BERICI BIANCO I COVOLI 2021

Bianco Doc - Garganega 70%, Chardonnay 30%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Lasagne di verdure.



### COLLI BERICI ROSSO CABERNET SAUVIGNON I COVOLI RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Bracioline di maiale al calvados.



### 6 ZERO 13 MANZONI 2021

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



### CIVICO 57 SPUMANTE EXTRA DRY

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 8 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Guazzetto di fasolari.



**COLLI BERICI CABERNET FRANC**  
**ANTICHE ORIGINI**  
2013 | 2015



**COLLI BERICI CABERNET**  
**SAUVIGNON I COVOLI**  
2013



## Cantina Soc. Montelliana e dei Colli Asolani (1957)

La forza e la volontà di un intero gruppo di produttori, oltre 400, capaci nel tempo di riuscire a fare squadra, hanno 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 2021 che la Cantina propone, 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. Tra questi si distingue particolarmente la versione Extra Brut.

Via Caonada, 1 - 31044 Montebelluna (TV)  
T. 0422 22661 | M. info@montelliana.it  
**www.montelliana.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 16.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Cooperativa di produttori  
**Cond. enologica:** Nicola Frozza  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 62.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Lucente paglierino dalle screziature verdi, animato da fine perlage. Si esprime con felce, lime e cedro, che accompagnano il tradizionale cuore di mela verde e pera. Leggere note di pepe bianco e menta. Il sorso è fresco, diretto ed equilibrato. Sfuma su una nota sapida molto elegante e persistente. Salmone al timo.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Zuppa di legumi e cereali.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 57 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 9 | Bt. 135.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Tortino al radicchio e cannellini.



### MONTELLO COLLI ASOLANI CABERNET SAUVIGNON 2020

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 12,5% | € 6 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
Spezzatino di manzo.



### PROSECCO ROSE' BRUT MELIORA 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15%  
Alc. 11% | € 11 | Bt. 165.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Piovra arrostita.



### PROSECCO MELIORA EXTRA DRY 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 11% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio  
Risi e bisì.



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE  
EXTRA BRUT**  
2018 | 2020



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE  
EXTRA DRY 57**  
2018 | 2020



## Cantina Terra Felice (2012)

Vivere l'universo vino nella sua interezza e globalità, gestirne tutta la filiera e far sì che esso non sia solo un prodotto ma un vero stile di vita è il recente, ambizioso progetto di Elena Cardin e della cantina Terra Felice. Non è facile da comunicare, ma il suo messaggio è chiaro: fare il vino in vigna. Non ci sono scorciatoie, solo gestendo bene la vigna si può parlare di vino sano. Il nuovo slogan "Coltivatori di Benessere" calza a pennello e tutta la filiera produttiva viene convertita. Un esempio sono le etichette che vengono prodotte con il recupero delle stesse vinacce.

Via Marlunghe, 19 - 35032 Arquà Petrarca (PD)  
T. 347 7025928 | M. info@cantinaterrafelice.it  
**www.cantinaterrafelice.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Elena Cardin  
**Cond. enologica:** Flavio Tonin  
**Cond. agronomica:** Graziano Cardin  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CABERNET 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%  
Alc. 14% | € 40 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi  
Granato fitto. Variegati i sentori di frutti di bosco in confettura, fiori secchi, spezie dolci, pepe, china e ginepro. Accenni di tabacco e cioccolato, cuoio su fondo eterico. Il tannino di spessore si allunga per tutto il sorso, strutturato ed equilibrato, con lunga scia sapida tra more e cacao. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### PIANORO 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 14% | € 17 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



### ALTAVIA 2017

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet franc 20%  
Alc. 14% | € 22 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Costolette di maiale alla brace.



### CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Rigatoni al ragu' bianco di carne.



### MONTE RICCO ROSÉ 2021

Rosato Igt - Pinot nero 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 1.550 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Scampi alla griglia.



**CABERNET**  
2015 | 2016



**ALTA VIA**  
2016

## Cantina Valpolicella Negrar

(1933)

Con oltre 800 ettari, 150 dei quali condotti in biologico, la cooperativa è primo produttore della zona classica e custodisce la tradizione con una produzione diversificata, che si basa sulla valorizzazione delle diverse aree e su una ricerca continua che coniuga tecnologia e artigianalità. Dalla classicità inimitabile del Recioto Vigneti di Moron della collina di Negrar, alla freschezza fruttata di Marano della linea Pruviniiano, alla nitidezza stilistica dell'Amarone della storica linea Domini Veneti: tutte interpretazioni del territorio che denotano una cura rigorosa e amorevole.

Via Ca' Salgari, 2 - 37024 Negrar (VR)  
T. 045 6014300 | M. info@cantinanegrar.it  
**www.cantinaneegrar.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 830 | **Bottiglie:** 10.000.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Cooperativa di produttori  
**Cond. enologica:** Daniele Accordini  
**Cond. agronomica:** Claudio Oliboni  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI MORON 2017

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 impenetrabile con riflessi granato, che introduce sentori di fiori rossi appassiti, confettura di amarene, tamarindo, tabacco dolce e spezie; sono presenti anche eucalipto, mirto, tartufo e boero. Sorso morbido, di dolcezza evidente ma trattenuta, fresco e sapido, dal lungo finale tostato. Sacherforte.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PRUVINIANO 2018

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10%  
Alc. 16% | € 40 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Camoscio in umido.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOMINI VENETI 2018

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10%  
Alc. 15,5% | € 31 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Filetto di scottona in sfoglia.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VERJAGO 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Rondinella 25%, Corvinone 15%, Croatina 15%, Oseleta 5%  
Alc. 15,5% | € 21 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE PRUVINIANO 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Guanciale di manzo in umido con polenta.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE PRUVINIANO 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altre varietà 10%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Tagliata al pepe verde.



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI MORON**  
2013 | 2014 | 2016



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VERJAGO**  
2012 | 2016 | 2018



## Carpenè Malvolti

(1868)

Carpenè Malvolti, cantina leader del Conegliano Valdobbiadene, è stata fondata nel 1868 da Antonio Carpenè, capostipite di una famiglia che da generazioni si passa il testimone alla guida dell'azienda, con lo stesso spirito innovatore. Prima in Italia a produrre Prosecco in versione spumantizzata e a creare la prima etichetta, nel 1924, con la denominazione Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano. Da quel momento in poi nome e territorio sono rimasti indissolubilmente legati. Eccellente espressione il 2021 Extra Brut Rive di San Pietro di Barbozza 1868.

Via Antonio Carpenè, 1 - 31015 Conegliano (TV)  
T. 043 8364611 | M. info@carpene-malvolti.com  
**www.carpene-malvolti.com**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Bottiglie:** 5.300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Carpenè  
**Cond. enologica:** Giorgio Panciera  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 1868 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio  
Paglierino brillante sfumato d'oro e infinite, fini bollicine. Ventaglio olfattivo fragrante di fiori e frutta matura come ananas, melone, mango e pesca gialla. Un tocco di zenzero candito sul finale con cenni di gesso. Il sorso è cremoso, armonico, con uno sfizioso ritorno di agrumi. Rollè di cernia con patate al rosmarino.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 1924 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 29 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio  
Risotto alla zucca.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 1868 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 18 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio  
Pappardelle con funghi porcini.



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 1868**  
2019 | 2020



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



## Case Paolin (1968)

La famiglia Pozzobon si fregia di una nobile produzione che, dai ciottoli chiari del Piave alle terre rosse del Montello, spazia da vibranti vini bianchi a profondi vini rossi, impreziositi talvolta dal tocco delle botti. Case Paolin, già dagli anni Ottanta, ha intrapreso un percorso biologico, tenendo alta la bandiera della qualità. Dal vitigno glera produce sia un Asolo Prosecco che un Col Fondo. Con le bacche rosse del territorio, invece, ne interpreta l'espressione più autentica nel San Carlo, in cui ogni sorso dal frutto succoso ha una lunga storia da raccontare.

Via Madonna Mercedes, 55 - 31040 Volpago del Montello (TV)  
T. 0423 871433 | M. info@casepaolin.it  
[www.casepaolin.it](http://www.casepaolin.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 16 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Diego, Adelino e Mirco Pozzobon  
**Cond. enologica:** Mirco Pozzobon  
**Cond. agronomica:** Diego Pozzobon  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt



### MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO SAN CARLO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 20%, Merlot 20%  
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino fitto. Fragranze di piccoli frutti di bosco, mora, ciliegia e prugna secca si integrano con quelle più evolute di rabarbaro, radice di liquirizia, tabacco ed eucalipto. Sorso di struttura, fresco, dal tannino pregiato a impreziosire la morbidezza e l'equilibrio. Finale sapido e mentolato. Filetto al vino rosso e scalogno.

tttt

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT PIETRA FINE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 16 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
Verdure in tempura.

ttt

### ASOLO PROSECCO FRIZZANTE COLFONDO 2021

Bianco Docg Frizzante - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Anguilla ai ferri.

tttt

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Cappesante gratinata.

tttt

### ROSSO DEL MILIO 2020

Rosso Igt - Merlot 70%, Carmenère 30%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Anatra ai funghi.

tttt

### MANZONI BIANCO COSTA DEGLI ANGELI 2021

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
Frittata di erbette.

tttt

**MONTELLO COLLI ASOLANI  
ROSSO SAN CARLO**  
2015 | 2016 | 2017

tttt

**ASOLO PROSECCO FRIZZANTE  
COLFONDO**  
2017 | 2018 | 2020

## Castello di Roncade (1930)

Azienda che continua a perseguire con impegno e dedizione la produzione di rossi a base di taglio bordeaux e raboso, senza farsi mancare alcune referenze a bacca bianca internazionali e autoctoni a base di glera. In questa edizione della guida spiccano due rossi che hanno sostato a lungo in cantina prima di essere qui presentati: il Raboso dell'Arnasa 2017 e il Merlot Riserva Rosso dell'Arnasa 2018 conquistano subito per corposità ed equilibrio. Da tenere sott'occhio l'evoluzione del fresco Manzoni Bianco 2021, che fra qualche anno potrebbe regalarci nuove emozioni.

Via Roma, 141 - 31056 Roncade (TV)  
T. 0422 708736 | M. info@castellodironcade.it  
[www.castellodironcade.it](http://www.castellodironcade.it)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 110 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Ciani Bassetti Vincenzo  
**Cond. enologica:** Umberto Trombelli  
**Cond. agronomica:** Umberto Trombelli  
**Vendita diretta:** No | **Visite in azienda:** No

tttt

### PIAVE RABOSO DELL'ARNASA 2017

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino compatto di buona lucentezza con riflessi lievemente granato. Impatto olfattivo di pepe, petali di rosa, mora di rovo, ginepro e alloro. Sorso dinamico, succoso, scalpitante, con impronta tannica decisa ma di fine tessitura. Solido, elegante e slanciato nel finale. Stracotto d'asino.

tttt

### PIAVE MERLOT RISERVA ROSSO DELL'ARNASA 2018

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

tttt

### MANZONI BIANCO 2021

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Ravioli di ricotta e spinaci.

tttt

### PROSECCO BRUT 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Oca arrosto.

ttt

### PROSECCO EXTRA DRY 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Casatella trevigiana.

ttt

### VENEZIA PINOT GRIGIO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Sfornato di patate e prosciutto cotto.

tttt

**BARONESSA ILARIA PASSITO**  
2015

tttt

**VILLA GIUSTINIAN**  
2018

## Cavalchina (1900)

L'eredità di Luciano Piona, scomparso lo scorso anno, continua a manifestarsi nei vini di questa storica azienda, che tanto ha dato e continua a dare per valorizzare il territorio di Custoza e il bianco che lo rappresenta. La triade terreno, vitigno e vinificazione è sempre il riferimento produttivo essenziale, assieme a un utilizzo mirato della tecnologia che non pregiudichi il risultato finale, in termini di tipicità e genuinità. Splendido l'Amedeo 2020, Custoza ampio e raffinato. Convincenti i rossi della Valpolicella, provenienti dai terreni marnosi di Torre d'Orti, a Marcellise.

Via Sommacampagna, 7 - Frazione Custoza - 37066 Sommacampagna (VR)  
T. 045 516002 | M. info@cavalchina.com  
**www.cavalchina.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 62 | **Bottiglie:** 550.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giulietto Piona  
**Cond. enologica:** Franco Piona, Francesco Piona  
**Cond. agronomica:** Franco Piona, Francesco Piona  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CUSTOZA SUPERIORE AMEDEO 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Bianca Fernanda 30%, Trebbianello 15%, Trebbiano 15%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Giallo paglierino caldo e luminoso. Profumi inebrianti di erbe aromatiche, tiglio, albicocca, agrumi, fresia; segue una leggera nota sulfurea che ritroviamo al gusto. L'ingresso morbido si rivela in equilibrio con le sensazioni fresche e sapide. Una piacevolezza che evolve su finale ammandorlato. Guazzetto di fasolari.



### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 60%, Rondinella 35%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA TORRE D'ORTI 2018

Rosso Docg - Corvina 65%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Oseleta 5%  
Alc. 17% | € 35 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Pernici farcite.



### LUGANA 'L LAC 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Scampi alla griglia.



### BARDOLINO CASELLA 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 30%  
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Gnocchi ai ragu.



### RABBITTA 2019

Bianco Igt - Bianca Fernanda 100%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Spaghetti alla carbonara.



**BARDOLINO SUPERIORE  
SANTA LUCIA**  
2015 | 2016 | 2019



**FERNANDA RABBITTA**  
2017

## Cavazza (1928)

Colpisce l'occhio e attira subito l'attenzione del visitatore che si accinge a salire sui Colli Berici da Alonte il colore rosso dell'argilla dei 50 ettari della tenuta Cicogna, punteggiata qua e là dal bianco candido delle pietre calcaree. Terreno vocato per la produzione di vini rossi, da uve merlot, cabernet e tai rosso. Vigneti piantati a guyot fin dal 1987. L'azienda però nasce a Selva di Montebello, dove nella denominazione Gambellara la garganega viene vinificata dal lontano 1928. Interessante il Creari, ottenuto dalle vecchie vigne dell'omonimo vigneto su terreno argilloso.

Contrada Selva, 22 - 36054 Montebello Vicentino (VI)  
T. 0444 649166 | M. info@cavazzawine.com  
**www.cavazzawine.com**

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 135 | **Bottiglie:** 620.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Cavazza  
**Cond. enologica:** Giancarlo Cavazza  
**Cond. agronomica:** Francesco Cavazza  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI BERICI MERLOT CICOGNA 2018

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Lucido rubino, ricco nel movimento. Entra prepotentemente la ciliegia del boero, poi la rosa insieme ai tipici sentori ferrosi. Ha filo rosso di freschezza che incastona la morbida trama dalla struttura importante, mentre il tannino dà la cornice che completa il quadro. Lungo il ricordo. Chiude su note ferrose. Cinghiale arrosto con castagne.



### COLLI BERICI TAI ROSSO 2021

Rosso Doc - Tai rosso 100%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Straccetti di cavallo.



### COLLI BERICI TAI ROSSO CORALLO 2019

Rosso Doc - Tocai rosso 100%  
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



### GAMBELLARA CLASSICO CREARI 2019

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi  
Seppie in umido con piselli.



### COLLI BERICI CABERNET CICOGNA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### GAMBELLARA CLASSICO BOCARA 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Risotto ai porcini e zucca.



**CICOGNA SAN MARTINO**  
2016



**COLLI BERICI MERLOT CICOGNA**  
2015 | 2016 | 2017

## Cecchetto

(1986)

La dedizione e il profondo rispetto dell'azienda Giorgio Cecchetto per il comprensorio del Piave sono fortemente radicati nella tradizione familiare e traspaiono dalla passione profusa per valorizzare i vitigni tipici della zona, in armonia con la natura circostante. L'azienda partecipa infatti in prima linea a numerosi progetti di sostenibilità ambientale e di impegno sociale a favore della collettività. Anche in quest'edizione il Raboso Passito non delude, frutto di un vitigno caparbio ma capace di dimostrare estrema eleganza.

Via Piave, 67 - Tezze di Piave - 31028 Vazzola (TV)  
T. 0438 28598 | M. info@rabosopiave.com  
**www.rabosopiave.com**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 73 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giorgio Cecchetto  
**Cond. enologica:** Giorgio Cecchetto, Marco Cecchetto  
**Cond. agronomica:** Marco Cecchetto  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### RABOSO PASSITO

Rosso Igt Passito - Raboso piave 100%  
Alc. 16% | € 21 (0,5l) | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Colore luminoso che vira dal rubino profondo al granato. Quadro olfattivo variegato e seducente, con prugna e mora in confettura, fico, uva sultanina, liquirizia, cacao e smalto. Ottimo equilibrio all'assaggio, dove una dolcezza non invadente viene pervasa da sensazioni di freschezza e da un tannino raffinato. Torta con mandorle e cioccolato.



### VENEZIA CABERNET SAUVIGNON 2021

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 18.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Tacchinella ripiena su letto di patate.



### MANZONI BIANCO 2021

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pappardelle con funghi porcini.



### MERLOT 2021

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 8.933 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Salame di cinta senese.



### PIAVE RABOSO 2019

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 14.565 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Faraona al forno.



**GELSAIA**  
2017



**PIAVE RABOSO**  
2016 | 2017 | 2018

## Italo Cescon

(1957)

Al timone della cantina Italo Cescon troviamo i fratelli Gloria, Graziella e Domenico, con mamma Chiara. Proprio a quest'ultima, pilastro della famiglia, è dedicato Madre, un'interpretazione autentica di Manzoni bianco che si riconferma anche in quest'edizione come uno dei prodotti di punta dell'azienda. Stupisce la nuova linea TesiRare, frutto di studi e sperimentazioni per valorizzare il territorio del Piave, della quale fa parte il Grigioramato, eccellente e insolita espressione di pinot grigio maturato in anfora con macerazione sulle bucce.

Piazza dei Caduti, 3 - 31024 Ormelle (TV)  
T. 0422 851033 | M. cesconitalo@cesconitalo.it  
**www.cesconitalo.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 115 | **Bottiglie:** 950.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gloria, Graziella, Domenico Cescon e Chiara Barbarotto  
**Cond. enologica:** Domenico Cescon, Federico Giotto  
**Cond. agronomica:** Domenico Cescon, Federico Giotto  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO GRIGIORAMATO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi  
Ramato deciso e vivace con sfumature rosa antico. Rivela profumi di buccia di frutta gialla e arancio con maturità in divenire, ricordi di distillati diluiti e giglio bianco. Al sorso è morbido, con freschezza matura e piacevole asciuttezza. La calibrata sapidità è in linea con l'equilibrio gustativo. Filetto di dentice in crosta di patate.



### MADRE 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Linguine alla granseola e rosmarino.



### PIAVE RABOSO RABIÀ RISERVA 2018

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
Alc. 13% | € 44 | Bt. 6.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 24 mesi  
Braciola di cervo con salsa di ribes.



### MERLOT 2020

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 180.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Soppresata di Calabria.



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO BIANCOGRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio  
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO TRALCETTO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Pesce spada al cartoccio.



**MADRE**  
2016 | 2018 | 2019



**MERLOT**  
2017 | 2018 | 2019



## Cirotto (2000)

Dopo un anno di assenza torna il Sogno, il Metodo Classico da uve Manzoni bianco fiore all'occhiello della produzione di Cirotto. Ed è un ritorno in grande stile, con un 2016 di assoluto valore. A confermare la propensione della piccola cantina asolana per questo vitigno ci pensa poi il Costalunga 2020, che ormai da qualche anno si conferma come uno dei migliori Manzoni Bianco della regione. Esperienza, vigneti di grande vocazione e tanta visionaria passione sono gli ingredienti che consentono a Francesco e Gilberto di stupire ogni anno con una produzione di grande qualità e identità.

Via Bassanese, 51 - 31011 Asolo (TV)  
T. 0423 952396 | M. info@cirotovinini.com  
**www.cirotovinini.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gilberto Cirotto  
**Cond. enologica:** Francesco Siben, Luciano Vettori  
**Cond. agronomica:** Gilberto Cirotto  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### SOGNO DOSAGGIO ZERO 2016

Bianco Metodo Classico - Manzoni bianco 100%  
Alc. 12,5% | € 36 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
48 mesi sui lieviti

Giallo paglierino tenue dal fine ed elegante perlage. Sensazioni agrumate di lime e pompelmo si abbinano al floreale di glicine su uno sfondo di mineralità gessosa. Nel sorso, decisamente verticale eppur ben bilanciato, spiccano le note citrine e la salinità, a maggior definizione del lungo finale. Frittura di canestrelli e calamari.



### MANZONI BIANCO COSTALUNGA 2020

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



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Bianchetta trevigiana 2%, Glera lunga 1%, Perera 1%, Rabbiosa 1%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
1 mese sui lieviti  
Guazzetto di scampi.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 3%, Glera lunga 3%, Perera 3%, Rabbiosa 1%  
Alc. 11% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
1 mese sui lieviti  
Frittata di erbette.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Bianchetta trevigiana 3%, Perera 2%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
1 mese sui lieviti  
Prosciutto di San Daniele.



**MANZONI BIANCO COSTALUNGA**  
2017 | 2018 | 2019



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE  
BRUT**  
2018 | 2019 | 2020



## Coffele (1971)

L'insegnamento di Giuseppe Coffele, figura centrale per Soave e il suo vino, scomparso lo scorso anno, è saldamente in mano ai figli Alberto e Chiara, che da tempo conducono l'azienda avendo ben presenti i dettami del padre ma con lo sguardo e le competenze tipiche delle nuove generazioni. Ne è un esempio il ripristino dell'antico sistema di appassimento delle uve, in verticale, a creare delle vere e proprie tende di garganega: così si ottiene Le Sponde, Recioto di Soave che nella versione 2020 svetta su una gamma di vini sempre di ottimo profilo.

Via Roma, 5 - 37038 Soave (VR)  
T. 045 7680007 | M. info@coffele.it  
**www.coffele.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 25 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Chiara e Alberto Coffele  
**Cond. enologica:** Alberto Coffele  
**Cond. agronomica:** Alberto Coffele  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### RECIO TO DI SOAVE CLASSICO LE SPONDE 2020

Bianco Docg Passito - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 36 (0,5l) | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Oro antico il suo colore. Deliziose note di frutta caramellata in apertura, poi scorza di cedro e mandarino. Pasticceria e frutta secca a continuare la scia, fiori essiccati e burro vanigliato. Spunti salmastrici in chiusura. Dolce e non stucchevole grazie alla freschezza dominante, finale lungo. Budino agli agrumi.



### SOAVE CLASSICO CA'VISCO 2021

Bianco Doc - Garganega 75%, Trebbiano di Soave 25%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



### SOAVE CLASSICO ALZARI 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 21 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



### SOAVE CLASSICO CASTEL CERINO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Sogliola alla mugnaia.



**SOAVE CLASSICO CA'VISCO**  
2018 | 2019 | 2020



**SOAVE CLASSICO ALZARI**  
2017 | 2018 | 2019

## Col Vettoraz (1993)

Equilibrio, armonia, eleganza. Sono queste le parole chiave su cui si fonda la filosofia di Col Vettoraz, situata sul punto più alto della DOCG Valdobbiadene, all'interno delle celebri colline tra cui Cartizze. Una terra oramai universalmente riconosciuta come vocata, un patrimonio di valore unico che l'azienda da sempre difende, radici in cui si identifica perché da qui ha origine l'eccellenza dei propri vini. Eccellenza confermata dal Superiore di Cartizze Dry 2021, a ribadire la fama guadagnata, che spicca per qualità tra i vini presentati quest'anno dall'azienda.

Strada delle Treziese, 1 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 975291 | M. info@colvetoraz.it  
**www.colvetoraz.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 140 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua e Paolo De Bortoli  
**Cond. enologica:** Loris Dall'Acqua  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 28 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Paglierino brillante. All'olfatto elegante e articolato, fresche note floreali e sentori di frutti appena dolci si uniscono alla nuance agrumata in un bouquet ricercato e garbato. Mughetto, caprifoglio, acacia, zagara, mela, pesca bianca, pera e gelso bianco. Soffice la carbonica per un palato morbido e impeccabile. Frittelle di mele.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT CUVÉE Ø 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 320.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT CUVÉE 5 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Coda di rospo gratinata.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 440.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti. Alici panate e fritte.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 360.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
2 mesi sui lieviti. Frittura di rane e verdure croccanti.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2018 | 2019 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CUVÉE 13**  
2019 | 2020

## Collalto (1904)

La secolare storia vitivinicola della cantina Collalto è strettamente legata al suo territorio, preservato amorevolmente intatto nel tempo. L'impegno attivo nell'implementare la sostenibilità ambientale, eliminando il glifosato, raggiungendo un'autonomia energetica quasi completa e riducendo i trattamenti fitosanitari in vigneto, ha ottenuto la certificazione SQNPI. Insieme alla continua ricerca tecnologica, sia in campagna che in cantina, sta concretizzandosi in una pioggia di medaglie, d'oro e d'argento, conseguite nei più importanti concorsi enologici internazionali.

Via XXIV Maggio, 1 - 31058 Susegana (TV)  
T. 0438 435811 | M. cantina@cantine-collalto.it  
**www.cantine-collalto.it**

**Viticultura:** Certificazione SQNPI  
**Ettari:** 164 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Principessa Isabella Collalto  
**Cond. enologica:** Andrea Affili, Umberto Marchiori, Enzo Michelet  
**Cond. agronomica:** Mirco De Pieri, Consulenza esterna  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI DI CONEGLIANO ROSSO VINCIGUERRA RISERVA 2017

Rosso Docg - Merlot 40%, Cabernet sauvignon 33%, Cabernet franc 17%, Marzemino 10%  
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino luminoso dai riflessi granato. All'olfatto ha tratti eleganti e signorili di amarene, legno di cedro, muschio e arancia sanguinella. Anche al palato si conferma vino di classe. Equilibrio e raffinatezza con ritorni di arancia e tannino ancora vivo e gustoso. Notevole anche la persistenza. Capriolo con salsa di ribes rosso.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SAN SALVATORE MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 5%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
4 mesi sui lieviti  
Salame di Varzi.



### MANZONI MOSCATO EXTRA DRY ROSÉ VIOLETTE 2021

Rosato Metodo Martinotti - Manzoni moscato 100%  
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Verdure in tempura.



### PIAVE CABERNET TORRAI RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO BRUT ISABELLA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 12% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
9 mesi sui lieviti. Cappesante gratinate.



### WILDBACHER 2018

Rosso Igt - Wildbacher 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Maialino in agrodolce.



**COLLI DI CONEGLIANO ROSSO VINCIGUERRA RISERVA**  
2010 | 2015



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO BRUT ISABELLA**  
2018 | 2019



## La Collina dei Ciliegi (2005)

Il progetto Supervalpantena è solo una delle tante iniziative del vulcanico Massimo Gianolli: si stanno testando l'affinamento sia dei bianchi che dei rossi in contenitori diversi, compresi clayver di ceramica, per cercare di individuare l'ideale evoluzione. Si aggiunge a Rete Valpantena, un network per evidenziare le caratteristiche peculiari di quest'angolo di Valpolicella, in termini di produzioni agroalimentari e anche per offerta enogastronomica. Sul fronte vini, sfiora l'eccellenza il Ciliegio 2017, Amarone di decisa eleganza.

Località Erbin, 36 - Frazione Romagnano - 37023 Grezzana (VR)  
T. 02 87158048 | M. info@lacollinadeiciliegi.it  
**www.lacollinadeiciliegi.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Massimo Gianolli  
**Cond. enologica:** Paolo Posenato  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CILIEGIO 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 15,5% | € 124 | Bt. 4.475 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino dal riflesso granato. Olfatto intrigante, ricorda subito l'eucalipto e il cardamomo; seguono sentori di ciliegia e prugna in confettura, giungono poi toni di cuoio e tabacco. Sorso equilibrato: freschezza e sapidità a braccetto con un tocco di calore e la vibrazione del tannino. Estesa persistenza. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE MACION 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto di bue con salsa di Roquefort.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 15% | € 55 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Tordi in salmi.



### VALPOLICELLA SUPERIORE FORMIGA 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pappardelle con sugo di lepre.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CILIEGIO**  
2017



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CILIEGIO**  
2016



## Commendator Pozzobon Rosalio (2009)

La famiglia Pozzobon si è insediata a Volpago del Montello fin dal 1700. Da generazioni tramanda la scrupolosa passione e il sacrificio per il lavoro, nella cura dei vigneti e nell'attenzione in cantina. Rosalio Pozzobon si avvale del vigoroso aiuto dei figli Giuliano, Antonio, Fabrizio e Bruno, dediti totalmente all'attività vinicola. L'azienda è dotata di un'accogliente sala degustazione, dove, in una fredda giornata invernale, ci si può lasciar riscaldare dal caminetto acceso e da un calice di Riserva del Commendator 2019, un Montello Rosso austero, intrigante e dal tannino prezioso.

Via Madonna della Mercedes, 58 - 31040 Volpago del Montello (TV)  
T. 339 7178436 | M. info@cantinepozzobon.com  
**www.cantinepozzobon.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 19 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Rosalio, Giuliano, Antonio, Fabrizio e Bruno Pozzobon  
**Cond. enologica:** Giuliano Pozzobon  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### MONTELO ROSSO RISERVA DEL COMMENDATOR 2019

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino concentrato con orlo granato. All'olfatto note di mirtillo, mora e prugna, mescolate a quelle di rabarbaro, eucalipto e humus. Assaggio gratificante, di buon apporto acido e dal tannino evidente. Si congela lentamente, con avvolgenza e buona sapidità, su rimandi di frutta in confettura. Anatra ai funghi.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY PALE-FOX 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Tortelli di zucca e salvia.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Tagliere di salumi.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Crespelle con funghi e Asiago.



### PROSECCO FRIZZANTE 2021

Bianco Doc Frizzante - Glera 100%  
Alc. 11% | € 6 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Filetti di pesce persico al burro e timo.



### ROSATO FRIZZANTE 2021

Rosato Igt Frizzante - Pinot nero 100%  
Alc. 12% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Soufflé con pecorino e crema di patate.



**MONTELO ROSSO DEL  
COMMENDATOR RISERVA**  
2016



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE  
BRUT**  
2020



## Conte Emo Capodilista - La Montecchia

(1900)

Storica azienda euganea, Conte Emo Capodilista del conte Giordano, vicepresidente nazionale di Confagricoltura, si conferma punto di riferimento nella produzione di vini di qualità. Lodevole è la costanza nell'affrontare ogni vendemmia con la meticolosità e la passione della prima, apportando ogni anno piccoli miglioramenti che contribuiscono a completarne il risultato. Quest'anno gli interventi sono volti sia a rinnovare il parco legni in cantina, che a proseguire con la diminuzione dell'impatto ambientale in vigna e nei processi produttivi, con lo scopo di farsi sempre più ecosostenibile.

Via Montecchia, 16 - 35030 Selvazzano Dentro (PD)  
T. 049 637294 | M. lamontecchia@lamontecchia.it  
[www.lamontecchia.it](http://www.lamontecchia.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 144.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giordano Emo Capodilista  
**Cond. enologica:** Andrea Boaretti  
**Cond. agronomica:** Patrizio Gasparinetti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON IRENÒ 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 6%, Carmenère 4%  
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino fitto con orlo granato. Profumi scuri di ribes in confettura, humus, spezie dolci, pepe e ginepro, fiori appassiti con un tocco vegetale di peperone grigliato in chiusura. Sorso serrato connotato da vigore alcolico e da una coltre tannica fitta e austera. Richiami di tabacco e note pepate. Gulasch di cervo con patate stufate.



### COLLI EUGANEI MERLOT CARLOTTO 2017

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Fagiano arrosto.



### CA' EMO 2019

Rosso Igt - Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 25%, Raboso piave 5%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Piccione al forno con cipollotti.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%  
Alc. 6% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Crêpe con confettura di albicocca.



### GODIMONDO 2021

Rosso Igt - Cabernet franc 100%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



### COLLI EUGANEI PINOT BIANCO ROLANDINO 2021

Bianco Doc - Pinot bianco 100%  
Alc. 12% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 7 mesi  
Crostini con baccalà mantecato.



**COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO  
PASSITO DONNA DARIA**  
2015 | 2016 | 2017



**COLLI EUGANEI ROSSO VILLA  
CAPODILISTA**  
2013 | 2015 | 2016



## Corte Adami

(2004)

Quel corpo unico di vigneti nel cru di Castelcerino è senz'altro un punto di partenza privilegiato nella produzione di questa azienda soavese, ma probabilmente non sarebbe sufficiente a delineare vini dalla tipicità così spiccata: servono anche passione, cure maniacali, conoscenza di antichi valori quanto dei progressi tecnologici. Il Soave Doc è un piccolo miracolo di semplicità, gradevolezza, equilibrio e beva compulsiva: racconta in maniera esaustiva la fragranza della garganega e le caratteristiche del territorio da cui proviene.

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32 - 37308 Soave (VR)  
T. 045 6190218 | M. info@corteadami.it  
[www.corteadami.it](http://www.corteadami.it)

**Viticultura:** Certificazione SQNPI  
**Ettari:** 40 | **Bottiglie:** 170.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Martina e Andrea Adami  
**Cond. enologica:** Andrea Adami  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### SOAVE 2021

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Paglierino. È pulito, preciso, verticale e intrigante. Si susseguono note di biancospino, pera, maggiorana, anice stellato, tarassaco e mandorla. Ha indubbiamente un ottimo equilibrio con grande gioco fresco-sapido che marca tutto il sorso. Chiude saporito tra albicocca fresca e aromi agrumati. Cappesante gratinate.



### SOAVE CLASSICO CIMALTA 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, altre varietà 5%  
Alc. 15,5% | € 36 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Quaglie alla cacciatora.



### SOAVE SUPERIORE VIGNA DELLE CORTE 2019

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Coniglio al forno con funghi.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, altre varietà 5%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, altre varietà 5%  
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Arista di maiale con salsa di prugne.



**SOAVE**  
2018 | 2019 | 2020



**VALPOLICELLA SUPERIORE**  
2012 | 2018





## Corte Gardoni (1980)

Una costante fedeltà al territorio emerge dalla storia di una famiglia e di un'azienda agricola ad ampio spettro e testimone della tradizione. Per la corvina in primis, che qui si è sempre lavorata fresca anche nel Bardolino Superiore e in purezza nel Becco Rosso, senza mai avere l'ansia del colore tenue. L'eleganza e l'invidiabile freschezza del Pradica 2020 suggeriscono la nuova idea di un Bardolino valorizzato dalle sottozone. Le erbe aromatiche più che il frutto nei Custoza, il miele e l'albicocca nel Fenili. Con l'annata 2020 arriva la certificazione Biodiversity Friend.

Loc. Gardoni, 5 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)  
T. 0457 950382 | M. info@cortegardoni.it  
[www.cortegardoni.it](http://www.cortegardoni.it)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 23 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Gianni Piccoli  
**Cond. enologica:** Mattia Piccoli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BARDOLINO SUPERIORE PRÀDICA 2020

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino vivido. Aria gentile, speziata, con i legni di maturazione a braccetto con un frutto fresco, la mora, la classica ciliegia, humus e foglie secche, il cassis e le sensazioni balsamiche. Sulle papille vince per l'eleganza, armonico in tutte le sensazioni con freschezza e sapidità protagoniste. Costine d'agnello in crosta di noci.



### BARDOLINO CHIARETTO NICHESOLE 2021

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%  
Alc. 12% | € 9 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Pizza Margherita.



### BARDOLINO LE FONTANE 2021

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 13%, Corvinone 10%,  
altre varietà 7%  
Alc. 12% | € 9 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Tagliatelle al ragù.



### BECCO ROSSO 2020

Rosso Igt - Corvina 100%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Tonnarelli cacio e pepe.



### BIANCO DI CUSTOZA MAEL 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Riesling italico 20%, Trebbianello 20%,  
Trebbiano 20%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Gnocchetti al sugo d'astice.



### FENILI 2020

Bianco Igt Passito - Garganega 90%, Malvasia 5%, Vespaiola 5%  
Alc. 14% | € 12 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Tortino di frutta esotica.



## Corte Scaletta (2011)

Nasce tutto dal nome dello stretto passaggio detto "Scaletta", che mette in comunicazione la tenuta con il paese di San Martino Buon Albergo. Giulia, Riccardo e Michele hanno la volontà di far sentire il loro territorio, quello di Marcellise e della Musella, unico, generoso e in grado di dare grandi espressioni per chi tiene a una Valpolicella allargata legata alle tradizioni. Anche per questo, pur avendo una piccola porzione coltivata a cabernet sauvignon, si preferisce vinificarla a parte: quando le uve d'oltralpe incontrano sapienti mani e tecniche veronesi non possono che dare emozioni.

Via Cao di Sopra, 19 - 37036 San Martino Buon Albergo (VR)  
T. 045 8740269 | M. info@cortescaletta.it  
[www.cortescaletta.it](http://www.cortescaletta.it)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Cavedini  
**Cond. enologica:** Flavio Peroni  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 16% | € 52 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi  
Bel granato vivace con note aranciate. Olfatto ampio con erbe officinali, piccoli frutti rossi in composta, cannella, vaniglia, chiodi di garofano e pepe; seguono liquirizia, scorzette candite, cacao, tabacco e tamarindo. Sorso equilibrato e armonico, con gran finale fruttato, speziato e balsamico. Braciola di cervo con salsa di ribes.



### CABERNET SAUVIGNON 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi  
Petto d'anatra all'arancia.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2016

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



**VALPOLICELLA SUPERIORE**  
2015



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2013



## Corte Sermana (2008)

Le vigne di turbiana coltivate con estrema cura dai fratelli Filippo e Nicolò Bottacini sono a pochi passi dalle acque del Lago di Garda, là dove il Rio Sermana segna il confine tra Veneto e Lombardia. Il microclima particolare e la struttura dei suoli di origine glaciale, composti da sedimenti di limo e argilla, sono le basi di una filosofia produttiva che non lascia nulla al caso e si concretizza in una gamma di Lugana nitidi, sapidi e di notevole struttura. Purezza e intensità espressiva raggiungono la vetta nel Lugana Sermana Riserva 2017, vino di lunga prospettiva.

Loc. Sermana, 1a - 37019 Peschiera del Garda (VR)  
T. 045 7550903 | M. info@cortesermana.it  
**www.cortesermana.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Filippo e Nicolò Bottacini  
**Cond. enologica:** Marco Simonetti  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### LUGANA SERMANA RISERVA 2017

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi e Legno 30 mesi  
Paglierino molto luminoso. Possiede freschezza e fragranza di profumi invidiabile, a dispetto del lontano millesimo: cedro, polpa di frutta bianca croccante, acacia, magnolia, erba luigia, cenini vanigliati e suggestioni tropicali. Davvero gustoso, su una scia saporita e ampia con perfetto equilibrio fresco-sapido. Luccio alla Gardesana.



### LUGANA CROMALGO 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Linguine allo scoglio.



## Corteforte (1990)

Il nome deriva dall'origine dell'edificio, una fortificazione del 1400 a difesa delle proprietà, ora trasformata in piccolo relais, con poche camere e una cantina in pietra a volta per l'elevazione dei vini. Uno di quei luoghi che ti fanno sentire il buon sapore del territorio con la sua serenità. Pochi ettari divisi in piccoli cru che caratterizzano una produzione dallo stile molto tradizionale, a partire dalla conduzione del vigneto rigorosamente a pergola, ma anche per la passione per il Recioto Amandorlato, una rarità da non mancare.

Via Osan, 45 - 37022 Fumane (VR)  
T. 045 6839104 | M. info@corteforte.it  
**www.corteforte.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 3 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Carlo Maria Cerutti  
**Cond. enologica:** Luigi Andreoli  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TERRE DI SAN ZENO 2015

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Dindarella 5%, Molinara 5%, Oseleta 5%  
Alc. 15% | € 47 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Granato luminoso con orlo aranciato. Ampio olfatto di fiori essiccati, piccoli frutti rossi in composta e sotto spirito, prugna secca, vaniglia, cannella e chiodi di garofano; poi tabacco, liquirizia, cacao, cuoio, note di tamarindo e china. Sorso di composta potenza, con lungo finale di boero. Braciola di cervo con salsa di ribes.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI OSAN 2015

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Molinara 10%, altre varietà 5%  
Alc. 15,5% | € 61 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Lepre in salmi.



### RECIO TO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO AMMANDORLATO 2019

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Dindarella 5%, Molinara 5%, Oseleta 5%, altre varietà 5%  
Alc. 14% | € 35 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Praline di cioccolato.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE PODERE BERTAROLE 2019

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 20%, Dindarella 5%, Molinara 5%, Oseleta 5%  
Alc. 14% | € 17 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Tagliata al pepe verde.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO VIGNETI DI OSAN**  
2006 | 2012



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO TERRE DI SAN ZENO**  
2006 | 2008 | 2013



## Valentina Cubi

(1970)

Negli anni Settanta Valentina con Giancarlo Vason, stimato enologo della Valpolicella, acquista la tenuta sulle colline di Fumane nella quale oggi sorge la cantina con agriturismo che porta il suo nome. A pieno titolo, perché Valentina, donna gentile e determinata, accoglie la sfida di guidare l'azienda scegliendo la conduzione in biologico, per lasciare un mondo migliore alle future generazioni. Lo stile dei vini rispecchia il suo carattere: sono raffinati e vibranti, scorrevoli nella beva e mai troppo carichi di colore. Eleganza fresca e gustosa nel gastronomico Amarone Morar 2015.

Via Casterna, 60 - 37022 Fumane (VR)  
T. 045 7701806 | M. info@valentinacubi.it  
**www.valentinacubi.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Valentina Cubi  
**Cond. enologica:** Gian Maria Zanella  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA MORAR BIO 2015

Rosso Docg - Corvina 75%, Rondinella 25%  
Alc. 16% | € 62 | Bt. 5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Granato di grande trasparenza. Pacato l'olfatto, di mandorla, nocciola, lievi note tostate, caramello salato e agrumi canditi. Poi le note floreali di viola e rosa che lo caratterizzano con foglie di tè, humus e corteccia. Palato sapido, gustoso, ma anche vibrante per bella freschezza e tensione. Piccione ai porcini e tartufo nero.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE ARUSNATICO 2017

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 10%  
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Fiorentina alla brace.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE IL TABARRO 2017

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 10%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Tagliatelle al ragù.



### SIN CERO 2021

Rosso Igt - Corvina 75%, Rondinella 25%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Lasagne alle melanzane.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA**  
2004



**VALPOLICELLA IPERICO**  
2018 | 2020



## Dal Cero

(1934)

Il nucleo aziendale storico è costituito dai vigneti sui monti Crocetta e Calvarina, spartiti tra le denominazioni Soave e Lessini. Per questo motivo è indissolubile il legame che si è venuto a creare con questi territori, nonostante la terza generazione abbia contribuito ad allargare gli orizzonti produttivi, non solo volgendo lo sguardo ai mercati internazionali, ma anche con l'acquisizione di vigneti in altre zone. I bianchi sia fermi che spumanti delle DOC citate hanno una costanza qualitativa invidiabile. Domina la Cuvée Augusto 2016, dedicata al fondatore: un assaggio strepitoso.

Via Moschina, 11 - 37030 Roncà (VR)  
T. 045 7460110 | M. info@dalcerofamily.it  
**www.dalcerofamily.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 40 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Nico, Francesca e Davide Dal Cero  
**Cond. enologica:** Davide Dal Cero  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LESSINI DURELLO SPUMANTE NON DOSATO CUVÉE AUGUSTO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 36 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | 50 mesi sui lieviti  
Oro lucente. Perlage finissimo. Suadente nei toni speziati di vaniglia, liquirizia e pepe bianco. Folate salse, frutta disidratata, lievi ricordi di idrocarburi e tabacco. Esplosivo al palato, potente e scorrevole, elegante e complesso, di lunga persistenza. Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%  
Alc. 16% | € 57 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Lepre alla cacciatora.



### CUVÉE AUGUSTO 10-10 2010

Bianco Metodo Classico - Durella 60%, Chardonnay 40%  
Alc. 12,5% | € 72 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti  
Carpaccio di crostacei su mela verde.



### BRUT DAL CERO

Bianco Metodo Classico - Durella 60%, Chardonnay 40%  
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
Tagliere di salumi.



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO RAMATO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



### SOAVE SUPERIORE VIGNETO RUNCATA 2020

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 32 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Grigliata di carne bianca e verdure.



**SOAVE SUPERIORE VIGNETO RUNCATA**  
2015 | 2018 | 2019



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2011 | 2012 | 2015

(91,5)

## Dal Maso

(1919)

Quest'anno l'azienda Dal Maso festeggia il 25° anniversario del suo Merlot Casara Roveri, vista anche l'eccezionale qualità della materia prima data dall'annata 2019. Grande performance in guida e pare anche con i clienti affezionati, che si sono già prenotati parte delle 4.000 bottiglie prodotte. Questo per quel che riguarda i Colli Berici, ma simultaneamente arriva in commercio anche la seconda edizione del Vin Santo di Gambellara con il millesimo 2007, per 12 anni in caratelli conservati nel solaio: la prima fu la memorabile 2003. Prodotto più unico che raro.

Contrada Selva, 62 - 36054 Montebello Vicentino (VI)  
T. 0444 649104 | M. info@dalmasovini.com  
**www.dalmasovini.com**

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 33 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Anna, Silvia e Nicola Dal Maso  
**Cond. enologica:** Nicola Dal Maso  
**Cond. agronomica:** Nicola Dal Maso  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI BERICI MERLOT 25° ANNIVERSARIO 2019

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 15% | € 65 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Rubino in trama decisa. Emerge un caleidoscopio olfattivo: melagrana e ventaglio di confetture di bosco, mirtillo rosso, cassis, poi amarena in sciropo, spezia scura, lieve boisé e grafite. Al palato è morbido, suadentemente pieno, con tannino vellutato e di lunga durata. Gioca su elegantissima piacevolezza. Cinghiale arrosto con castagne.



### GAMBELLARA VIN SANTO 2007

Bianco Doc Passito - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 195 (0,375l) | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 144 mesi  
Torta con mandorle e cioccolato.



### COLLI BERICI MERLOT CASARA ROVERI 2019

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### COLLI BERICI TAI ROSSO COLPIZZARDA 2019

Rosso Doc - Tai rosso 100%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Capriolo con salsa di ribes rosso.



### CASARA ROVERI 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
Mocetta di camoscio.



### GAMBELLARA CLASSICO RIVA DEL MOLINO 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Cappone ripieno al forno.



**COLLI BERICI TAI ROSSO COLPIZZARDA**  
2016 | 2017 | 2018



**COLLI BERICI MERLOT CASARA ROVERI**  
2015 | 2017 | 2018

## De Bacco

(2011)

Dalla nuova cantina, che può contare su un'ampia sala di degustazione e un più capiente ambiente di maturazione per le numerose tipologie prodotte, i fratelli De Bacco anche quest'anno si presentano con nuove etichette, segno di un instancabile desiderio di innovazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni. Esordisce quindi una bianchetta Metodo Classico che si presenta ottimamente fin da subito. In attesa di poter assaggiare la versione di pavana spumantizzata che sta ancora affinando in cantina, possiamo apprezzare il ben noto solaris e una piccola produzione di turca.

Via San Giuseppe, 14 - 32032 Feltre (BL)  
T. 338 1803453 | M. info@debacco.it  
**www.debacco.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 7 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marco De Bacco  
**Cond. enologica:** Marco De Bacco  
**Cond. agronomica:** Marco De Bacco  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### ICO BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Bianchetta trevigiana 100%  
Alc. 12,5% | € 39 | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti  
Giallo paglierino con una lieve tonalità dorata, ricco di perlage fine e persistente. I sentori delicati spaziano dal fruttato agrumato al floreale di glicine; non manca un tocco di fragranza di crosta di pane. Il sorso è brioso e l'anidride carbonica stuzzica le papille assieme a decisa sapidità. Filetto di branzino gratinato.



### CUSS 2021

Rosso Igt - Merlot 85%, Carmenère 15%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
Fegato alla veneziana.



### VANDUJA 2021

Rosso Igt - Pavana 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
Carne cruda all'albese.



### SOLARIS 2021

Bianco - Solaris 100%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Risotto al lavarello del Garda.



### SACA EXTRA BRUT 2021

Bianco Metodo Martinotti - Bianchetta trevigiana 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Crostini con baccalà mantecato.



### TURCA 2021

Rosso - Turca 100%  
Alc. 13% | € 39 | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
Spezzatino di manzo.



**SAROEL**  
S.A. | 2018



**TEROLDEGO RORO**  
2016 | 2017 | 2019

## De Stefani

(1866)

Alessandro De Stefani persevera nell'obiettivo di ottenere vini di grande personalità e di qualità riconosciuta, attraverso una filosofia biodinamica e di sostenibilità dalla vigna al prodotto finale. Su di un suolo a base di caranto e rinfrescato dal vicino Piave, vengono coccolate uve che portano a risultati lusinghieri, come dimostrano lo Stèfen 1624 2017, marzemino vinificato come da tradizione, dal sorso pieno, caldo e austero o l'identitario Olmera 2020, da tai e sauvignon; svetta il Malanotte del Piave 2017, dal corpo ricco e dagli aromi intensi.

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (VE)  
T. 0421 67502 | M. info@de-stefani.it  
**www.de-stefani.it**

**Viticultura:** Biologica e biodinamica  
**Ettari:** 80 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia De Stefani  
**Cond. enologica:** Alessandro De Stefani  
**Cond. agronomica:** Alessandro De Stefani, Tiziano De Stefani  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

### MALANOTTE DEL PIAVE 2017

Rosso Docg - Raboso piave 100%  
Alc. 15% | € 62 | Bt. 2.961 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rosso cupo orlato di granato, precursore di un olfatto intenso con note di marasca, prugna secca e confettura di more; poi cioccolato fondente, liquirizia, cuoio e pepe nero. Palato virile, di calore alcolico e peso estrattivo supportati da morbidezza e freschezza. Il tannino è nobile e vitale. Finale molto lungo. Gulasch di manzo alla paprica dolce.

TTTT

### OLMERA 2020

Bianco Igt - Tai 60%, Sauvignon 40%  
Alc. 13,5% | € 39 | Bt. 1.868 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
Risotto agli asparagi e frutti di mare.

TTTT

### COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO STÈFEN 1624 2017

Rosso Docg - Marzemino 100%  
Alc. 16,5% | € 104 | Bt. 1.648 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.

TTTT

### SOLER 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 20%, Carmenère 20%, Marzemino 20%, Merlot 20%, Refosco dal peduncolo rosso 20%  
Alc. 15% | € 62 | Bt. 2.961 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
Carré di maiale alle prugne.

TTTT

### TOMBOLA DI PIN BRUT 2011

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
Alc. 12% | € 42 | Bt. 3.285 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
120 mesi sui lieviti  
Linguine allo scoglio.

TTTT

### VENEZIA 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
Quaglie alla cacciatora.

TTTT

**COLLI DI CONEGLIANO  
REFRONTOLLO STÈFEN 1624**  
2013 | 2015 | 2016

TTTT

**KREDA**  
2015 | 2016 | 2018

## Drusian

(1985)

Francesco Drusian è un personaggio di grande carisma e dalle idee molto chiare. Egli si sente prima di tutto un viticoltore: per questo, la sua prima preoccupazione è quella di ottenere uve di grande qualità lavorando in vigna nel modo più naturale possibile. Il resto lo fanno la grande esperienza e la cura dei dettagli che hanno permesso alla sua azienda di diventare una delle più importanti del Conegliano Valdobbiadene. Ecco spiegato perché i suoi vini ogni anno sono sempre ai vertici della denominazione per piacevolezza ed eleganza, qualità che troviamo immutate anche in questa annata 2021.

Via Anche 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 982151 | M. drusian@drusian.it  
**www.drusian.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 80 | **Bottiglie:** 1.700.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Francesco Drusian  
**Cond. enologica:** Marco Spironelli  
**Cond. agronomica:** Francesco Drusian  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti

Brillante paglierino. Spuma ricca e dalle persistenti catenelle, pervade l'olfatto con intense sensazioni di frutta a polpa bianca, agrumi, melissa e fiori di campo. Di ottima bevibilità, la verve fresca rende agile un corpo esile, ma di appagante morbidezza. Finale di buona lunghezza con ritorni fruttati. Lasagne con scamorza, funghi e zucca.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE SUI LIEVITI 2020

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti. Moeche fritte.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 21 | Bt. 6.520 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti. Tortino di mele con salsa alla vaniglia.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLLALTO BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
5 mesi sui lieviti. Timballo di riso e gamberi.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 14 | Bt. 5.920 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti. Ravioli di patate e baccalà.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT "30 RACCOLTI" 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
4 mesi sui lieviti. Cappellette scottate allo zenzero.



## Falezze (2008)

Il percorso di Luca Anselmi è iniziato nel 2008, mettendo a frutto le potenzialità del cru Falezze, situato in posizione collinare dove suoli calcarei intessuti di argilla e sabbia accolgono i vigneti di famiglia, alcuni anche di ottant'anni. Dalla terrazza della cantina la vista spazia sulla Val di Mezzane, zona della Valpolicella che è in grande crescita grazie anche a produttori determinati come Luca. Tutti i vini coniugano potenza e finezza. Preciso e raffinato l'Amarone 2016, austero ed elegante il Ripasso 2015.

località Pigno 1 - 37031 Illasi (VR)  
T. 348 7241477 | M. info@falezze.it  
**www.falezze.it**

**Viticultura:** In conversione al biologico  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Luca Anselmi  
**Cond. enologica:** Luca Anselmi  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvinone 45%, Corvina 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5%  
Alc. 15,5% | € 113 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino con luminosi riflessi granato. Note di mora, prugna e visciola lasciano il posto a sensazioni eteree, sentori di caffè, tabacco, china e rabarbaro. Il sorso è morbido, con freschezza ancora viva d'arancia rossa. Il tannino è scattante, l'alcol bene integrato, il finale piacevolmente fruttato. Capriolo con salsa di ribes rosso.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2015

Rosso Doc - Corvinone 40%, Corvina 35%, Rondinella 20%, Oseleta 5%  
Alc. 15% | € 78 | Bt. 5.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Stracotto d'asino.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvinone 45%, Corvina 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5%  
Alc. 14,5% | € 58 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2015



**VALPOLICELLA SUPERIORE**  
2015



## Farina (1973)

I cugini Claudio ed Elena Farina, che rappresentano l'ultima generazione della storica famiglia di Fumane, hanno dato vita a un percorso di rinnovamento aziendale, dall'allestimento di confortevoli spazi per l'accoglienza enoturistica, alla scelta di moderni contenitori in cemento e gres per la vinificazione, a tecniche orientate alla sostenibilità e al risparmio energetico. Tradizione familiare e innovazione si integrano a una conduzione rigorosa in vigna e in cantina, per la produzione di vini piacevoli e identitari, ben esemplificati dall'Amarone Classico Riserva Montefante 2016.

Via Bolla, 11 - Località Pedemonte - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701349 | M. info@farinawines.com  
**www.farinawines.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 65 | **Bottiglie:** 1.350.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Alessandro, Claudio ed Elena Farina  
**Cond. enologica:** Andrea Zerman, Luigi Andreoli  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA MONTEFANTE RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 10%  
Alc. 16% | € 45 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Granato dal riflesso aranciato. Importante excursus olfattivo balsamico e mentolato, con le spezie a fare da supporto a un frutto ancora fresco, poi floreale con la viola e tostato con il cacao. Sorso che ha spalla fresca e un tannino domo con tanto velluto a condurre il ricordo minerale. Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FAMIGLIA FARINA 2017

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



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE MONTECORNA 2020

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



### NODO D'AMORE 2020

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



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO MEZZADRO ALLA  
FONTANA RISERVA**  
2011



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO FAMIGLIA FARINA**  
2016

## Gino Fasoli (1925)

Il passaggio al biologico fatto molti anni fa, quando non c'era questa attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, ha permesso all'azienda di essere riconosciuta tra le prime a dare valore a questa metodologia. Molto gustosi e sempre intriganti il merlot in purezza Calle e la garganega maturata in rovere Pieve Vecchia. Anche quando si interpreta il territorio con l'Amarone Alteo, lo si fa con la giusta forza e grande eleganza, che ritroviamo anche nel Soave Borgoletto. Incredibile la grande, fresca verticalità della garganega nel Creaman.

Via Cesare Battisti, 47 - 37030 Colognola ai Colli (VR)  
T. 045 7650741 | M. be@fasoligino.com  
[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)

**Viticultura:** Biologica certificata e biodinamica  
**Ettari:** 80 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Amadio e Natalino Fasoli  
**Cond. enologica:** Natalino Fasoli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

### CALLE 2016

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 16,5% | € 39 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Veste granato compatto. Ricco e opulento, presenta un tripudio di note speziate e tostate; poi emerge il fruttato di mora, gelso e ribes nero in confettura. Palato coerente con grande impronta vellutata e setosa su una spalla fresca e un tannino domato. Chiude lentamente su ricordi tostate. Guancia di manzo al brandy.

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA ALTEO 2016

Rosso Docg - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 30%  
Alc. 17,5% | € 78 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Filetto di cervo ai mirtilli.

### PIEVE VECCHIA 2018

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Pollo alle mandorle e curcuma.

### CREAMAN 2013

Bianco Metodo Classico - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 23 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
Tartare di gamberi.

### SOAVE BORGOLETTO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Risotto ai frutti di mare.

**ORGNO**  
2010 | 2011 | 2012

**CREAMAN**  
2011

## Fattori (1918)

Antonio Fattori, con il fratello Giovanni e la nipote Chiara, è alla guida della storica azienda alle porte della Lessinia, dove s'incontrano le denominazioni Soave, Monti Lessini e Valpolicella. Le vigne di garganega e durella poggiano sui terreni basaltici a Roncà e Monteforte d'Alpone, mentre le varietà autoctone della Valpolicella dimorano sui suoli a matrice calcarea dell'incantevole Col de la Bastia, a Montecchia di Crosara. I vini interpretano i diversi terroir con rigore ed eleganza, raggiungendo di anno in anno risultati di tutto rispetto.

Via Olmo, 6 - Frazione Terrossa - 37030 Roncà (VR)  
T. 045 7460041 | M. info@fattoriwines.com  
[www.fattoriwines.com](http://www.fattoriwines.com)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 94 | **Bottiglie:** 330.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Fattori  
**Cond. enologica:** Fabio Basile, Antonio Fattori  
**Cond. agronomica:** Giovanni Fattori  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

### SOAVE DANIELI 2021

Bianco Doc - Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Paglierino luminoso. Ampio il ventaglio olfattivo con note floreali di sambuco e acacia, poi lavanda, timo e lime, pera, frutto della passione, pesca, mentuccia, anice stellato e radice di liquirizia, su sottili ricordi salmastri. Dinamico e intenso, con finale persistente, agrumato e sapido. Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2017

Rosso Docg - Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre varietà 10%  
Alc. 16% | € 69 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Lepre in salmi.

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE COL DE LA BASTIA 2018

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre varietà 10%  
Alc. 15% | € 27 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Stracotto di manzo all'Amarone.

### LESSINI DURELLO NON DOSATO 60 MESI 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12% | € 35 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
60 mesi sui lieviti  
Risotto agli scampi.

### LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT 36 MESI 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 0 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Crostini al foie gras.

### VALPOLICELLA SUPERIORE COL DE LA BASTIA 2020

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre varietà 10%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Bigoli con salsiccia.

**SOAVE DANIELI**  
2017 | 2018 | 2020

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA**  
2015 | 2016





## Fongaro (1975)

Il marchio Fongaro è sinonimo di Metodo Classico, dello storico legame aziendale con la varietà durezza e di conduzione in biologico: scelte precise, compiute con spirito pionieristico dal fondatore Guerrino Fongaro. Il cambio di gestione, affidato da qualche anno alla giovane e intraprendente Tanita Danese, è avvenuto all'insegna della continuità. Nella gamma dei vini, accuratamente cesellati dallo storico enologo Pier Luigi Borgna, emerge quest'anno il Pas Dosé 2017, raffinata espressione dell'uva di montagna regina della Lessinia.

Via Motto Plane, 12 - 37030 Roncà (VR)  
T. 045 7460240 | M. info@fongarospumanti.it  
**www.fongarospumanti.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglie Danese e Molinarolo  
**Cond. enologica:** Pier Luigi Borgna  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### LESSINI DURELLO SPUMANTE PAS DOSÉ 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Durezza 100%  
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi  
55 mesi sui lieviti  
Luminoso paglierino con vividi riflessi dorati. Perlage finissimo. Ol-fatto di raffinata compostezza con tracce di agrumi, macedonia di frutta, pan di spezie, accenni torbati e lievemente affumicati. Al palato è tonico, con ingresso fresco e bollicina sferzante. Persistenza lunga e diffusa. Catalana di crostacei.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE PAS DOSÉ RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Durezza 100%  
Alc. 12,5% | € 47 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi  
80 mesi sui lieviti  
Scampi alla busara.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Durezza 100%  
Alc. 12,5% | € 43 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 9 mesi  
78 mesi sui lieviti  
Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Durezza 100%  
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi  
55 mesi sui lieviti  
Baccalà mantecato.



**LESSINI DURELLO SPUMANTE  
BRUT RISERVA**  
2010 | 2011 | 2013



**LESSINI DURELLO SPUMANTE  
BRUT**  
2013 | 2014 | 2015



## Franchetto (1982)

Con la competenza alimentata dai recenti studi e la passione ereditata dal nonno e dal padre Antonio, la giovane enologa Giulia Franchetto segue l'azienda familiare delineando espressioni schiette e incisive delle uve che sono protagoniste del territorio: la garganega e la durezza. Le varietà sono allevate rispettivamente a Terrosa e a Vestenanova, su terreni a matrice vulcanica. Sapidità gessosa ingentilita da toni floreali nel Soave Recorbian 2018, profilo affilato e dai toni speziati nel Lessini Durello Riserva 2014.

Via Binelli, 22 - 37030 Roncà (VR)  
T. 045 7460287 | M. info@cantinafranchetto.com  
**www.cantinafranchetto.com**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Antonio Franchetto  
**Cond. enologica:** Antonio Franchetto  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### SOAVE RECORBIAN 2018

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
Paglierino lucente. Impatto odoroso ampio con subito in evidenza note di salvia, finocchietto e aneto, poi pesca matura e nespola, pompelmo e cedro ben amalgamati a folate di fiori di sambuco e anice stellato. Palato fermo ma gentile su ritorni sapidi e minerali di gesso bagnato. Persistente. Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Durezza 100%  
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti  
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



### SOAVE LA CAPELINA 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Torta salata ai broccoli.



### LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durezza 100%  
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti  
Sogliola alla mugnaia.



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO VAL SERINA 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Lasagne alle melanzane.



**SOAVE RECORBIAN**  
2017



**LESSINI DURELLO SPUMANTE  
RISERVA**  
2013

## Gamba (2003)

Ci vuole una buona "Gamba" per percorrere a piedi l'erta e tortuosa Via Giaretta, costellata di ulivi e marogne, che collega la bassa vallata di Marano a Gnirega. È appagante sorvegliare dal terrazzo della cantina le etichette Campedel e Le Quare, cercando di coglierne le differenze stilistiche ammirando il paesaggio così bucolico, in cui si distinguono a ovest il Monte Tenda e a est il boschetto che domina la cima del Monte Masua, confine orografico con la vallata di Negrar e naturale protezione di alcuni appezzamenti aziendali, tutti allevati a pergola.

Via Gnirega, 19 - Frazione Valgatarà - 37020 Marano di Valpolicella (VR)  
T. 045 6801714 | M. info@vinigamba.it  
**www.vinigamba.it**

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Giovanni, Giuseppe e Martino Aldrighetti  
**Cond. enologica:** Martino Aldrighetti, Massimo Mameli  
**Cond. agronomica:** Giovanni Aldrighetti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPEDEL 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Croatina 5%  
Alc. 16% | € 57 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Tra il rubino e il granato. Profondità tostate e speziate, cacao in polvere, orzo, cannella, pepe nero e chiodi di garofano. I fiori, petali di viola e rosa, e gli agrumi, bergamotto e chinotto. Suadente con le morbidezze appena si cala sulle papille, poi la freschezza e un tannino nobile. Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 5%  
Alc. 15% | € 39 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Pernici farcite.



### CAMPEDEL 2017

Rosso Igt - Corvina 40%, Corvinone 40%, Croatina 10%, Oseleta 10%  
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Arista di maiale con salsa di prugne.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE 2018

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  
Salame al cioccolato.



### VALPOLICELLA CLASSICO CAMPEDEL 2020

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Carré di maiale con patate al forno.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPEDEL RISERVA**  
2011 | 2012 | 2015

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE QUARE**  
2014 | 2015 | 2016

## Giannitessari (2013)

Alla storica produzione all'interno delle denominazioni Soave e Monti Lessini, Gianni Tessari ha affiancato quella sui Colli Berici, dove sono di casa le varietà bordolesi e il tradizionale tai rosso. Ormai più che una semplice sperimentazione anche l'ottenimento di vini da varietà resistenti, di cui fa parte il Rebellis, da uve solaris. Ma è comunque difficile non evidenziare di anno in anno la qualità e i risultati raggiunti dagli spumanti Lessini Durello prodotti: il Riserva Extra Brut 2014 è in una forma smagliante, dall'espressività che lascia senza fiato.

Via Prandi, 10 - 37030 Roncà (VR)  
T. 045 7460070 | M. office@giannitessari.wine  
**www.giannitessari.wine**

**Viticoltura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 40 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gianni Tessari  
**Cond. enologica:** Gianni Tessari  
**Cond. agronomica:** Gianni Tessari  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LESSINI DURELLO SPUMANTE EXTRA BRUT RISERVA 2014

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
60 mesi sui lieviti  
Oro sfavillante. Perlage compatto e incessante. Sprigiona suadenti profumi di rosolio, pan di Spagna, frutta esotica sciropata, mela essiccata, tè verde e verbenia, avvolti da nuvole tostate e speziate. Assaggio estremamente espressivo ed equilibrato, con grande persistenza iodata e balsamica. Gnocchetti al sugo d'astice.



### LESSINI DURELLO DOSAGGIO ZERO 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
120 mesi sui lieviti  
Tartare di scampi.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE EVENTO RISERVA 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 110 | Bt. 100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
96 mesi sui lieviti  
Spaghetti con vongole e bottarga.



### SOAVE CLASSICO PERINATO CRU PIGNO 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
Coniglio alla ligure.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT RISERVA

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
36 mesi sui lieviti  
Pizza capricciosa.



### COLLI BERICI TAI ROSSO 2020

Rosso Doc - Tai rosso 100%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 8.000 | Mat. Legno 12 mesi  
Tagliata al pepe verde.



**COLLI BERICI ROSSO PIAN ALTO**  
2015 | 2016 | 2017



**DUE BIANCO**  
S.A. | S.A.



## Gini (1980)

Come può una cantina come quella della famiglia Gini, che rappresenta la storia del territorio montefortiano e del comprensorio del Soave, riuscire in un progetto di continuità qualitativa così efficiente? L'esperienza del nonno Olinto, che si tramanda di generazione in generazione, è in grado di lasciare al consumatore finale un'aura di mistero che porta solo fascino e meraviglia. Ne è esempio la nuova annata del Soave Classico Salvarenza, che stupisce in piacevolezza ed eleganza nonostante la sua ancora incredibile giovinezza.

Via G. Matteotti, 42 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)  
T. 0457 611908 | M. info@ginivini.com  
**www.ginivini.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 60 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Sandro, Matteo e Claudio Gini  
**Cond. enologica:** Sandro Gini  
**Vendita diretta:** Si | **Visite in azienda:** Si



(91,5)

### SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA VECCHIE VIGNE 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 32 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi  
Paglierino luminoso. Splendido olfatto ricco di sensazioni agrumate su uno scenario di fiori di sambuco e gelsomino. Sullo sfondo, una brezza di salsedine conduce note speziate di zenzero e cardamomo. Sorso avvolgente e di gran classe, di straordinario spessore sapido e freschezza vibrante. Pasta alla Norma.



### SOAVE CLASSICO LA FROSCÀ 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Linguine allo scoglio.



### CAMPO ALLE MORE 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100%  
Alc. 14,5% | € 39 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Pernici farcite.



### MACIETE FUMÉ 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100%  
Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
Risotto ai porcini.



### SOAVE CLASSICO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pizza Margherita.



### SORAI 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Manzoni bianco 25%, Riesling italiano 25%  
Alc. 13% | € 29 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
Risotto con tinca di lago e datterini.



**SOAVE CLASSICO LA FROSCÀ**  
2016 | 2018 | 2019



**SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA VECCHIE VIGNE**  
2016 | 2018 | 2019



## Giusti Wine (2004)

Immersa nelle colline di Nervesa della Battaglia sorge Giusti Wine, una cantina fortemente voluta e realizzata da Ermenegildo Giusti per promuovere il territorio del Montello, dove passato, presente e futuro si fondono magicamente: dalla testimonianza storica dell'Abbazia di Sant'Eustachio all'avveniristica cantina di recente realizzazione, estesa su 5 piani, la cui visita si sviluppa in una passeggiata emozionale. Grandi soddisfazioni quest'anno per i vini rossi: spiccano le etichette Umberto I e Antonio nel Montello, mentre nella Valpolicella si distinguono l'Amarone e il Ripasso Superiore.

Via del Volante, 4 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)  
T. 0422 720198 | M. mb@giustiwine.com  
**www.giustiwine.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 100 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Ermenegildo Giusti  
**Cond. enologica:** Graziana Grassini  
**Vendita diretta:** Si | **Visite in azienda:** Si



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 16% | € 104 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino dai riflessi granato, scuro nel calice. Profumi di sottobosco, balsamici e fruttati, marasca e mirtillo, allungo con sentori di cacao e pepe nero. Beva decisa in trama tannica e freschezza, che avvolge il palato con una certa morbidezza. Persistenza dai ritorni caldi di frutta sotto spirito. Capriolo ai porcini.



### MONTELLO COLLI ASOLANI ANTONIO 2018

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet franc 10%, Recantina 10%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.



### MONTELLO COLLI ASOLANI UMBERTO I 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 14% | € 45 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT BY GRAZIANA GRASSINI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 26 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Crostini con burro e salmone.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2014 | 2016



**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE**  
2013 | 2016 | 2017



## Gorgo (1977)

Fondata nel 1975, Gorgo è stata tra i pionieri della DOC e attualmente, con 50 ettari vitati, oltre a uve di altri piccoli conferitori, esporta la maggior parte della produzione in tutto il mondo. Centrali per Roberta Bricolo sono l'identità territoriale, che cerca di far emergere attraverso l'utilizzo di sole uve autoctone, e il regime biologico, con certificazione ottenuta nel 2018. L'idea alla base è quella della sostenibilità ad ampio spettro che vede coinvolte sia le persone che tutte le fasi di vinificazione.

Via Gorgo, 15 - Custoza - 37060 Sommacampagna (VR)  
T. 045 516063 | M. gorgo@cantinagorgo.com  
[www.cantinagorgo.com](http://www.cantinagorgo.com)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 50 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Roberto Bricolo  
**Cond. enologica:** Roberto Bricolo  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CUSTOZA SUPERIORE SUMMA 2020

Bianco Doc - Garganega 50%, Cortese 30%, Trebbiano 20%  
Alc. 13% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Paglierino con sfumature dorate. Esordio olfattivo con note di frutti disidratati, ananas e cedro; a seguire timo, ginestra e mentuccia; sul finale una sensazione vagamente iodata. Avvolgente ed equilibra- to il sorso, di buona struttura, fa emergere un carattere decisamente sapido. Spiedo di seppioline ai ferri.



### CÀ NOVA 2019

Rosso Igt - Corvina 100%  
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Straccetti di cavallo.



### CUSTOZA PODERE SAN MICHELIN 2021

Bianco Doc - Garganega 45%, Cortese 35%, Trebbiano 20%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Insalata di pollo e verdure.



### BARDOLINO 2021

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 30%, Rondinella 5%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Tigelle e salumi.



### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Luccio alla Gardesana.



**CUSTOZA SUPERIORE SUMMA**  
2014 | 2015 | 2019



**CUSTOZA PODERE SAN MICHELIN**  
2015 | 2016 | 2020



## Guerrieri Rizzardi (1914)

Pochissime cantine posso vantare blasone e storia come questa. Tutto iniziò nei primi del Novecento, dall'unione tra due casate nobiliari: i Guerrieri e i Rizzardi. La svolta imprenditoriale grazie a una donna di carattere, stile e capacità: la Contessa Maria Cristina Lore- dan Rizzardi, che nel 1983, alla scomparsa del marito, deve pren- dere in mano le redini dell'azienda. Ne fa la solida realtà attuale, diventando Cavaliere del Lavoro nel 2010. Villa Rizzardi e il Giardino di Pojega sono da visitare a prescindere dal vino. Oltre al premiato Chiaretto, il Calcarole è Amarone di pura eccellenza.

Strada Campazzi, 2 - 37011 Bardolino (VR)  
T. 045 7210028 | M. mail@guerrieri-rizzardi.it  
[www.guerrieri-rizzardi.it](http://www.guerrieri-rizzardi.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 100 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Rizzardi  
**Cond. enologica:** Gian Maria Ciman  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO KEYA 2021

Rosato Doc - Corvina 57%, Corvinone 20%, Sangiovese 10%, Merlot 8%, Rondinella 5%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Rosa corallo intenso e lucente. Incuriosisce l'ampia gamma di espressioni olfattive: rosa canina e violetta, ribes, melagrana, arancia rossa, cannella, pepe bianco e rosmarino. Accattivante il sorso, che ripropone i medesimi descrittori olfattivi. Fine l'equilibrio e no- tevole l'allungo. Risotto al radicchio tardivo.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CALCAROLE 2016

Rosso Docg - Corvina 79%, Barbera 10%, Rondinella 5%, Sangiovese 5%, Corvinone 1%  
Alc. 17% | € 85 | Bt. 6.436 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Lepre alla cacciatora.



### SOAVE CLASSICO FERRA 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 6 mesi  
Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



### CLOS ROARETI 2019

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 13.213 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Fagiano arrosto.



### MUNUS 2020

Rosso Igt - Merlot 40%, Corvina 26%, altre varietà 34%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Bigoli con l'anatra.



### BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Merlot 10%, Rondinella 10%, altre varietà 10%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Gnocchi al ragu.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VILLA RIZZARDI**  
2011 | 2013 | 2015



**BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO KEYA**  
2019 | 2020

## I Campi (2006)

Flavio Prà è un enologo e consulente di lungo corso e molto conosciuto. Con I Campi, la cantina realizzata oltre un decennio fa, ha messo a frutto la sua esperienza riuscendo a unire vari territori e vallate, spesso molto diversi tra loro, con il risultato di produrre vini dotati di decisa personalità, tali da farli diventare un vero e proprio marchio di fabbrica. Dalle marne calcaree per le varie versioni del Valpolicella, alla terra morenica per il Lugana, fino agli espressivi suoli vulcanici del Soave.

Via delle Pezole, 3 - Località Allodola - 37031 Illasi (VR)  
T. 045 6175915 | M. info@icampi.it  
**www.icampi.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 14 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Flavio Prà  
**Cond. enologica:** Flavio Prà  
**Cond. agronomica:** Flavio Prà  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(91)

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CAMPO CIOTOLI 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Croatina 5% Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino con leggere sfumature granato. Scuro nell'elegante componente aromatica in cui risaltano le note di cuoio, caffè, cioccolato e cherry. Avvolgente alcolicità al palato, magistralmente sorretta da freschezza e vivace tannino. Chiude lungo tra aromi di cacao e confettura di more. Filetto di manzo in crosta alle erbe.

tttt

### SOAVE CAMPO VULCANO 2021

Bianco Doc - Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.

tttt

### LUGANA CAMPO ARGILLA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100% Alc. 13% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Insalata di mare.

ttt

### VALPOLICELLA SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Croatina 5% Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Pasta alla gricia.

tttt

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CAMPI LUNGHİ**  
2015 | 2016 | 2017

tttt

**SOAVE CAMPO VULCANO**  
2017 | 2019 | 2020

## Il Filò delle Vigne (1989)

Una squadra generosa e instancabile, ligia alla tradizione e aperta al nuovo. La proprietà condivide da oltre vent'anni le scelte di un agronomo e di un enologo che si identificano con l'azienda. Il tutto coordinato da Matteo Zanaica, vera anima del Filò delle Vigne e regista di tutte le fasi di produzione. Ancora una volta si conferma ad alti livelli il Borgo delle Casette, che con l'annata 2018 ha saputo coniugare potenza ed eleganza, promettendo una straordinaria longevità. In progressione continua anche il Casa del Merlo, un merlot in purezza, destinato all'olimpico dell'enologia italiana.

Via Terralba, 14 - 35030 Baone (PD)  
T. 0429 56243 | M. info@ilfilodellevigne.it  
**www.ilfilodellevigne.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 22 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Carlo e Sergio Giordani, Matteo Zanaica  
**Cond. enologica:** Andrea Boaretti  
**Cond. agronomica:** Filippo Giannone  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(93)

### COLLI EUGANEI CABERNET BORGO DELLE CASETTE RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30% Alc. 14% | € 33 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi  
Rubino pieno. Le confetture nere abbracciano le viole appassite, un ravvivante cassis si meschia alla macchia mediterranea, refoli mentolati accompagnano tocchi di grafite. Sorso potente, struttura tannica di nobile fattura intessuta a spina fresco-sapida dal solido nerbo. Lunghissimo. Pernici farcite.

tttt

### COLLI EUGANEI MERLOT CASA DEL MERLO 2019

Rosso Doc - Merlot 100% Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.

ttt

### COLLI EUGANEI CABERNET CECILIA DI BAONE RISERVA 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50% Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi  
Filetto di maiale lardellato.

tttt

### CALTO DELLE FATE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Riesling italico 20%, Tai 10% Alc. 13% | € 23 | Bt. 3.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
Filetto di ombrina e radicchio.

tt

### VOLO ROSSO 2021

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 40% Alc. 13% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Fesa di vitello al latte.

tt

### OPHRYS 2021

Rosato Igt - altre varietà 100% Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Tagliere di salumi.

tttt

**COLLI EUGANEI CABERNET  
BORGO DELLE CASETTE RISERVA**  
2015 | 2016 | 2017

tttt

**COLLI EUGANEI MERLOT CASA  
DEL MERLO**  
2016 | 2017 | 2018

## Il Mottolo (2003)

L'amicizia e la passione per il vino hanno contribuito a forgiare un sodalizio tra Sergio Fortin e Roberto Dalla Libera dando vita, nel 2003, a Il Mottolo. Le colline sono quelle di Baone, considerate da molti come la zona più vocata per la produzione di grandi vini rossi, e l'obiettivo è stato chiaro fin dagli esordi: valorizzare il territorio e le sue alte potenzialità. I loro vini esprimono esattamente questo concetto, a partire dagli "entry level", corposi ed equilibrati, fino ai cavalli di battaglia: il carmenère Vinànima, il Fior d'Arancio Passito Vino del Pozzo e il bordolese Serro.

Via Comezzara, 13 - 35030 Baone (PD)  
T. 347 9456155 | M. info@ilmottolo.it  
**www.ilmottolo.it**

**Viticultura:** In conversione al biologico  
**Ettari:** 8 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Sergio Fortin e Roberto Dalla Libera  
**Cond. enologica:** Flavio Prà  
**Cond. agronomica:** Filippo Giannone  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI CARMENÈRE VINÀNIMA 2019

Rosso Doc - Carmenère 100%  
Alc. 15% | € 29 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi  
Rubino scuro e compatto. Eleganza e raffinatezza: sentori di amarena sotto spirito, prugna secca, peonia, cioccolato, timbro vegetale, respiro minerale. Sorso pieno e strutturato, al palato procede lento ma deciso, con un tannino finissimo, segnato da finale sapido. Richiami balsamici e speziati. Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO VINO DEL POZZO 2020

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 11,5% | € 17 (0,375l) | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Plum-cake con cedro e albicocche candite.



### COLLI EUGANEI ROSSO SERRO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%  
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi  
Tagliata al pepe verde.



### MERLOT 2020

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Guancia di vitello in umido con patate.



### A MARE 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Tordini in salmi.



### COLLI EUGANEI ROSSO SERRO 2013 | 2014 | 2018



### COLLI EUGANEI CARMENÈRE VINÀNIMA 2018

## Ilatium Morini (2002)

L'azienda si trova poco prima di Mezzane, sul fondo valle: sul vicino "prognò" si nota il terreno magro e sassoso. La proprietà poi si estende su altri appezzamenti con terreni dalle diverse caratteristiche, a cavallo tra la Valpolicella orientale e Soave, e i vini ne interpretano per carattere le specifiche peculiarità. Torna Campo Leon dopo l'attesa di un anno rispetto alle precedenti annate: il vigneto a lui dedicato poggia su un terreno a matrice più argillosa, un guyot a basse rese e con il 10% di croatina e oseleta a dare forza. Matura in parte in rovere americano.

Via Fienile, 2 - 37030 Mezzane di Sotto (VR)  
T. 045 7834648 | M. latiummorini@latiummorini.it  
**www.latiummorini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 44 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Morini  
**Cond. enologica:** Pier Giorgio Morini  
**Cond. agronomica:** Eugenio Morini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO LEON 2016

Rosso Docg - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 16,5% | € 48 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Granato, profondo e impenetrabile. Ciliegia sotto spirito, racchiusa in cioccolato fondente; rosa rossa appassita, radice di rabarbaro, china e noce moscata. Profili mentolati e balsamici. Il sorso è pieno, carnoso, con un tannino vivace, ritorni di spezie dolci e freschezza di arancia rossa. Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CAMPO DEI CILIEGI 2017

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Croatina 10%  
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



### FORZIELLO 2016

Rosso Igt - Corvina 34%, Casetta 33%, Croatina 33%  
Alc. 14% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.



### SOAVE CAMPO LE CALLE 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Filetto di branzino gratinato.



### SOAVE ILATIUM 2021

Bianco Doc - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%  
Alc. 12% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto ai frutti di mare.



### VALPOLICELLA ILATIUM 2020

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Croatina 10%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Spaghetti alla carbonara.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO LEON 2013 | 2014 | 2015



### VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO PROGNÀ 2014 | 2015 | 2016

## Inama (1965)

Vigneti ripartiti tra le denominazioni Soave e Colli Berici: zone vicine ma molto differenti per tutto quello che incide sulla coltivazione della vite, come clima, suolo e tradizioni. Eppure Inama riesce a distillare il meglio da entrambi gli areali, proponendo a ogni annata interpretazioni che raggiungono l'eccellenza. Quest'anno tocca allo statuario Oratorio di San Lorenzo 2017: Carmenère ormai diventato icona aziendale, dai chiaroscuri affascinanti. Lo segue il Foscario, Soave Classico di sfaccettata eleganza.

Località Bicche, 50 - 37047 San Bonifacio (VR)  
T. 045 6104343 | M. inama@inama.wine  
**www.inama.wine**

**Viticultura:** Biologica  
**Ettari:** 70 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Stefano Inama  
**Cond. enologica:** Stefano Inama, Alessandro Sterchele  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI BERICI CARMENÈRE ORATORIO DI SAN LORENZO RISERVA 2017

Rosso Doc - Carmenère 100%  
Alc. 14,5% | € 117 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Fitto, lucente granato. Ha sofisticato ventaglio olfattivo di frutta matura, mora e prugna, poi viola e tabacco. Al gusto è fresco con tannino nobile, già integrato. Tipica la nota ferrosa. Perfetto, con sapiente equilibrio che si profila oltre la ricca sapidità e i succosi ritorni fruttati. Controfiletto di bue alla brace.



### SOAVE CLASSICO FOSCARINO 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 39.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
Pollo alle mandorle e curcuma.



### COLLI BERICI CARMENÈRE CARMINIUM 2019

Rosso Doc - Carmenère 100%  
Alc. 14% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Arista di maiale con salsa di prugne.



### SOAVE CLASSICO CARBONARE 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Baccalà mantecato.



### VULCAIA FUMÉ 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100%  
Alc. 14% | € 36 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi  
Terrina di coniglio.



**COLLI BERICI CARMENÈRE  
ORATORIO DI SAN LORENZO  
RISERVA**  
2013 | 2015 | 2016



**VULCAIA FUMÉ**  
2016 | 2018 | 2019

## La Cappuccina (1890)

Storia e leggenda si intrecciano attorno al logo dell'azienda, rappresentato da una piccola cappella privata risalente al XV secolo, di proprietà dei frati Cappuccini. Con il nome "Arzimo", il piccolo grappolo, viene indicato il vino ottenuto dall'appassimento delle uve garganega, che sorprende per un sorso vellutato ed elegante. Il Soave San Brizio, dove una grande energia fresco-agrumata incontra i fiori e i tocchi speziati di cardamomo. L'immane Monte Stelle, il cru dell'azienda, si caratterizza per un olfatto ricco e raffinato, frutto del terreno basaltico su cui poggia.

Via San Brizio, 125 - Frazione Costalunga - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)  
T. 045 6175036 | M. lacappuccina@lacappuccina.it  
**www.lacappuccina.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 42 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Elena, Pietro e Sisto Tessari  
**Cond. enologica:** Pietro Tessari  
**Cond. agronomica:** Sisto Tessari  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### RECITO DI SOAVE ARZIMO 2018

Bianco Docg Passito - Garganega 100%  
Alc. 14,5% | € 28 (0,5) | Bt. 9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Tra il topazio e l'ambra. Intenso, con note di frutta secca caramellata e scorze d'arancia, seguono spezie dolci e fiori appassiti. Poi un tocco iodato con tabacco tostato a chiudere. Il gusto è pieno, dolce e avvolgente, la grande freschezza allunga il sorso su un ammandorlato gentile. Torta sbrisolona.



### SOAVE CLASSICO MONTE STELLE 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Polpo alla Luciana.



### CAMPO BURI 2016

Rosso Igt - Carmenère 90%, Oseleta 10%  
Alc. 14% | € 31 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.



### SOAVE FONTEGO 2021

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Risotto con tinca di lago e datterini.



### SOAVE SAN BRIZIO 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi  
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



### FILÒS BRUT 2021

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



**SOAVE SAN BRIZIO**  
2017 | 2018 | 2019



**SOAVE FONTEGO**  
2018 | 2019 | 2020



## La Dama (2006)

Alla guida di questa azienda familiare di recente costituzione c'è l'agronomo Gabriele Dalcanele che, assieme alla moglie Miriam, ha realizzato il sogno di dedicarsi alla viticoltura. Le idee sono chiare: coltivare in biologico le varietà autoctone della Valpolicella, tra cui la ormai rara molinara, e produrre vini di carattere, struttura ed eleganza. I vigneti, coltivati a pergola e a guyot, si trovano in parte a Negrar nei pressi della cantina e in parte a Sant'Ambrogio, dove vale la visita l'affascinante appezzamento collinare del Colombarino che riceve la brezza del Lago di Garda.

Via G. Quintarelli, 39 - Frazione San Vito - 37024 Negrar (VR)  
T. 045 6000728 | M. info@ladamavini.it  
**www.ladamavini.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** La Dama  
**Cond. enologica:** Gabriele Dalcanele  
**Cond. agronomica:** Gabriele Dalcanele  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 17%, Corvinone 10%, Molinara 3%  
Alc. 16,5% | € 45 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino intenso e luminoso. Complesso il bouquet, con note floreali di rosa e peonia. Poi nuance di macedonia di frutta rossa, china e sottobosco. Il sorso è avvolgente, caldo, in equilibrio fresco-sapido con il tannino ancora in evoluzione. Scia finale con ricordi di liquirizia. Cinghiale arrosto con castagne.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE COLOMBARINO 2019

Rosso Doc - Corvina 95%, Rondinella 5%  
Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Controfiletto di bue alla brace.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, Molinara 5%  
Alc. 14% | € 20 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Beccacce allo spiedo.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CA' BESI 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Bigoli con salsiccia.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2011 | 2017



**RECIOLO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2018



## La Frassina (2005)

È la brezza del mare ad accarezzare i filari de La Frassina, azienda situata al limitare della laguna di Caorle, nata grazie a una lungimirante opera di bonifica dei territori circostanti. Guidata dai fratelli Lucia e Carlo Pasti, dagli anni 2000 ha goduto di una vasta opera di rinnovamento tecnologico e del vigneto. Ambasciatore indiscusso del potenziale di questo territorio è il Lison 2020, che si conferma uno dei prodotti di punta dell'azienda. Tra i vini rossi si segnala il Ghebo 2018, un'elegante espressione di merlot in purezza.

Strada Vallesina, 3 - 37121 Caorle (VE)  
T. 333 2557529 | M. cantina@frassina.it  
**www.frassina.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 13 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Lucia e Carlo Pasti  
**Cond. enologica:** Walter Zamburlini  
**Cond. agronomica:** Walter Zamburlini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LISON 2020

Bianco Docg - Tocai friulano 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Paglierino che vira verso il dorato. Olfatto affascinante indirizzato verso sensazioni di noccioline e mandorle bianche, seguite da tracce di lavanda e infuso di camomilla, per non dimenticare la frutta in composta. Agile e snello al gusto, lascia al palato un ricordo cremoso e invitante. Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



### VENEZIA ROSSO GHEBO 2018

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Filetto di scottona in sfoglia.



### MIGLIO ROSATO 2021

Rosato Igt - Merlot 50%, Refosco dal peduncolo rosso 50%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Brodetto all'anconetana.



### VENEZIA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Timballo di riso e gamberi.



### LIA 2020

Bianco Igt Frizzante - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Insalata di mare.



**LISON PRAMAGGIORE CABERNET Ciaro del Turco**  
2015



**CHARDONNAY**  
2019





## La Maddalena

(2013)

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 filosofia aziendale. Al vertice si conferma l'Anulare, presente con l'annata 2020, espressione di pinot grigio a vendemmia tardiva che promette di saper maturare ancora lungamente. Il pinot nero si presenta prestante e intrigante sia nella vinificazione in rosso che nel Rosé Charmat.

Via Vittorio Veneto, 36 - 32010 Pieve d'Alpago (BL)  
T. 340 2414268 | M. levismarco@libero.it

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Maddalena De Mola  
**Cond. enologica:** Luca Gallina  
**Cond. agronomica:** Luca Gallina  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### ANULARE MARCO LEVIS 2020

Bianco - Pinot grigio 100%

Alc. 13% | € 16 | Bt. 450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Paglierino con presenza di note leggermente dorate. All'olfatto sono marcate le sensazioni di pesca, gelsomino e pera su sfondo di frutta esotica. Il sorso è morbido e intenso, la freschezza protagonista assieme alla giusta sapidità, regalanti al palato emozioni gustative decise e persistenti. Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



### PINOT NERO MARCO LEVIS 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 950 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### JAMAIS BRUT MARCO LEVIS 2021

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100%

Alc. 12% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Seppioline ai ferri.



**ANULARE MARCO LEVIS**  
2018 | 2019



**PINOT NERO MARCO LEVIS**  
2018 | 2019



## Cantina La Mincana - Dal Martello

(1914)

La Mincana ha individuato nella valorizzazione del friularo, tipico della bassa padovana, la sua missione. Negli ultimi anni, infatti, Artenio Dal Martello si è focalizzato su questo rosso rustico e "rabbioso", che il tempo sa modellare e ammorbidire: il tempo della maturazione in vigna, con la vendemmia tardiva che arricchisce l'acino, e il tempo della maturazione in botte e dell'affinamento in bottiglia, che attenuano le asprezze e lo rendono bilanciato. L'annata 2016, dall'andamento molto equilibrato e godibile fin d'ora, assicura lunga longevità.

Via Mincana, 52 - 35020 Due Carrare (PD)  
T. 049 525559 | M. info@lamincana.it  
**www.lamincana.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 53.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Dal Martello  
**Cond. enologica:** Artenio Dal Martello  
**Cond. agronomica:** Artenio Dal Martello  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BAGNOLI FRIULARO VENDEMMIA TARDIVA 2016

Rosso Docg - Raboso piave 100%

Alc. 14% | € 17 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Oro antico sgargiante. Penetranti refoli balsamici anticipano gli agrumi canditi, le erbe aromatiche e le pesche caramellate; lo sfondo rivela spezie orientali, zenzero e lavanda. Al sorso ammalia per la dolcezza calibrata e uno sviluppo fresco-sapido incisivo, preludio di un finale lunghissimo. Petto di germano reale al balsamico.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO 2018

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%

Alc. 12% | € 20 (0,5l) | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
Pasticceria secca.



### COLLI EUGANEI ROSSO 01/01 2020

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 10%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Bracioline di maiale al calvados.



### COLLI EUGANEI MERLOT STRADELLA 2019

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Guanciale di manzo in umido con polenta.



### COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO JASSÀRA 2021

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%

Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Linguine con asparagi e calamaretti.



**COLLI EUGANEI ROSSO 01/01**  
2011 | 2018



**BAGNOLI FRIULARO**  
**VENDEMMIA TARDIVA**  
2015



## La Tordera (2001)

Se i vini delle colline del Conegliano Valdobbiadene sono tra i più ricercati al mondo lo si deve a una serie di fattori che si condensano in aziende come La Tordera. Rispetto delle tradizioni locali, senza per questo diventarne schiavi, vigneti curatissimi, grande attenzione in cantina come nell'accoglienza e nella comunicazione sono i fattori che hanno permesso a La Tordera di crescere costantemente nel corso degli anni. Ma prima di tutto ci sono i vini. Cartizze, Tittoni o Serrai sono pura espressione del territorio, come anche della serietà e del rigore che da sempre qui sono di casa.

Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV)  
T. 0423 985362 | M. info@latordera.it  
**www.latordera.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 70 | **Bottiglie:** 1.300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Vettoretti  
**Cond. enologica:** Luciano Rebuli, Paolo Vettoretti  
**Cond. agronomica:** Renato Vettoretti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 10%, Perera 5%  
Alc. 11,5% | € 30 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Paglierino dai riverberi verdolini, fine perlage. Il profilo odoroso evidenzia sentori di mandarancio, pera, mela e ananas con nuance di gelsomino, acacia e timo. Avvolgente ed equilibrato alla beva, con bollicina setosa e ricordi agrumati e fruttati. Finale sapido che invita al riassaggio. San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT A3 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Scampi alla griglia.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY SERRAI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Linguine alla grasseola e rosmarino.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT OTREVAL 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Verdiso 5%  
Alc. 12% | € 17 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 4 mesi sui lieviti  
Filetto di branzino gratinato.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI VIDOR DRY TITTONI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 15%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Strudel di mele.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BRUNEI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 10%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 175.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Cicale di mare su letto di verdure.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2018 | 2019 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI VIDOR DRY TITTONI**  
2018 | 2019 | 2020



## L'Antica Quercia (1972)

C'è del fermento all'ombra dell'antica quercia. Maestosa, vigila da sempre sul lavoro di Claudio Francavilla come testimone della crescita qualitativa dei vini dell'azienda negli ultimi anni. Vini che nascono in un ambiente dove tutto è incentrato sull'equilibrio tra uomo e natura e che hanno raggiunto una definizione e una identità encomiabili. Per questo, a sancire la grande vocazione dei Colli di Conegliano, non stupisce il fatto che accanto a degli ottimi Prosecco emerga il Bruscade, un rosso elegante che conferma la poliedricità di Claudio e L'Antica Quercia.

Via Cal di Sopra, 8 - Frazione Scomigo - 31015 Conegliano (TV)  
T. 0438 789344 | M. info@anticaquercia.it  
**www.anticaquercia.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Luigi Francavilla  
**Cond. enologica:** Uva Sapiens  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI DI CONEGLIANO ROSSO BRUSCADE 2019

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%, Marzemino 10%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino aranciato. Olfatto ampio su note di prugna, frutti di bosco, marasca e mora, che si mescolano a quelle più evolute di cuoio, tabacco, liquirizia e terriccio. Morbido l'assaggio, equilibrato, fresco e sapido, dalla trama tannica pregiata. Si congeda con ritorni di arancia e tamarindo. Manzo brasato con olive e porri.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SCOMIGO BRUT MATIÙ 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
1 mese sui lieviti  
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SCOMIGO EXTRA DRY ARIÒ 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
1 mese sui lieviti. Baccalà mantecato.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE SUI LIEVITI "A-ANCESTRALE" 2020

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
18 mesi sui lieviti. Pizza frita con provola e salsiccia.



### VINO FRIZZANTE MACERATO COLFONDO "Q" 2018

Bianco Frizzante - Glera 100%  
Alc. 11% | € 16 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno  
Lumache in umido alle erbe.



### VINO FRIZZANTE COLFONDO SÙ ALTO 2020

Bianco Frizzante - Glera 100%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio  
Asparagi di Bassano e uova in camicia.



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY ARIÒ**  
2013



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT MATIÙ**  
2013



## Le Battistelle

(2002)

Terreni vulcanici, viticoltura eroica, vecchie vigne e vendemmie manuali costituiscono la base da cui Gelmino Dal Bosco crea i suoi vini. Garganega in purezza e l'utilizzo dell'acciaio sono altri due cardini su cui poggia la sua idea di Soave: l'esempio lampante è il Rocolo del Durlò, eccellente anche quest'anno. Sul podio, novità in questa edizione, I Rasoli: un Soave Classico maturato in anfora che deriva dal reimpianto di un appezzamento a piede franco, ottenuto da alcuni ceppi secolari presenti in azienda e innestati in origine su cloni ora introvabili.

Via Sambuco, 110 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)  
T. 045 6175621 | M. info@lebattistelle.it  
**www.lebattistelle.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Gelmino Dal Bosco  
**Cond. enologica:** Armando Vesco  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### SOAVE CLASSICO I RASOLI 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 30 | Bt. 693 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 12 mesi  
Paglierino carico emanante luce. Estrema eleganza e nitidezza nei richiami di pietra focaia, zagare, erbetto finì e frutta a polpa gialla matura, con spunti anche tropicali. In perfetto equilibrio nella sua rotondità, graffia il palato in una infinita persistenza minerale e di frutta sciropata. Cannelloni con radicchio e speck.

(91,5)



### SOAVE CLASSICO ROCCOLO DEL DURLÒ 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



### SOAVE CLASSICO MONTESEI 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Linguine agli scampi.



### SOAVE CLASSICO BATTISTELLE 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Crostini con burro e alici.



### SOAVE SPUMANTE SETTEMBRINO 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 14 | Bt. 2.696 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Casatella trevigiana.



**SOAVE CLASSICO ROCCOLO DEL DURLÒ**  
2017 | 2018 | 2019



**SOAVE CLASSICO BATTISTELLE**  
2017 | 2018 | 2019



## Le Bertole

(1997)

In un contesto storico in cui spesso l'immagine conta più della sostanza, aziende come Le Bertole sono delle oasi sicure e rassicuranti. Per Gianfranco Bortolin infatti la prima preoccupazione è la conservazione del territorio attraverso la produzione di etichette che siano le più fedeli ed eleganti possibili. Anche grazie all'ottima annata 2021, ancora una volta l'obiettivo è stato raggiunto. Un Cartizze Dry suadente e raffinato guida una produzione di grande valore, espressione di un modo di fare senza fronzoli, ma ricco di sostanza e rigore, come da sempre nello stile di Le Bertole.

Via Europa, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 975332 | M. info@lebertole.it  
**www.lebertole.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 18 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Viviana Damin e Gianfranco Bortolin  
**Cond. enologica:** Loris Dall'Acqua  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Paglierino con qualche riflesso verde, reso lucente dal fine perlage. Fragranti le sensazioni di mughetto, fresia, pera e pesca bianca, in seguito affiancate da mandorla, cedro e salvia. Composto ed elegante il sorso, coeso nelle varie componenti, con bollicina carezzevole e finale di agrumi. Linguine con bottarga e pomodori secchi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Verdiso 10%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Polpette di pesce d'acqua dolce.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY SUPRÈME 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Frittelle di mele.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT FRANCO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
1 mese sui lieviti  
Filetto di branzino gratinato.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
1 mese sui lieviti  
Risotto agli scampi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
1 mese sui lieviti  
Fagottino di ricotta.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2017 | 2018 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY**  
2017 | 2018 | 2020



## Le Carezze (2015)

Luigi Marangoni ha scommesso sulla viticoltura biologica all'interno della tenuta di trenta ettari di pianura, tra le rive dell'Adige e del Tione. Dapprima ha piantato centinaia di alberi d'alto fusto, ripristinando la biodiversità ambientale con la presenza di diverse specie di flora e fauna, successivamente, dopo uno studio sulla composizione dei suoli, ha scelto di piantare le vigne: la malvasia istriana, la rustica palava e alcune varietà resistenti come cabernet volos e merlot korus. Il contributo dell'enologo Fabio Melotto cesella vini particolari, corposi, eleganti e sapidi.

Via Carezze, 28/A - 37040 Terrazzo (VR)  
T. 0442 1723481 | M. info@cantinalecarezze.it  
**www.cantinalecarezze.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 11 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Luigi Marangoni  
**Cond. enologica:** Fabio Melotto  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### MERLARA DIANA 2021

Bianco Doc - Malvasia 100%  
Alc. 13% | € 21 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Paglierino luminoso dai riflessi dorati. Elargisce sentori di limoncella, scorze di cedro, pesca, nespola e suadenti note di lavanda, salvia e rosmarino; in chiusura profumi di acacia e gelsomino. Palato di ottima tessitura gustativa; persistente, dal lungo finale fresco-sapido. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



### CALYPSO 2021

Bianco Igt Passito - Palava 100%  
Alc. 12% | € 19 (0,375l) | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Tortino di frutta esotica.



### GENESI 2021

Bianco Metodo Martinotti - Malvasia istriana 50%, altre varietà 50%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 2 mesi  
Polpette di pesce d'acqua dolce.



### IRIS 2021

Bianco Metodo Martinotti - Sauvignon kretos 100%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Frittura di rane e verdure croccanti.



**URANO**  
2019



**VULCANUS**  
2017



## Le Carline (1958)

Daniele, sorretto dal contributo prezioso del figlio Alessandro, giovane enologo, ha intrapreso una strada che va ben oltre il biologico e il sostenibile. Il presidente di Biovenezia è riuscito a spingersi fino alla coltivazione di diversi vitigni resistenti, con l'ottenimento di un prodotto finale di estrema sincerità e non scontata raffinatezza. Punta di diamante resta sempre il Dogale, originale passito da uve verduzzo trevigiano, un sorso in cui l'armonia fresca e sapida culla l'ammaliante dolcezza. Nuovo ingresso il Sauvignon Nepis, che possiede una carica espressiva notevole.

Via Carline, 24 - 30020 Pramaggiore (VE)  
T. 0421 799741 | M. info@lecarline.com  
**www.lecarline.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 35 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Daniele Piccinin  
**Cond. enologica:** Daniele Piccinin  
**Cond. agronomica:** Daniele Piccinin  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### DOGALE

Bianco Igt Passito - Verduzzo trevigiano 100%  
Alc. 14% | € 17 (0,375l) | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Ambra lucente. Attrae con uno stratificato quadro olfattivo: nespola, tabacco da pipa, cenere e incenso, fico secco, carruba, uva passa, ricordi di calicanto, girasole e luppolo. Al sorso è suadente, con morbidezza avvolgente, dolce ma estremamente fresco e di interminabile persistenza tostata. Gorgonzola naturale.



### SAUVIGNON NEPIS RESILIENS 2021

Bianco Igt - Sauvignon nepis 100%  
Alc. 13% | € 19 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Piovra arrostita.



### DIANA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot bianco 20%  
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 60 mesi  
60 mesi sui lieviti  
Carpaccio di crostacei su mela verde.



### LISON CLASSICO 2020

Bianco Docg - Tai 100%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



### VENEZIA PINOT GRIGIO CANTASTORIE 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Torta salata alle zucchine e origano.



### BIANCO RESILIENS 2021

Bianco - Sauvignon 50%, Tai 30%, altre varietà 20%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Ceviche di gamberi.



**DOGALE**  
S.A. | S.A. | S.A.



**DIANA BRUT**  
S.A. | S.A. | S.A.

## Le Colture (1983)

Quella di Cesare Ruggeri è una famiglia molto unita dove tutti contribuiscono a portare avanti la tradizione di una delle aziende più prestigiose del Valdobbiadene. Incastonata nella splendida cornice di S. Stefano, Le Colture può vantare, cosa non comune nel Valdobbiadene, una serie di vigneti distribuiti in varie zone che le consentono di enfatizzare di volta in volta le caratteristiche peculiari di ognuno. Ecco da dove nascono etichette impeccabili per finezza e definizione come il Cartizze, sempre ai vertici della tipologia, o il Gerardo, un Rive quest'anno veramente imperdibile.

Via Follo, 5 - Località Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 900192 | M. alberto.ruggeri@lecolture.it  
**www.lecolture.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 45 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Cesare, Silvia, Alberto e Veronica Ruggeri  
**Cond. enologica:** Cristian Agostinotto  
**Vendita diretta:** Si | **Visite in azienda:** Si



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO BRUT GERARDO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
3 mesi sui lieviti  
Brillante e molto tenue giallo paglierino dalle sottili bollicine. Sensazioni di lime, mela verde, fiori di sambuco e note balsamico-mentolate all'olfatto. Eccellenti la freschezza e la salinità, accarezzate dalla raffinata carbonica. L'agrumo ritorna importante in un finale di grande eleganza. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Pasticceria secca.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT FAGHER 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Verdiso 10%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Fritto di paranza.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY PIANER 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Frittura di rane e verdure croccanti.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY CRUNER 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 14 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.



### PROSECCO BRUT ROSÉ 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Insalata di mare.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI  
CARTIZZE DRY**  
2018 | 2019 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE BRUT FAGHER**  
2018 | 2019 | 2020

## Le Fraghe (1984)

Concretezza e capacità di ascolto delle vigne e della terra hanno guidato fin dall'inizio il percorso di Matilde Poggi, che è approdata da tempo alla conduzione biologica, modellando uno stile aziendale schietto ed essenziale. Di anno in anno, i vini confermano la continua ricerca espressiva delle potenzialità del territorio tra il Lago di Garda e il Monte Baldo. Testimone eccellente è l'elegante e sapido Brol Grande 2019, uscito a oltre due anni dalla vendemmia. Dinamico e appagante il Chiaretto Rodon 2021, innovativi il Traccia di Rosa e il Traccia di Bianco 2020.

Località Colombara, 3 - 37010 Cavaion Veronese (VR)  
T. 045 7236832 | M. info@fraghe.it  
**www.fraghe.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Matilde Poggi  
**Cond. enologica:** Alberto Delibori, Federico Delibori  
**Vendita diretta:** Si | **Visite in azienda:** Si



### BARDOLINO CLASSICO BROL GRANDE 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 9.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi  
Rubino trasparente e vivace. Note di caramella alla cannella, chiodo, fiore di capperi, poi ciliegia croccante e macchia mediterranea. Sorso pieno che si distende in freschezza con tannino accennato, ben amalgamato. Beva elegante, grintosa e sapida, con ritorni fruttati freschi nel finale. Guancia di vitello in umido con patate.



### BARDOLINO CHIARETTO RODON 2021

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Gamberoni al curry.



### BARDOLINO CHIARETTO TRACCIA DI ROSA 2020

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 8 mesi  
Riso, cozze e zafferano.



### TRACCIA DI BIANCO 2020

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 8 mesi  
Spaghetti con vongole e bottarga.



### BARDOLINO 2021

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12% | € 11 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Tortelli di zucca e salvia.



### CAMPORENGO GARGANEGA 2021

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Pinsa romana con acciughe e capperi.



**BARDOLINO CHIARETTO RODON**  
2018 | 2019 | 2020



**BARDOLINO**  
2018 | 2019 | 2020



## Le Guaite di Noemi

(2002)

L'ultimo lustro è stato quello del cambiamento più significativo per quest'azienda che ha presentato la prima etichetta nel 2002: l'affidamento della gestione alla figlia Noemi. Le sue scelte in vigna e in cantina hanno permesso di raffinare progressivamente lo stile aziendale, pur mantenendo una precisa identità territoriale. I vini proposti sono impeccabili e maturi, correati di una peculiare freschezza che rende il tempo un loro valido alleato. Come due guaiti (vedette), il suadente quanto potente Amarone e il ricco e pieno Superiore dominano dall'alto la Valle di Mezzane.

Via Capovilla, 10/A - 37030 Mezzane di Sotto (VR)  
T. 045 8880396 | M. info@leguaite.it  
**www.leguaite.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Giulietta Dal Bosco  
**Cond. enologica:** Roberto Vassanelli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2011

Rosso Docg - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 17% | € 58 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Vivido granato. Intensità mentolate, balsamico con note di macchia mediterranea, mirto ed eucalipto. Si distende poi su frutti ancora freschi di mora e lampone, tra effluvi di china e radice di liquirizia. Pappole sorprese per freschezza, forza verticale e tannino a briglia sciolta. Eccellente. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2012

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 14,5% | € 39 | Bt. 5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Pernici farcite.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2012

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 16% | € 52 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi  
Maiolino in agrodolce.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2007 | 2008 | 2009



**TANO**  
2011



## Le Manzane

(1984)

Nella parte orientale della denominazione, dove le colline del Conegliano Valdobbiadene si fanno più dolci e ondulate, si trova una zona soleggiata chiamata Manzana. È qui che Ernesto Balbinot coltiva le sue vigne e ne segue passo passo tutta la filiera, dal campo alla bottiglia. Riqualficazione ambientale e iniziative di carattere sociale sono poi parte integrante di Le Manzane, creando una sinergia tra territorio e uomo che dà vita a vini bilanciati e di grande piacevolezza, vestiti di un accattivante packaging, che contribuiscono a portare nel mondo il nome di queste colline.

Via Maset, 47/8 - 31020 San Pietro di Fieletto (TV)  
T. 0438 486606 | M. info@lemanzane.it  
**www.lemanzane.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 82 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Ernesto Balbinot  
**Cond. enologica:** Massimo Mestriner  
**Cond. agronomica:** Walter Biasi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Giallo verdolino, cristallino, con perlage elegante. All'olfatto gli aromi sono intensi e netti è il sentore di mela golden, in seconda battuta profumi floreali che ricordano il glicine e la rosa bianca. Al gusto le note fresche si uniscono alla morbidezza e a un bel timbro sapido. Conclude lineare e gustoso. Frittura di canestrelli e calamari.



### CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE RIVE DI FORMENIGA EXTRA BRUT SPRINGO BLUE MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 15.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Baccalà mantecato.



### CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE RIVE DI MANZANA DRY SPRINGO BRONZE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 17.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Linguine agli scampi.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Carciofi alla giudia.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 20.10 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 39.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
3 mesi sui lieviti. Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 23.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi. Tacchinella ripiena su letto di patate.



## Le Marognole (2004)

Passano gli anni, ma il ricordo di quando Fabio ed Eleonora, coppia nella vita, hanno iniziato questa avventura, sembra ieri. La contrada è inerpicata sul lato est della vallata di Marano e ha praticamente un uguale numero di case e di cantine. La loro idea di terroir, lo stile che percepiamo nei vini, nonostante l'inizio in giovane età, li possiamo definire tradizionali, per il frutto sempre in primo piano, la serenità e rilassatezza delle sensazioni vellutate e il sale più che le nervose freschezze. Per la prima volta presentano la Riserva, dove l'ambizione non stravolge il progetto.

Via Marognole, 7 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)  
T. 349 2569347 | M. info@lemarognole.it  
**www.lemarognole.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 6 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Fabio Corsi  
**Cond. enologica:** Fabio Corsi  
**Cond. agronomica:** Fabio Corsi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOROCCO RISERVA 2011

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 17% | € 98 | Bt. 650 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Granato dal riflesso aranciato, di bella trasparenza. Toni di cuoio e foglie di tè si distendono su sensazioni di china e di radice di liquirizia. In seguito emergono chinotto, mandorla amara e arancia. Palato affascinante, vibrante, fresco e piacevolmente caldo, tostato e minerale nel finale. Gulasch di cervo con patate stufate.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOROCCO 2017

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 20%  
Alc. 16,5% | € 46 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Allodole tartufate in casseruola.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2020

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 20%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Fettuccine al ragù d'agnello.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOGERICO 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 13% | € 30 (0,5l) | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Torta con mandorle e cioccolato.



**VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE**  
2015 | 2016 | 2017



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOROCCO**  
2015 | 2016



## Le Morette (1960)

Siamo a San Benedetto di Lugana, sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nella sottile fascia che lo separa dalla riserva naturale del Laghetto del Frassino. L'azienda agricola Le Morette possiede una storia familiare che abbraccia tre generazioni. Nata come vivaio per la produzione di barbatelle per la viticoltura, si snoda in 32 ettari di vigneto suddivisi tra San Benedetto di Lugana e Desenzano. Svelta in questa edizione il Lugana Riserva, vino di grande longevità dai toni cromatici accesi e dai profumi complessi.

Viale Indipendenza, 19 - 37019 Peschiera del Garda (VR)  
T. 045 7552724 | M. info@lemorette.it  
**www.lemorette.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 32 | **Bottiglie:** 450.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Valerio Zenato  
**Cond. enologica:** Fabio Zenato, Paolo Zenato  
**Cond. agronomica:** Fabio Zenato  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### LUGANA RISERVA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Il paglierino dorato di grande intensità anticipa note ampie e fucanti di cedro, frutta a pasta bianca anche esotica, ananas soprattutto, poi ginestra, timo, salvia e felce. Sorso di ottima struttura, saporito, ricco di molta materia ed elegante. Di sicure prospettive di longevità. Vitello tonnato.



### LUGANA BENEDICTUS 2020

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Pesce spada gratinato.



### BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT CÉPAGE ROSÉ

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Frittura di rane e verdure croccanti.



### BARDOLINO CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Tagliatelle al ragù.



### PERSEO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Corvina 20%  
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### LUGANA SPUMANTE BRUT IL CÉPAGE

Bianco Doc Metodo Martinotti - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Moeche fritte.



**LUGANA BENEDICTUS**  
2017 | 2018 | 2019



**LUGANA RISERVA**  
2016 | 2017 | 2018

## Le Ragose

(1969)

Fin dalla sua fondazione, negli anni '70, l'azienda ha intrapreso un percorso di sperimentazione e innovazione nel rispetto delle tradizioni, vinificando principalmente i vitigni classici delle colline veronesi. Corvina, corvinone e rondinella sono dunque gli attori principali di vini che maturano a lungo e dall'inconfondibile stile. Le vigne, allevate con il sistema della pergola trentina semplice, si trovano in un anfiteatro naturale sempre ventilato e ben esposto. Austero e impeccabile per l'elegante equilibrio gustativo l'Amarone Classico Riserva.

Località Le Ragose, 1 - Frazione Arbizano - 37024 Negrar (VR)  
T. 045 7513241 | M. leragose@leragose.com  
[www.leragose.com](http://www.leragose.com)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 18 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marco e Paolo Galli  
**Cond. enologica:** Marco Galli  
**Cond. agronomica:** Marco Galli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(91,5)

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2011

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 25%  
Alc. 16% | € 47 | Bt. 16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 90 mesi  
Rubino scuro dai vivaci lampi granato. Note di frutta sotto spirito, boero, caffè in torrefazione, cuoio, legno di sandalo, liquirizia e leggeri tocchi di rabarbaro. Austero, al palato è avvolgente, con il calore che non invade e la freschezza che bilancia la morbidezza. Persistenza molto lunga. Filetto di cervo ai mirtilli.

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO MARTA GALLI 2011

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 16% | € 45 | Bt. 1.020 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 76 mesi  
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MARTA GALLI 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 25%  
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Maialino in agrodolce.

tttt  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CALOETTO**  
2010

tttt  
**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MARTA GALLI**  
2015 | 2016 | 2017

## Le Tende

(1990)

Cantina nata dalla collaborazione tra le famiglie Fortuna e Lucillini, che nel 1990 decisero di unire le forze per intraprendere questa nuova avventura, avendo già chiaro quale sarebbe stato il percorso da seguire: puntare sulle caratteristiche pedoclimatiche di un territorio particolarmente favorevole alla vite, posto tra Colà di Lazise e Cavaion Veronese, cercandone l'espressione più nitida e favorendo quelle pratiche che in seguito avrebbero portato alla certificazione biologica. Il Bardolino Superiore Classico 2020 è il portabandiera di un insieme di referenze convincenti e piacevoli.

Via Tende, 35 - Frazione Colà - 37017 Lazise (VR)  
T. 045 7590748 | M. info@letende.it  
[www.letende.it](http://www.letende.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 14 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Franco Lucillini e Mauro Fortuna  
**Cond. enologica:** Mauro Fortuna  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

### BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO 2020

Rosso Docg - Corvina 70%, Molinara 20%, Merlot 10%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Rubino limpido e vivace. Profumi variegati ed eleganti di viola, mirtillo e mora di gelso, geranio e salvia, arricchiti da un corredo speziato e di tabacco biondo. Sorso pieno e morbido, abbinato a tannino vellutato e all'acidità mixata a sapidità calibrata. Buona la persistenza. Oca arrosto.

tttt

### BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO BIO 2021

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Sangiovese 10%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Crespelle con funghi e Asiago.

tttt

### BARDOLINO CLASSICO BIO 2021

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Lasagne alla bolognese.

tttt

### CUSTOZA 2021

Bianco Doc - Garganega 30%, Bianca Fernanda 20%, Trebbiano 20%,  
Trebiano 20%, Tai 10%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Sogliola alla mugnaia.

tttt

### SABIA 2021

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Garganelli freschi con gamberi di fiume.

tttt  
**BARDOLINO CLASSICO BIO**  
2020

tttt  
**BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE VOLUTTÀ BIO**  
2020





## Le Vie Angarano (2019)

Un angolo di paradiso i filari di vite coltivati a ridosso del fiume Brenta, accarezzati dal vento mattutino che ogni giorno soffia amorevolmente dalla Valsugana. Villa Angarano, progettata da Andrea Palladio, è uno splendido sito, residenza e fulcro dell'attività agricola che dura ininterrottamente da 500 anni, oggi portata avanti con amore e passione dalle sorelle Bianchi Michiel. Il Torcolato San Bortolo rappresenta fortemente la denominazione. Il Quare, rosso di punta aziendale, si mostra austero come la gente della vallata; al contrario il Michiel, Chardonnay raffinato e avvolgente.

Via Contrà San Michele, 4 - 36061 Bassano del Grappa (VI)  
T. 0424 503086 | M. info@levieangarano.com  
[www.levieangarano.com](http://www.levieangarano.com)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 8 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Bianchi Michiel  
**Cond. enologica:** Marco Bernabei  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### QUARE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino profondo dai riflessi granato. Profumi varietali di peperone grigliato ed erbe officinali si intrecciano a note di ciliegie e more sotto spirito; in chiusura un accenno austero di humus. Sorso caldo con trama tannica in evoluzione e ottima freschezza. Finale lungo con ricordi balsamici. Costata di manzo alla griglia.



### BREGANZE TORCOLATO SAN BORTOLO RISERVA 2018

Bianco Doc Passito - Vespaiola 100%  
Alc. 13% | € 33 (0,5l) | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Crosta alle mandorle e albicocche.



### MICHEL 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
Coniglio in umido con verze e purea di patate.



### BREGANZE VESPAIOLO BRENTA 2021

Bianco Doc - Vespaiola 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



### 5 SISTERS 2021

Rosato Igt - Merlot 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Piovra arrostita.



**BREGANZE TORCOLATO SAN BORTOLO RISERVA**  
2016 | 2017



**QUARE**  
2015



## Le Volpi (2007)

La recente acquisizione dell'intera struttura di Monte Fasolo da parte dell'imprenditore Rossi Luciani, già patron di Le Volpi, e la successiva fusione con quest'ultima hanno dato vita alla più estesa azienda vitivinicola privata dei Colli Euganei, con oltre 200 ettari, di cui 95 a vigneto. Un enorme lavoro di recupero, con reimpianti e ristrutturazioni, del più grande complesso costruito negli anni Sessanta da Miro Mazzucato, da poco scomparso all'età di 101 anni. La gamma vini comprende sia Le Volpi sia nuovi prodotti, tra cui un Metodo Classico da moscato giallo.

Via Gemola, 14 - 35030 Baone (PD)  
T. 0429 59019 | M. info@levolpi.it  
[www.levolpi.it](http://www.levolpi.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 95 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Luigi Rossi Luciani  
**Cond. enologica:** Luciano Vettori  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI ROSSO 24 MESI LE VOLPI 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Vivace inchiostro rubino. Concentrazione dei profumi, tra confettura di prugne, sciroppo di mirtillo, cassis, vegetale scuro, liquirizia, note pepate e spezie dolci. Palato intriso di materia, penetrante, ma la rinfrescante acidità lo rinvigorisce e vivacizza. Tannino fitto ma cesellato. Petto di germano reale al balsamico.



### COLLI EUGANEI CABERNET 8 MESI LE VOLPI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### METODO CLASSICO MOSCATO GIALLO MONTE FASOLO 2018

Bianco Metodo Classico - Moscato giallo 100%  
Alc. 11,5% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti  
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



### COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO LE VOLPI 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Frittata di piselli, fave e fagiolini.



### COLLI EUGANEI CARMENÈRE MONTE FASOLO 2020

Rosso Doc - Carmenère 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Minestra di fagioli di Lamon.



## Lucchetta

(1958)

Nella Calpena, zona tra Conegliano e Ogliano già riconosciuta dalla nobiltà veneziana vocata alla viticoltura, Marcello ha dato vita all'azienda da un'attività familiare che storicamente si è sempre dedicata al vino. "Genuinità" è sempre stato il loro dictat. Ogni etichetta è espressione di un singolo vigneto, limitando al massimo qualsiasi additivo in cantina, per prodotti in cui pulizia, precisione e bevibilità siano i pregi più evidenti. Scopì che l'azienda ha deciso di ottenere lavorando solo uve di proprietà e seguendo personalmente l'intero processo produttivo dalla vigna alla vendita.

Via Calpena, 38 - 31015 Conegliano Veneto (TV)  
T. 0438 32564 | M. info@lucchettavini.com  
[www.lucchettavini.com](http://www.lucchettavini.com)

**Viticultura:** Convenzionale

**Ettari:** 45 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giuseppe, Marco, Mario e Alessandro Lucchetta  
**Cond. enologica:** Alessandro Lucchetta  
**Cond. agronomica:** Marco Lucchetta, Maurizio Dalozzo  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN VENDEMIANO EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
6 mesi sui lieviti

Il bel colore paglierino brillante anticipa un ventaglio di profumi dai toni freschi di agrumi ed eucalipto, pera e mela verde. Sorso molto secco, di grande rigore e freschezza. Aromi di limone e pompelmo donano una beva dissetante e di carattere che non deluderà gli amanti degli spumanti verticali. Guazzetto di fasolari.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE SUI LIEVITI "ANGELO" 2020

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
10 mesi sui lieviti. Bigoli con l'anatra.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY CALPENA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
2 mesi sui lieviti. Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino.



### PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY AMOROSA 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 87%, Pinot nero 13%  
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
2 mesi sui lieviti. Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT CALPENA MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Flan di zucchine e carote.



### VERDISO FRIZZANTE 2021

Bianco Igt Frizzante - Verdiso 100%  
Alc. 11% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Tagliere di salumi.



**COLLI DI CONEGLIANO ROSSO MARCELLO**  
2010



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY**  
2016



## Maculan

(1946)

Nell'anno 2000, assaggiando i vari vini da assemblare per il blend del Fratta, Fausto Maculan si accorge di avere tra le mani un lotto di Merlot straordinario. Lo tiene da parte e lo imbottiglia separatamente. Nasce così il Crosara. Non è stato un colpo di fortuna ma un progetto qualitativo partito molto prima, negli anni '90. I terreni tufacei di matrice vulcanica delle colline del Breganzese sono perfetti per la produzione di grandi vini rossi, tra cui anche il Palazzotto. Dalla selezione degli acini con botrite della tipica vespaioia appassita per il Torcolato si dà vita agli Acini Nobili.

Via Castelletto, 3 - 36042 Breganze (VI)  
T. 0445 873733 | M. info@maculan.net  
[www.maculan.net](http://www.maculan.net)

**Viticultura:** Convenzionale

**Ettari:** 35 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Fausto, Angela e Maria Vittoria Maculan  
**Cond. enologica:** Maria Vittoria Maculan, Fausto Maculan  
**Cond. agronomica:** Fausto Maculan  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### BREGANZE TORCOLATO 2019

Bianco Doc Passito - Vespaioia 100%  
Alc. 13,5% | € 41 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Dorato. Profumi di cedro e arancia canditi. Lentamente emergono note di frutta disidratata e pinoli, nocciola e mandorla. Poi salvia e basilico. L'assaggio esordisce con una nota fresca che accompagna il sorso, rendendolo lieve e armonioso nella dolcezza. Congedo lento con rimandi alla frutta secca. Pasticceria secca.



### CROSARA 2017

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 15% | € 97 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto al vino rosso e scalogno.



### ACININOBILI 2018

Bianco Igt Passito - Vespaioia 100%  
Alc. 13,5% | € 53 (0,375l) | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Blu di capra.



### BREGANZE CABERNET SAUVIGNON PALAZZOTTO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto di scottona in sfoglia.



### CHARDONNAY FERRATA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi  
Terrina di coniglio.



### TRE VOLTI BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100%  
Alc. 12% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Insalata di mare.



**FRATTA**  
2015 | 2016 | 2017



**BREGANZE TORCOLATO**  
2015 | 2016 | 2018

(92,5)



## Malibràn (2004)

Maurizio Favrel è diventato grande. L'ex enfant prodige del Colfondo ormai si muove tra le varie tipologie con maestria e sicurezza, sfornando etichette di grande qualità in un crescendo costante. Se prima c'era sempre un vino che emergeva, adesso il livello è talmente alto che l'unica discriminante per scegliere è il nostro gusto. Ecco che allora possiamo goderci un grande 5 Grammi per scoprire tutta l'eleganza delle Rive, oppure ricercare la classicità nell'Extra Dry Gorio, per finire alle origini della tradizione gustando il frizzante Sottoriva, un Colfondo Agricolo di eccellente fattura.

Via Barca II°, 63 - 31058 Susegana (TV)  
T. 0438 781410 | M. info@malibranvini.it  
**www.malibranvini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 14 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Maurizio Favrel  
**Cond. enologica:** Maurizio Favrel  
**Cond. agronomica:** Maurizio Favrel  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTA MARIA DI FELETTO EXTRA BRUT 5 GRAMMI 2021

(91,5)

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
1 mese sui lieviti  
Paglierino platino dai sottili intarsi verdolini, solcato da continuo perlage. Fresche note di fiori e sentori di frutti appena dolci si uniscono agli agrumi in un bouquet ricercato e garbato: mughetto, caprifoglio, acacia, zagara, mela e pesca bianca. Il sorso è equilibrato, fresco e armonioso. Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GORIO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
1 mese sui lieviti  
Carpaccio di crostacei su mela verde.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RUIO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
1 mese sui lieviti  
Mozzarella di bufala campana.



### ROSÉ BRUT 2021

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  
Pollo fritto.



### SOTTORIVA COL FONDO AGRICOLO 2020

Bianco Igt Frizzante - Glera 90%, Boschera 10%  
Alc. 11% | € 14 | Bt. 47.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Baccalà mantecato.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GORIO**  
2018 | 2019 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE SANTA MARIA DI FELETTO EXTRA BRUT 5 GRAMMI**  
2020



## Manara (1950)

Azienda che possiamo definire storica sia per essere arrivata alla terza generazione attiva, ma anche per lo stile leggiadro e sereno che ti fa sentire piacevolmente a casa. Forse è anche per questo che i loro vini sono facilmente reperibili nelle osterie del centro di Verona. Classica la zona, come anche lo stile fruttato e floreale dei Valpolicella; un po' di velluto in più per il Ripasso come da prassi, ma sempre grande beva per struttura misurata e freschezza. Difficile poi resistere alle tentazioni del Guido Manara, un bordeaux con un tocco di croatina e appassimento delle uve.

Via Don Cesare Biasi, 53 - 37020 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701086 | M. info@manaravini.it  
**www.manaravini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 11 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Lorenzo, Fabio e Giovanni Manara  
**Cond. enologica:** Davide Manara  
**Cond. agronomica:** Giuseppe Gardoni  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### GUIDO MANARA 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 20%, Croatina 10%  
Alc. 16% | € 36 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi  
Un rubino intenso con riflessi granato precede sentori di fiori secchi, prugna, peperone verde grigliato, tabacco, caffè e pepe nero. C'è spazio anche per chiodi di garofano, tartufo e mirto. Il sorso è molto composto, il tannino vellutato. Lungo e dal piacevole finale fruttato, speziato e tostato. Capriolo ai porcini.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CORTE MANARA 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 16% | € 30 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Piccione al forno con cipollotti.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE LE MORETE 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 14% | € 14 | Bt. 32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Quaglie alla cacciatora.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO EL ROCCO 2019

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  
Tortino di marroni tiepido.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VECIO BELO 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi  
Tagliere di salumi.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO POSTERA**  
2013 | 2014 | 2015



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO EL ROCCO**  
2011 | 2018



## Marchetto

(1985)

La grande duttilità della garganega ha sempre permesso di produrre un'ampia tipologia di vini. Il Gambellara della cantina Marchetto, il Corte dei Mei, dal soprannome di famiglia, è la versione classica. Il Cà Cristofori quella spumante. Federico, il proprietario, è andato oltre: con alcuni amici ha dato vita al progetto Basaltica, con lo scopo di tenere vivo l'interesse per quest'uva e per il suo territorio, negli ultimi anni offuscato da altre varietà. Nasce così Zygo, 4 settimane di macerazione sulle bucce e maturazione nelle botti dismesse del Vin Santo. Della stessa linea anche il Garydù.

Via Monsignor Fossà, 3 - 36053 Gambellara (VI)  
T. 338 8284976 | M. info@marchettovini.it  
**www.marchettovini.it**

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Luciano Marchetto  
**Cond. enologica:** Matteo Franchetto  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### ZYGO 2020

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 30 | Bt. 1.000 | Mat. Legno 8 mesi  
Ambrato di grande luminosità. Olfatto di albicocca disidratata, dattero, erbe aromatiche essiccate come rosmarino, speziatura di chiodi di garofano e cannella. Ricordi di caramella d'orzo. Sorso pieno e persistente. Spiccata la freschezza che percorre il palato, con rimandi gustosi e coerenti. Cotoletta di tonno al sesamo.



### GAMBELLARA SPUMANTE EXTRA DRY CÀ CRISTOFORI 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
Sauté di cozze.



### GAMBELLARA CLASSICO CORTE DEI MEI 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Linguine con asparagi e calamaretti.



### GARYDÙ 2021

Bianco Igt - Garganega 60%, Durella 40%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Sogliola alla mugnaia.



**GAMBELLARA CLASSICO  
VIN SANTO MONTE DI MEZZO**  
2009



**RECIO DI GAMBELLARA  
SPUMANTE**  
2012



## Marchiori

(2003)

Simpaticissimo, estremamente competente dal punto di vista tecnico e al tempo stesso dotato di un pizzico di lucida follia e di una grande attenzione per la salvaguardia del territorio. Questo è Umberto Marchiori, il giovane titolare di una delle realtà più dinamiche e all'avanguardia del Valdobbiadene. Una personalità la sua che si riflette chiaramente nei vini, sempre originali e stuzzicanti, senza però mai perdere quei tratti tipici di un grande Prosecco Superiore. Come se non bastasse, i vini del 2021 aggiungono a tutto questo un'estrema finezza che li rende veramente irresistibili.

Via Rialto, 3 - 31010 Farra di Soligo (TV)  
T. 0438 801333 | M. info@marchioriwines.com  
**www.marchioriwines.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Marchiori  
**Cond. enologica:** Umberto Marchiori  
**Cond. agronomica:** Umberto Marchiori  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY PROLOGO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Glera lunga 5%, Perera 4%, Bianchetta trevigiana 3%, Verdiso 3%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Leggere sfumature verdoline completano il paglierino impreziosito da fine spuma. La misurata quantità di vitigni complementari della tradizione conferisce una trama olfattiva originale che dona eleganza. Centrato l'equilibrio a sposare il fruttato di polpa e agrume, a vantaggio della persistenza. Pizza con bufala e pomodorini.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI FARRA DI SOLIGO EXTRA BRUT RIVELAZIONE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 7%, Verdiso 4%, Bianchetta trevigiana 2%, Glera lunga 2%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Sushi e sashimi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI FARRA DI SOLIGO BRUT ROCCIAMADRE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Perera 5%, Verdiso 5%, Bianchetta trevigiana 3%, Glera lunga 2%  
Alc. 11,5% | € 18 | Bt. 18.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Anelli di cipolla pastellati fritti.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE SUI LIEVITI INTEGRALE 2020

Bianco Docg Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Glera 85%, Perera 6%, Bianchetta trevigiana 4%, Verdiso 4%, Glera lunga 1%  
Alc. 11% | € 21 | Bt. 7.066 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
12 mesi sui lieviti  
Tartare di gamberi.



**VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE SUI LIEVITI BRUT  
NATURE INTEGRALE**  
2019



**VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE EXTRA DRY PROLOGO**  
2020

## Marsuret (1936)

Nome storico del Prosecco Superiore, Marsuret è da più di ottant'anni custode delle tradizioni che hanno reso famose nel mondo le colline di Valdobbiadene. Questo grazie alla continua ricerca di nuovi vigneti nelle zone più vocate e un costante miglioramento delle tecniche produttive, che hanno consentito negli anni un aumento della produzione senza che la qualità ne risentisse minimamente. Qualità che risulta chiara con la vendemmia 2021, che ci ha regalato una serie di vini che definisce in maniera inequivocabile lo stile di Marsuret, a partire da un seducente Cartizze.

Via Barch, 17 - Frazione Guia - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 900139 | M. marsuret@marsuret.it  
**www.marsuret.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 60 | **Bottiglie:** 900.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Ermes Marsura  
**Cond. enologica:** Mariano Pancot  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 26 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti  
Paglierino dalle lucenti nuance verdoline, solcato da fitto e fine perlage. Colpisce per la sua eleganza olfattiva fatta di fiori e frutta freschi con accenni di scorza di agrumi. Avvolgente e vellutato, disposto su toni quasi dolci di gelatina di frutta. Buona è la dotazione fresco-sapida per un bell'allungo finale. Flan di zucchine e carote.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT AMOLÈR 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
4 mesi sui lieviti. Risotto agli asparagi e frutti di mare.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI GUIDA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
1 mese sui lieviti. Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY MILLESIMATO AGOSTINO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Verdiso 10%, Bianchetta trevigiana 5%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti. Sfogliatelle Santa Rosa.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY IL SOLLER 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 220.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
1 mese sui lieviti. Filetto di lucioperca in crosta di patate.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SAN BOLDO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
2 mesi sui lieviti. Granseola al vapore su misticanza.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY AGOSTINO**  
2015



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2015

## Masari (1998)

Massimo Dal Lago vinifica rigorosamente le uve parcella per parcella, per far emergere le diversità e enfatizzare ancor di più il territorio. I suoi vigneti sono posti su entrambe le sponde della vallata dell'Agno, che sono geologicamente diverse. Da quella sinistra, calcareo-argillosa, arriva la quinta edizione del Montepulgo, la 2015. Prodotto solo nelle annate migliori, quando a una maturazione perfetta con grande concentrazione e ricchezza di polifenoli si aggiunge un'ottima acidità. Dall'altro versante, di origine vulcanica, provengono il bordolese San Martino e il pinot nero Costa Nera.

Contrada Bevilacqua, 2/A - 36078 Valdarno (VI)  
T. 0445 410780 | M. info@masari.it  
**www.masari.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** S  
**Proprietà:** Famiglia Dal Lago  
**Cond. enologica:** Massimo Dal Lago  
**Cond. agronomica:** Massimo Dal Lago  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### MONTEPULGO 2015

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 14,5% | € 104 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
Rosso granato, profondo e compatto. Elegante e generoso con note di frutta rossa e gelatina di ribes, cassis e ciliegie sotto spirito. Nuance di liquirizia, tabacco e cioccolato. Sorso pieno, composto e raffinato, con scia fresco-sapida che si congela in un lungo finale ricco di echi balsamici. Manzo brasato con funghi.



### DORO 2016

Bianco Igt Passito - Durella 60%, Garganega 40%  
Alc. 11% | € 23 (0,375l) | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Frittelle di mele.



### COSTA NERA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### SAN MARTINO 2018

Rosso Igt - Cabernet 50%, Merlot 50%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Bitto stravecchio.



### AGNOBIANCO 2021

Bianco Igt - Riesling renano 75%, Durella 25%  
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
Trenette al pesto, patate e fagiolini.



### LEON BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Durella 100%  
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Crostini con patè de foie gras d'anatra.



**MASARI**  
2015 | 2016 | 2017



**AGNOBIANCO**  
2018 | 2019 | 2020

(93,5)

## Masi Agricola (1772)

A fare da portabandiera in questa edizione è la Riserva Costasera, l'Amarone con l'etichetta nera, a rimarcare le profondità spezzate e fruttate per il contributo dell'oseleta, che troviamo poi in purezza nell'Osar. Un vitigno indigeno dal carattere cupo e potente che la famiglia Boscaini ha scoperto con Sandro e che ha riservato solamente a questo Amarone. Per gli altri, invece, si utilizza un tocco della diametralmente opposta molinara, tenue di colore e mite nel carattere, che un tempo era indispensabile e ora non più. Quasi per rispetto alla storicità del territorio di cui sono parte.

Via Monteleone, 26 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
T. 045 6832511 | M. masi@masi.it  
**www.masi.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 560 | **Bottiglie:** 4.200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Boscaini  
**Cond. enologica:** Staff aziendale  
**Cond. agronomica:** Staff aziendale  
**Vendita diretta:** Si | **Visite in azienda:** Si



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO COSTASERA RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Molinara 5%  
Alc. 15,5% | € 78 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi  
Tra il granato e il rubino, impenetrabile. Esordio intenso e profondo con piccoli frutti rossi in confettura. Poi cioccolato fondente, orzo, china, radice di liquirizia, menta e salvia. Palato di bella importanza, equilibrato e armonico nelle sensazioni, con un ricordo piacevolmente tostato. Filetto di cervo ai mirtilli.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO COSTASERA 2017**  
Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%  
Alc. 15% | € 47 | Bt. 650.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi  
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



**OSAR 2015**  
Rosso Igt - Oseleta 100%  
Alc. 14% | € 65 | Bt. 5.412 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Piccione ai porcini e tartufo nero.



**LUGANA BELDOSSO 2021**  
Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 19 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi  
Risotto alla zucca e astice.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO CAMPOLONGO DI  
TORBE**  
2011 | 2012 | 2013



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO COSTASERA**  
2010 | 2013 | 2016

## Masottina (1946)

Le colline di Conegliano sono una zona viticola di grande prestigio, dove coesistono importanti produzioni sia di vini fermi, sia di spumanti. E proprio queste due anime sono quelle che Masottina interpreta al meglio da oltre settant'anni con le sue due linee, una dedicata al Prosecco Superiore, mentre l'altra, denominata "Ai Palazzi", è dedicata ai vini fermi. In una costante ricerca della qualità nessuna prevale mai sull'altra, ma in questa vendemmia ci sentiamo di segnalare i due Rive di Ogliano che spiccano davvero per finezza e tipicità, qualità che da sempre sono nel DNA di Masottina.

Via Bradolini, 54 - 31015 Conegliano (TV)  
T. 0438 400775 | M. info@masottina.it  
**www.masottina.it**

**Viticultura:** Convenzionale ed ecosostenibile  
**Ettari:** 280 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Dal Bianco  
**Cond. enologica:** Adriano Dal Bianco  
**Vendita diretta:** Si | **Visite in azienda:** Si



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE R.D.O. EXTRA DRY LEVANTE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti  
Giallo verdolino dal perlage fine e persistente. Sentori eleganti, intriganti e complessi di gelsomino, mela croccante, lime, sedano, timo e sottofondo di talco. Sorso voluttuoso, lungo e di ottima fattura, che si alterna seducente tra morbidezza ben contenuta, freschezza e garbata sapidità. Insalata di pollo e verdure.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE R.D.O. BRUT PONENTE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 21 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Ceviche di gamberi.



### COLLI DI CONEGLIANO ROSSO MONTESCO 2016

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 47%, Merlot 30%, Cabernet franc 13%, Marzemino 10%  
Alc. 13,5% | € 36 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CONTRADAGRANDA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11,5% | € 18 | Bt. 120.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti. Aragosta in bellavista.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CONTRADAGRANDA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11,5% | € 18 | Bt. 150.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Calamari con ripieno di tarassacco e patate.



### COLLI DI CONEGLIANO BIANCO RIZZARDO 2017

Bianco Docg - Chardonnay 40%, Manzoni bianco 30%, Pinot bianco 20%, Riesling renano 5%, Sauvignon 5% | Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi. Ravioli di ricotta e spinaci.



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE RIVE DI  
OGLIANO EXTRA DRY LEVANTE**  
2020



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE RIVE DI  
OGLIANO BRUT PONENTE**  
2020

92



## Mass Bianchet (1960)

Da Mass Bianchet l'unica cosa che è cambiata in quattro generazioni di viticoltori è il costante e necessario ammodernamento tecnologico. Per il resto, la passione, il rispetto della terra e l'orgoglio per il proprio lavoro sono immutate da sempre. Per questo Mass Bianchet è una di quelle realtà che ci si aspetta di trovare andando alla scoperta delle magnifiche colline di Valdobbiadene. E i vini confermano le nostre aspettative rivelandosi di estrema coerenza, finezza e tipicità a cominciare dal Borgo Grotta, un Extra Brut veramente piacevole.

Via Soprapiana, 42 - 31020 Vidor (TV)  
T. 0423 987427 | M. info@massbianchet.it  
**www.massbianchet.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Lorenzo ed Enrico Miotto  
**Cond. enologica:** Enrico Miotto  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT BORGO GROTTA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi sui lieviti  
Luminoso colore paglierino dotato di finissime e persistenti bollicine. All'olfatto conduce su note di mandarino cinese, pesca e albicocca seguite da tocchi floreali di gelsomino e tiglio. Il sorso è delicato e scorrevole, di seducente golosità. Raffinata e lunga la persistenza dai toni fruttati. Prosciutto di San Daniele.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 11,5% | € 7 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Seppioline ai ferri.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY MILLESIMATO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 11,5% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Torta sbrisolona.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BORGO MIOTTI 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 11,5% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
1 mese sui lieviti  
Tagliere di salumi.



## Menegotti (1970)

Le colline moreniche poste a sud del Lago di Garda risultano protette dall'arco alpino a nord, mentre le acque dello stesso lago svolgono un'azione mitigante sulle temperature: ciò si traduce in un microclima particolarmente favorevole alla vite, che infatti su questi dolci, accennati rilievi ha trovato ambiente ideale. Storicamente rivolta alla produzione di Custoza e Bardolino, la cantina Menegotti ha poi intrapreso anche un percorso incentrato sulla spumantistica. Convince particolarmente l'Elianto 2019, Custoza Superiore ampio nei profumi e denso al palato.

Località Acquaroli, 7 - 37069 Villafranca di Verona (VR)  
T. 045 7902611 | M. info@menegotticantina.com  
**www.menegotticantina.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 28 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Menegotti  
**Cond. enologica:** Andrea Menegotti  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### CUSTOZA SUPERIORE ELIANTO 2019

Bianco Doc - Bianca Fernanda 50%, Garganega 40%, Trebbiano 10%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Paglierino intenso con riflessi dorati. Salgono fini note di fiori gialli, camomilla e miele. Seguono sensazioni salmastre, iodate e minerali. La frutta è matura, di pesca e albicocca, ma anche pompelmo e lime. Sorso vibrante per freschezza e mineralità, sorretto da bella struttura e lunga persistenza. Catalana di crostacei.



### MEZZACOSTA 2018

Rosso Igt - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.



### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 50%, Rondinella 40%, Molinara 10%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Vellutata di zucca e porri.



### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Fettuccine ai finferli.



### LE BUGNE 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Minestra d'orzo perlato con fagioli di Lamon.



### CUSTOZA 2021

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  
Garganelli con julienne di calamari e ortiche.



**CUSTOZA SUPERIORE ELIANTO**  
2010 | 2018



**MEZZACOSTA**  
2012 | 2017

**Meroni**

(1935)

È stato il nonno degli attuali proprietari ad acquistare i terreni ai piedi di San Giorgio, detto "ingannapoltron" per l'inganno ottico sulla distanza del borgo. La linea Velluto caratterizza l'azienda ed è il nome dato ai loro Amarone durante la Seconda guerra mondiale dal più famoso poeta veronese, Berto Barbarani, amico di famiglia: una cura per il dolore in un difficile momento. Non quindi una scelta stilistica come si potrebbe pensare. Il Velluto Riserva 2014 emerge per la sua freschezza e dinamicità, in un'annata difficile per la tanta pioggia, così tanto rimpianta in questa 2022.

via Roma 16/a - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
T. 045 6861783 | M. carlomeroni@vinimeroni.com  
**www.vinimeroni.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Carlo e Katia Meroni  
**Cond. enologica:** Mario Liut  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

(92,5)

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA IL VELLUTO 2014

Rosso Docg - Corvinone 35%, Corvina 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%  
Alc. 17% | € 84 | Bt. 6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
Illuminato e profondo amaranto, dall'incipit balsamico a precedere un ventaglio dolce, dominato dall'amarena e dalle spezie. Dissimula l'ingombrante corpo con un'imprevedibile freschezza che è sorretta da un plateau sapido e ne esalta lungamente un ritorno mediterraneo, quasi di rosmarino. Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CARLO MERONI 2015

Rosso Docg - Corvinone 35%, Corvina 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%  
Alc. 16,5% | € 65 | Bt. 1.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Terrina di lepre con salsa di prugne.

TTT

### VALPOLICELLA CLASSICO SENGIA 2021

Rosso Doc - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 10%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pasta alla Norma.

TTT

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE IL VELLUTO 2015

Rosso Doc - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 10%  
Alc. 14,5% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Tagliata al pepe verde.

**Merotto**

(1936)

In ogni territorio ci sono delle figure di riferimento che ne incarnano appieno l'anima e le tradizioni. A Valdobbiadene una di queste è Graziano Merotto. Affiancato adesso da un team giovane e motivato a cui trasmettere tutta la sua enorme esperienza, Graziano non sbaglia un colpo, portando i suoi vini sempre al vertice della denominazione. Vini di grande finezza ed equilibrio, tra cui spicca la Primavera di Barbara e il Cartizze, entrambi in versione Dry. Ottima tensione e tipicità sono condensate invece nella Cuvée del Fondatore, che riconferma l'eccellenza.

Via Scandolera, 21 - Frazione Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)  
T. 0438 989000 | M. merotto@merotto.it  
**www.merotto.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 610.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Graziano Merotto  
**Cond. enologica:** Mark Merotto  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

(92)

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT CUVÉE DEL FONDATORE GRAZIANO MEROTTO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 23 | Bt. 33.528 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
6 mesi sui lieviti  
Brillante paglierino dalle nuance verdi, animato da fini e vigorose bollicine. Schiude fragranze di kiwi, mela renetta, lime, mugugno ed erbe di campo. Palato assai fresco, giocato su una silhouette slanciata che sfuma su note agrumate. Lunga chiusura sorretta da un'effervescenza molto sottile. Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY LA PRIMAVERA DI BARBARA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Perera 10%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi sui lieviti  
Soufflé con pecorino e crema di patate.

TTT

### ROSSO DOGATO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Cinghiale in umido.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT BARETA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Filetti di pesce persico al burro e timo.

TTTT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT INTEGRAL 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
4 mesi sui lieviti. Guazzetto di scampi.

TTTT

### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 31 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
3 mesi sui lieviti. Pasticceria secca.

TTTT

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
RIVE DI COL SAN MARTINO BRUT CUVÉE  
DEL FONDATORE GRAZIANO MEROTTO**  
2019 | 2020

TTTT

**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI  
CARTIZZE DRY**  
2018 | 2019 | 2020





## Firmino Miotti

(1958)

L'azienda Miotti è considerata la depositaria della tradizione vitivinicola del Breganzese. Continua a coltivare varietà che ormai sono state abbandonate dalla maggior parte dei viticoltori della zona: il gruaio, la marzemina bianca e la pedevenda, per citarne alcune. Dall'autoctona vespaiola ottiene il celebre Torcolato, senza l'uso del legno per la maturazione, come da antica prassi. È novità, con l'uva appena citata e il metodo della rifermentazione in bottiglia, Franca, la figlia di Firmino, ha prodotto l'Anima, Metodo Classico con 36 mesi di permanenza sui lieviti.

Via Brogliati Contro, 53 - 36042 Breganze (VI)  
T. 0445 873006 | M. info@firminomiotti.it  
**www.firminomiotti.it**

**Viticoltura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Firmino Miotti  
**Cond. enologica:** Franca Miotti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BREGANZE TORCOLATO 2017

Bianco Doc Passito - Vespaiola 90%, Tai 8%, Pedevenda 2%  
Alc. 13% | € 21 (0,375l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio  
Giallo dorato, riflessi ambra. Particolari i profumi lattici. Poi albicocca, caramella d'orzo, dattero e frutta secca. Quindi note eteree, smalto e cera, camomilla e resine di macchia. Intenso, quasi masticabile, ma fresco e di bell'allungo. Chiude piacevole con note fruttate, agrumate e ammandorlate. Strudel di mele.



### VALLETTA 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%  
Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.



### BREGANZE CABERNET 2015

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 2.228 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
Capretto allo spiedo.



### LE COLOMBARE 2021

Bianco Igt - Riesling 50%, Tai 50%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Risotto con tinca di lago e datterini.



### ANIMA PAS DOSÈ 2017

Bianco Metodo Classico - Vespaiola 100%  
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
Polpettine di alici con crema di piselli.



### PEDEVENDO FRIZZANTE SUR LIE

Bianco Frizzante - Pedevenda 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Casatella trevigiana.



**BREGANZE TORCOLATO**  
2014 | 2015 | 2016



**BREGANZE VESPAIOLO 16.9**  
2016 | 2017



## Ornella Molon Traverso

(1982)

Una realtà che, con modi distinti, si è affermata grazie alla dedizione costante e alla passione di Ornella, sostenuta da tutta la sua famiglia. In un contesto territoriale ricco di elementi che danno lustro alla viticoltura, nella valle del Piave e a metà strada tra Alpi e Adriatico, l'azienda si è destreggiata abilmente nel vinificare con sapienza sia le uve autoctone che i vitigni internazionali. Quest'anno prende vantaggio su tutti il Merlot 2018, un sorso opulento, vigoroso e dal tannino gradevolmente scolpito. Lo segue a ruota il Raboso 2016, un rosso dalla personalità invidiabile.

Via Risorgimento, 40 - Frazione Campodipietra - 31040 Salgareda (TV)  
T. 0422 804807 | M. info@ornellamoloni.it  
**www.ornellamoloni.it**

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 44 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Ornella Molon e Giancarlo Traverso  
**Cond. enologica:** Stefano Traverso, Giancarlo Traverso  
**Cond. agronomica:** Giancarlo Traverso  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VENEZIA MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 15% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Rosso rubino impenetrabile, con lampi granato. Sentori suadenti e maturi di piccoli frutti di bosco, prugna e viola appassita, tabacco, liquirizia e grafite si susseguono in armonia. Il tannino pregiato del sorso si fonde a freschezza e sapidità in un lungo finale balsamico e ben bilanciato. Filetto di cervo ai mirtilli.



### PIAVE RABOSO 2016

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
Alc. 14% | € 24 | Bt. 5.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Oca arrosto.



### BIANCO DI ORNELLA 2018

Bianco Igt Passito - Verduzzo friulano 70%, Traminer aromatico 20%, Sauvignon 10%  
Alc. 11,5% | € 21 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Asiago stravecchio.



### VITE ROSSA 2017

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 20%  
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 6.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### TRAMINER 2021

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Riso, cozze e zafferano.



### EROS 2019

Rosso Igt - Pinot nero 55%, Malbec 45%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 7.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
Spezzatino di manzo.



**BIANCO DI ORNELLA**  
2015 | 2016 | 2017



**VENEZIA MERLOT**  
2016 | 2017



## Monte Cillario

(2009)

Appena fuori Verona in direzione nord la collina si fa subito ripida e siamo già in Valpolicella. Qui, vicino ad Arbizzano, ha sede l'azienda. Lo stile dell'ampia produzione è legato, come da usanza del territorio, alla cernita delle uve per l'appassimento. La prima scelta e la massima ambizione speziata è per la linea Monte Cillario, dove Casa Erbsti è l'Amarone, Borgo Antico il Superiore, Marchesini il Valpolicella, I Berari il Ripasso e San Dionigi il Recioto. A seguire Excelsus, con un tocco tostato anticipante il frutto che diventerà protagonista poi in Egosum e Excellentia.

Via Santa Cristina, 1 - 37124 Verona (VR)  
T. 045 941387 | M. montecillariovini@gmail.com  
[www.montecillariovini.com](http://www.montecillariovini.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Marchesini Gian Emilio e Franco  
**Cond. enologica:** Armando Vesco, Alessandro Turati  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CASA ERBISTI 2017

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, altre varietà 5%  
Alc. 16% | € 45 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Granato profondo. Evidenza subito confetture e frutta sotto spirito, per poi svoltare verso spezie dolci e piccanti, cacao, caffè, liquirizia, note terrose e spunti eterei. Senz'altro importante il sorso, ma mantiene un fresco dinamismo supportato dai tannini evoluti. Persistenza notevole. Braciola di cervo con salsa di ribes.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA EXCELSUS 2015

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, altre varietà 5%  
Alc. 16% | € 29 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Pernici farcite.



### VALPOLICELLA SUPERIORE BORGO ANTICO 2019

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 10%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi  
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA SAN DIONIGI 2019

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 10%, altre varietà 5%  
Alc. 13% | € 21 (0,5l) | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
Mousse al cacao.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA EGOSUM 2018

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, altre varietà 5%  
Alc. 15,5% | € 31 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Guancia di manzo al brandy.



### EXCELSUS 2020

Rosso Igt - Corvina 40%, Corvinone 10%, Croatina 10%, Rondinella 10%, Oseleta 5%, altre varietà 25%  
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**RINALDO MARCHESINI RISERVA**  
2013



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA**  
**SAN DIONIGI**  
2018



## Monte del Frà

(1958)

La passione enologica della famiglia Bonomo nasce in campagna, dove la strenua convinzione che l'ottimo vino debba trovare in primis la propria origine nel vigneto ha fatto sì che scelte radicali fossero fatte in campo fin dall'inizio. Sebbene dalla vocazione bianchista si sia passati a produrre anche importanti referenze di rosso, come testimonia l'Amarone Lena di Mezzo, il cuore aziendale rimane legato a Custoza, in quella "terra di mezzo" tra la città di Verona e il Lago di Garda. Ne è un esempio il sempre eccellente Cà del Magro 2019.

Strada Custoza, 35 - 37066 Sommacampagna (VR)  
T. 045 510490 | M. info@montedelfra.it  
[www.montedelfra.it](http://www.montedelfra.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 202 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Eligio, Claudio e Marica Bonomo  
**Cond. enologica:** Claudio Bonomo, Claudio Intraini  
**Cond. agronomica:** Eligio Bonomo  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CUSTOZA SUPERIORE CA' DEL MAGRO 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Manzoni bianco 20%, Trebbiano 20%, Trebbianello 10%, altre varietà 10%  
Alc. 13% | € 23 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Paglierino vivido e lucente. Ampio ventaglio di profumi: gelsomino, banana, ananas, cedro, confetto, un tocco di pepe bianco e salvia. Sorso incantevole: pieno e morbido ma bilanciato da freschezza e decisa sapidità. Si prolunga piacevolmente in note di mandorla e di macchia mediterranea. Linguine alla granseola e rosmarino.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

**TENUTA LENA DI MEZZO 2018**  
Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 15% | € 49 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Capriolo ai porcini.



### COLOMBARA 2017

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 29 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Linguine all'astice.



### CUSTOZA 2021

Bianco Doc - Garganega 40%, Trebbianello 20%, Trebbiano 20%, altre varietà 20%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 600.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

**TENUTA LENA DI MEZZO 2020**  
Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Stracotto d'asino.



### BARDOLINO 2021

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Risotto all'isolana.



**CUSTOZA SUPERIORE CA' DEL**  
**MAGRO**  
2017 | 2018 | 2019



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**CLASSICO SCARNOCCHIO RISERVA**  
2016

## Monte Santoccio (2008)

Una vista spettacolare su vigneti, olivi e boschi accoglie i visitatori sulla terrazza dell'essenziale e funzionale cantina che Nicola Ferrari e Laura Ardiri conducono con competenza e passione sul Monte Santoccio. Nel 2008 l'inizio dell'attività, con le prime vinificazioni delle uve prodotte in famiglia. Di anno in anno, una gestione rispettosa senza prodotti di sintesi e minimi interventi in cantina hanno forgiato uno stile inconfondibile. Freschezza e bevibilità sono la cifra distintiva di tutti i vini: esemplare il preciso e raffinato Amarone Classico 2017.

Località Santoccio, 6 - 37022 Fumane (VR)  
T. 348 3608857 | M. laura.ardiri@montesantoccio.it  
[www.montesantoccio.it](http://www.montesantoccio.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 8 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Nicola Ferrari  
**Cond. enologica:** Nicola Ferrari  
**Cond. agronomica:** Nicola Ferrari  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%  
Alc. 16% | € 39 | Bt. 9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino luminoso con eleganti riflessi granato. Apre con note fresche di amarena e mirtillo sotto spirito, maggiorana, vaniglia e lontana noce moscata, con chiusura di cuoio e china. Morbido, con dosata freschezza e tannino fine e setoso, signorile. Persiste a lungo con leggeri ritorni di amarena. Lepre in salmi.

tttt

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg Passito - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%  
Alc. 15,5% | € 36 (0,5l) | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Selezione di cioccolato fondente.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 13% | € 15 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Straccetti di vitello al rosmarino.

tttt

### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stracotto d'asino.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi  
Lasagne alla bolognese.

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

2013 | 2015 | 2016

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO

2017 | 2018 | 2020

## Monte Zovo (2000)

Viaggiando tra Verona e Trento, all'altezza di Brentino, è difficile non scorgere sulle rocce del Monte Baldo il Santuario Madonna della Corona. Poco lontano da lì, a 900 metri di altitudine, nasce il Sauvignon Oltremonte, da un vigneto tra i più alti del Veneto. La ricerca delle altezze caratterizza quest'azienda e non poteva fare eccezione l'area dedicata alla Valpolicella, anche se dobbiamo arrivare fino a Tregnago, quasi all'estremo est della denominazione, tra i 300 e i 600 metri. Ma la voglia di fare bene c'è anche nei vigneti più bassi con il Lugana Le Civaie.

Località Zovo, 23 - 37013 Caprino Veronese (VR)  
T. 045 7281301 | M. info@montezovo.com  
[www.montezovo.com](http://www.montezovo.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 140 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Diego Cottini  
**Cond. enologica:** Michele Cottini, Riccardo Cotarella  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018

Rosso Docg - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%  
Alc. 16% | € 72 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Granato luminoso. Foglie secche, carruba, amaro alle erbe e tocco tostato con polvere di caffè e cacao, quindi il pepe nero. Il frutto si fa attendere per emergere, ma poi si allarga al palato tra austerità e seduzione, con cospicua coltre morbida-alcolica e trama tannica e acida integrate. Bocconcini di cervo al cavolo nero.

tttt

### LUGANA LE CIVAIE 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 33 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto agli asparagi e provola affumicata.

tttt

### VALPOLICELLA SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Costata di manzo alla griglia.

tttt

### CALINVERNO 2018

Rosso Igt - Corvina 70%, Rondinella 20%, Cabernet sauvignon 5%, Croatina 5%  
Alc. 15,5% | € 39 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stufato di daino.

tttt

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%  
Alc. 14,5% | € 33 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Piccione ai porcini e tartufo nero.

tttt

### SAUVIGNON OLTREMONTA 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%  
Alc. 13% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Gnocchi di patate viola con carciofi morbidi e croccanti.

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA

2015 | 2016 | 2017

tttt

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

2017 | 2018 | 2019

## Montegrade Cristofanon

(1973)

Cantina di lunga data che, grazie alle larghe vedute dei fratelli Raffaele e Paola Cristofanon, è contemporaneamente una realtà dalla mente giovane e molto dinamica. Finora l'avevamo apprezzata per le sue riserve bordolesi e per il Fior d'Arancio Passito; in questa edizione la conosciamo anche per i cosiddetti vini base a bacca rossa: Momi, classico taglio bordolese, e il Corterocco, un merlot in purezza lavorato in acciaio che conquista per struttura e intensità. Nuovi progetti riguardano un rifermentato e un macerato in anfora di porcellana, con produzione limitatissima.

Via Torre, 2 - 35030 Revolon (PD)  
T. 049 5226276 | M. info@vinimontegrade.it  
**www.vinimontegrade.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Luigi e Raffaele Cristofanon  
**Cond. enologica:** Daniele Stenico  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO 2016

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 12,5% | € 27 (0,5l) | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Oro antico sgargiante. Penetranti refoli balsamici anticipano gli agrumi canditi, le erbe aromatiche e le pesche caramellate; lo sfondo rivela spezie orientali, zenzero e lavanda. Al sorso ammalia per la dolcezza calibrata e uno sviluppo fresco-sapido incisivo, preludio di un finale lunghissimo. Crostata di albicocche.



### COLLI EUGANEI ROSSO OTTOMANO RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%  
Alc. 15,5% | € 26 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Fagiano arrosto.



### COLLI EUGANEI CHARDONNAY SAN GIORGIO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Crostini con paté de foie gras d'anatra.



### COLLI EUGANEI MERLOT CORTEROCCO 2019

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 9 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
Costolette d'agnello alle erbe.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%  
Alc. 6,5% | € 10 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
1 mese sui lieviti  
Fagottino di mele.



### COLLI EUGANEI ROSSO MOMI 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 14% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
Carpaccio di chianina e insalata di porcini.



**COLLI EUGANEI CABERNET SEREO  
RISERVA**  
2015 | 2016 | 2017



**COLLI EUGANEI MERLOT LUIGI  
CRISTOFANON RISERVA**  
2016 | 2017

## Montelvini

(1968)

Serena, una famiglia di "alleati in vigna" che si prodiga da 140 anni con integrità e passione a mantenere la storicità della propria tradizione, tra le colline del Montello e di Asolo. Vanta cinque collezioni di sostenuta qualità, che evidenziano le caratteristiche peculiari del terroir e lo stile aziendale. Anche nei nomi dei vini troviamo il legame col territorio: lo Zuitèr fa riferimento al nome dialettale della civetta, che popola le loro tenute. L'annata 2017 ha permesso a questo Montello Rosso di essere tra i vini aziendali più apprezzati, seguito a ruota dallo spumante Brut Serenitatis.

Via Cal Trevigiana, 51 - 31040 Volpago del Montello (TV)  
T. 0423 8777 | M. marketing@montelvini.it  
**www.montelvini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 35 | **Bottiglie:** 8.100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Armando Serena  
**Cond. enologica:** Stefano Nandi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### MONTELLO ROSSO ZUITÈR 2017

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 20%, Merlot 20%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino impenetrabile. Bouquet intenso con sentori di piccoli frutti rossi di bosco, mora, amarena matura, rabarbaro e tocchi vegetali. Poi la spezia dolce e il tabacco in una cornice mentolata e di viola. Sorso fresco e avvolgente, dotato di carezzevole alcolicità e trama tannica levigata. Asiago staveccchio.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT SERENITATIS

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Carpaccio di crostacei su mela verde.



### LISON ANTICHI PODERI 2021

Bianco Docg - Tai 100%  
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio  
Branzino al forno con erbe aromatiche.



### MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO ZUITÈR 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



### LUNA STORTA

Bianco Passito - Manzoni bianco 40%, Chardonnay 30%, Glera 30%  
Alc. 15% | € 18 (0,5l) | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Focaccia dolce alle mele.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT SERENITATIS 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Frittura di canestrelli e calamari.



**LUNA STORTA**  
S.A. | 2014 | 2017



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE  
EXTRA DRY SERENITATIS**  
2016 | 2017 | 2018



## Montetondo (1979)

La famiglia Magnabosco conduce ormai dal lontano 1980 questa cantina, che si è fatta riconoscere negli anni per un'attenta interpretazione del territorio, non senza spunti di calibrata originalità. I vigneti, che risalgono i versanti del Monte Tenda, del Monte Foscario e del Monte Tondo, donano vini intensi e complessi. Artigiani del vino, ma anche professionisti dell'accoglienza, visto che l'annesso agriturismo e le numerose iniziative in cantina riscuotono ottimi riscontri. Sempre più significativa anche la produzione in Valpolicella, tra Cazzano di Tramigna e Campiano.

Via San Lorenzo, 89 - 37038 Soave (VR)  
T. 045 7680347 | M. info@montetondo.it  
**www.montetondo.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 40 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Magnabosco  
**Cond. enologica:** Luca Magnabosco  
**Cond. agronomica:** Luca Magnabosco  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### SOAVE SUPERIORE CLASSICO FOSCARIN SLAVINUS 2020

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Paglierino vivido. Ampio, con punteggiate suggestioni floreali, il gelsomino, la gardenia, anche tocchi di fieno, erbe aromatiche come timo e maggiorana. Si distende poi con sensazioni di lime. Al palato, la nitida freschezza in primo piano e a condurre il ricordo la sapidità con un tocco di velluto. Stoccafisso in umido con porcini.



### SOAVE CLASSICO CASSETTE FOSCARINO 2020

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  
Cappesante scottate allo zenzero.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%  
Alc. 16% | € 41 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



### SOAVE CLASSICO MONTETONDO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Garganelli con julienne di calamari e ortiche.



### VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO GRANDE 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%  
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Antra ai funghi.



### VALPOLICELLA SUPERIORE SAN PIETRO 2020

Rosso Doc - Corvina 35%, Rondinella 30%, Corvinone 20%,  
Molinara 15%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



**SOAVE SUPERIORE CLASSICO  
FOSCARIN SLAVINUS**  
2017 | 2018 | 2019



**VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO  
GRANDE**  
2016 | 2017 | 2018



## Montevera (2006)

È una delle aziende cresciute maggiormente: in 16 anni si è creata un'indiscussa e personale identità e oggi è da podio nel contesto vitivinicolo euganeo. Bio nel DNA fin dagli albori, Montevera prende il nome dall'omonimo monte sulla cui sommità è situata, ed è circondata dai propri vigneti. Zona particolarmente vocata per il cabernet sauvignon, dalle migliori parcelle si è creato il nuovo Cabernet Sauvignon Selezione, che con l'annata 2018 fa un ingresso a pieni voti nell'olimpo dei grandi vini euganei. Altra citazione per il nuovo Tai Selezione 2019, coltivato su terreni di scaglia bianca.

Via Monte Versa, 1024 - 35030 Vò (PD)  
T. 049 9941092 | M. giovanni.bressanin@montevera.it  
**www.montevera.it**

**Viticultura:** Biologica certificata e biodinamica  
**Ettari:** 25 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Santino Voltazza  
**Cond. enologica:** Staff aziendale  
**Cond. agronomica:** Staff aziendale  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON SELEZIONE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 1.180 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino fitto con orlo granato. Si concede elegante con le confetture di ribes e more, eucalipto e menta, tamarindo, polvere di cacao, tabacco e grafite. Chiude con pepe nero e ginepro. Sorso strutturato, tannino fitto e levigato, coeso e dalla freschezza incidente. Pulito e lungo il finale ferroso. Reale di vitello alla senape antica.



### TAI SELEZIONE 2019

Bianco Igt - Tai 100%  
Alc. 13,5% | € 44 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Prosciutto di San Daniele.



### ANIMAVERSA CHARDONNAY 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Lumache in umido alle erbe.



### VERSAVÒ 2021

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 2.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Cannelloni con radicchio e speck.



### VO'LARE 2021

Rosso Igt - Cabernet franc 30%, Carmenère 30%, Merlot 30%,  
Cabernet sauvignon 10%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 9 mesi  
Bigoli con salsiccia.



**COLLI EUGANEI ROSSO  
ANIMAVERSA**  
2013 | 2016



**COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO  
ANIMAVERSA**  
2012 | 2014 | 2017



## Nardello (1993)

"Viticoltori da generazioni, produttori dal 2000": così i due fratelli Daniele e Federica Nardello riassumono in maniera significativa due aspetti fondamentali. Prima di tutto l'esperienza e il sapere di una famiglia che ha a che fare con la viticoltura da molto tempo; poi la decisione di vinificare in proprio, in maniera da far risaltare uno stile riconoscibile, che al contempo esalti le differenze di quelle che ora sono definite unità geografiche aggiuntive. Monte Zoppega e Vigna Turbian sono due espressioni di Soave nitide e precise.

Via IV novembre, 56 - 37032 Monteforte D'Alpone (VR)  
T. 045 7612116 | M. info@nardellovini.it  
**www.nardellovini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 14 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Federica e Daniele Nardello  
**Cond. enologica:** Daniele Nardello  
**Vendita diretta:** | **Visite in azienda:**



### SOAVE CLASSICO MONTE ZOPPEGA 2019

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 7.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
Paglierino ricco di sfumature dorate. Esordisce con ventate di frutta esotica matura, mango e papaia, che si stemperano tra lievi sfumature di vaniglia e miele di acacia; resta nel finale una leggera nota di menta. Il sorso è avvolgente e corposo, di fresca sapidità marina, bilanciato e persistente. Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



### SOAVE CLASSICO VIGNA TURBIAN 2020

Bianco Doc - Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Coniglio al forno con funghi.



### SOAVE CLASSICO MERIDIES 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.



### AETAS BRUT 2021

Bianco Metodo Martinotti - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
4 mesi sui lieviti  
Insalata di polpo, patate e olive.



**RECIOTO DI SOAVE SUAVISSIMUS**  
2010 | 2014 | 2018



**SOAVE CLASSICO MERIDIES**  
2017 | 2019 | 2020



## Ottella (1960)

È una curiosità il fatto che la famiglia Montresor, proprietaria di Ottella, ai primi del '900 fosse l'unica produttrice di Lugana del Veronese. Più interessante sapere che il vitigno, il trebbiano di Lugana o turbiana, ha caratteristiche diverse dagli altri trebbiani. È affine al verdicchio ma dal punto di vista fenolico e agronomico si esprime con caratteri assolutamente propri. Anche i terreni argillosi di San Benedetto, ricchi di sali minerali, fanno la loro parte. I vini d'annata, Le Creete e il Lugana, sono freschi con sapidità salina, mentre nel Molceo la mineralità diventa idrocarburi.

Loc. Ottella - Fraz. San Benedetto di Lugana - 37019 Peschiera del Garda (VR)  
T. 045 7551950 | M. info@ottella.it  
**www.ottella.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 90 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Francesco e Michele Montresor  
**Cond. enologica:** Domenico Mazzotta  
**Vendita diretta:** | **Visite in azienda:**



### LUGANA MOLCEO RISERVA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi  
Paglierino. Ha impatto olfattivo dolce e vanigliato, sicuramente complesso su note di ginestra, pesca bianca, buccia d'agrumi, saliva, mentuccia, anice stellato e idrocarburi. Al sorso è impeccabile per equilibrio tra rotondità, freschezza e sapidità, con lungo finale dagli echi fruttati e minerali. Pappardelle con funghi porcini.



### LUGANA LE CREETE 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rombo al forno con patate e carciofi.



### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Frittura di rane e verdure croccanti.

Paladin  
(1962)

Nata nel 1962, la cantina Paladin da allora e soprattutto negli ultimi anni ha dimostrato di essere sempre all'avanguardia, adottando una filosofia tesa al rispetto e alla preservazione dell'ambiente, sviluppata attraverso numerosi progetti. E, proprio tra questi, troviamo l'idea ambiziosa rappresentata da "Il Tempo della Vite", una sorta di vigneto didattico che vede come protagonisti la vite, le forme di allevamento, le tecniche agronomiche e la sostenibilità ambientale. In quest'edizione una nota di plauso va al Malbech Gli Aceri 2018, una delle migliori espressioni di questo vitigno.

Via Postumia, 12 - 30020 Annone Veneto (VE)  
T. 0422 768167 | M. paladin@paladin.it  
[www.paladin.it](http://www.paladin.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 100 | **Bottiglie:** 1.600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Carlo, Lucia e Roberto Paladin  
**Cond. enologica:** Carlo Paladin  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



**MALBECH GLI ACERI 2018**

Rosso Igt - Malbech 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino intenso e impenetrabile. Emana all'olfatto sensazioni vegetali e balsamiche, oltre che note sfiziose di liquirizia e vaniglia. Seguono ricordi di ciliegia in confettura, rabarbaro e arancia candita. Il sorso è morbido, carnoso, segnato da ritorni speziati e tannini setosi. Filetto di maiale lardellato.



**PROSECCO ROSÈ BRUT 2021**

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 90%, Pinot nero 10%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Verdure in tempura.



**SYRAH 2020**

Rosso - Syrah 100%  
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Carré di maiale con patate al forno.



**PROSECCO EXTRA DRY 2021**

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 11% | € 16 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Tortino al radicchio e cannellini.



**DRAGO ROSSO 2020**

Rosso - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



**PRALIS 2021**

Bianco - Chardonnay 80%, Sauvignon 20%  
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Prosciutto di San Daniele.

**MALBECH GLI ACERI**  
2012 | 2013

**PROSECCO EXTRA DRY**  
2015

Pasqua  
(1925)

Potremmo dire che si tratta della più importante azienda veronese per numeri e fatturato in mano a un'unica famiglia. Ma i numeri non danno la dimensione dinamica di questa realtà, in termini di ricerca stilistica. Il cambio generazionale ha portato a scelte strategiche e d'immagine coraggiose: tanti i prodotti a fare da traino, senza un preconconcetto di territorio, in una piacevole coesistenza multistilistica. Ecco con il tocco di oseleta il postmoderno Superiore Mai dire Mai, neoclassico l'Amarone Terre di Cariano Riserva, moderno per freschezza balsamica l'Amarone Cascina San Vincenzo.

Via Belvedere, 135 - 37131 Verona (VR)  
T. 045 8432111 | M. info@pasqua.it  
[www.pasqua.it](http://www.pasqua.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 322 | **Bottiglie:** 13.200.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** famiglia Pasqua  
**Cond. enologica:** Carlo Olivari  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**

**CECILIA BERETTA TERRE DI CARIANO RISERVA 2016**

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Croatina 5%, Oseleta 5%  
Alc. 15,5% | € 86 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Granato di media limpidezza e luminosità. Ampio, con uno stile che non vuole eccedere nelle sensazioni tostate e speziate e dove il frutto, ma ancor di più il fiore, è protagonista. Poi rabarbaro, cardamomo, eucalipto. Palato secco, agile, fresco e tannico, con un congedo che richiama nuovi sorsi. Filetto di cervo ai mirtilli.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA FAMIGLIA PASQUA CASCINA SAN VINCENZO 2017**

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%  
Alc. 15,5% | € 64 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Capriolo ai porcini.



**VALPOLICELLA SUPERIORE MAI DIRE MAI 2015**

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Oseleta 10%, Rondinella 10%  
Alc. 15% | € 52 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



**VALPOLICELLA RIPASSO FAMIGLIA PASQUA CASCINA SAN VINCENZO 2019**

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%  
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Spezzatino di manzo.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA FAMIGLIA PASQUA 2017**

Rosso Docg - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, altre varietà 5%  
Alc. 15% | € 65 | Bt. 0 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.



**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CECILIA BERETTA 2020**

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, altre varietà 10%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Reale di vitello alla senape antica.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA FAMIGLIA PASQUA RISERVA**  
2013

**Y BY 11 MINUTES**  
2020



## Pat del Colmèl (2006)

I vigneti dell'azienda si schiudono a guisa d'anfiteatro sulla sommità di una collina dominando così il borgo rurale di Colmèl, da cui la cantina prende il nome, e l'intero paesaggio dei Colli Asolani. Da quattro generazioni la famiglia Forner cerca, con successo, di coniugare l'amore per la tradizione con la ricerca della modernità. Ecco che allo studio e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni come la recantina si intreccia l'attenzione per le moderne tecniche enologiche in grado di preservare l'intrinseca qualità nei vini, dai rossi del Montello agli Asolo Prosecco.

Via Costeselle, 5 - 31030 Castelfucchio (TV)  
T. 0423 545292 | M. colmello\_ss@libero.it  
**www.patdelcolmel.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 16 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Lino Forner  
**Cond. enologica:** Franco Dalla Rosa  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE DRY DUSE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Paglierino chiaro e brillante, bollicine generose. Nitidi i profumi fruttati e floreali, tra i quali emergono note di pera e mela mature, cedro, tiglio e caprifoglio. La dotazione zuccherina è ben rintuzzata da freschezza e sapidità che rendono il sorso gradevole. Finale di erbe aromatiche. Fagottino di mele.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Flan di zucchine e carote.



### MONTELLO COLLI ASOLANI RECONTINA 2016

Rosso Doc - Recantina 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT DUSE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
2 mesi sui lieviti  
Insalata di mare.



### ROSSO PAT 2018

Rosso - Carmenère 100%  
Alc. 13% | € 8 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Minestra di fagioli di Lamon.



### VECCHIO VITIGNO RABBIOSA BRUT NATURE 2020

Bianco Rifermentato in bottiglia senza sboccatura - Rabbiosa 100%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 12 mesi sui lieviti  
Soppressata di Calabria.



**VECCHIO VITIGNO RABBIOSA  
BRUT NATURE**  
2015 | 2018 | 2019



**FA UN GIRO**  
2019



## Pegoraro (2012)

Agreste il panorama di cui si gode guardando verso sud dal cortile antistante la cantina Pegoraro. Si ammira il convento di San Pancrazio appena più avanti, mentre sullo sfondo, oltre la pianura, si stagliano i Colli Euganei con i caratteristici con vulcanici. Luogo ameno di antica tradizione enologica. I proprietari sono i paladini del tai rosso, il vitigno più rappresentativo dei Colli Berici. Lo producono in più versioni, d'annata, duttile negli abbinamenti, e quella più strutturata, il Rovea, adatto all'invecchiamento. Il syrah è foresto ma si è trovato a meraviglia in questo luogo.

Via Calbin, 24 - 36048 Barbarano Mossano (VI)  
T. 0444 886461 | M. info@cantinapegoraro.it  
**www.cantinapegoraro.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 8 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Enrico Pegoraro e Angelina De Stefani  
**Cond. enologica:** Alessandro Pegoraro  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI BERICI TAI ROSSO ROVEA 2018

Rosso Doc - Tai rosso 100%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi  
Di un lucente rosso scarlatto, esprime un elegante ventaglio corale di note floreali e speziate, in cui spiccano rosa e chiodi di garofano seguiti da sensazioni di ciliegia e prugna. Conciliante il gioco fresco-sapido con le morbidezze e un giovane tannino. Persistente e coerente finale fruttato. Monte Veronese d'allevio.



### SYRAH 2019

Rosso Igt - Syrah 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Fiorentina alla brace.



### COLLI BERICI TAI 2021

Bianco Doc - Tai 100%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Zuppa di broccolo fiolaro con olio extravergine del Garda.



**SYRAH**  
2017



**COLLI BERICI TAI**  
2019





## Piccoli (1961)

Affacciata sulla città di Verona, la suggestiva cantina è ricavata da una ex cava di pietra. Daniela Piccoli l'ha ideata nei primi anni Duemila, iniziando a produrre in proprio con le uve che prima erano interamente conferite. La conduzione è affidata alla terza generazione: le figlie Alice e Veronica, fresche di studi enologici. Le varietà classiche della Valpolicella sono allevate a pergola e a guyot su terreni calcareo-tufacei circondati da bosco e ulivi. L'eleganza e la bevibilità contraddistinguono tutta la gamma dei vini. Esempiare il Valpolicella Superiore Rocolo 2018.

Strada dei Monti, 21b - 37124 Verona (VR)  
T. 045 8890195 | M. info@piccoliwine.it  
**www.piccoliwine.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 9 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Veronica Tommasini  
**Cond. enologica:** Alice Tommasini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA SUPERIORE ROCCO 2018

(91,5)

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5%, altre varietà 5%  
Alc. 14,5% | € 39 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Suadente la sua trasparenza rubino, accattiva l'olfatto con nitidi tocchi balsamici ad anticipare profumi di confettura di marasca, sbuffi di viola e tostature dolci. Di corpo, il sorso sembra viaggi su un binario guidato da vivace freschezza e un disteso e setoso tannino. Lungo ricordo fruttato. Grigliata di carne con salsa barbecue.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA LA PARTE 2013

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Croatina 5%, Molinara 5%  
Alc. 16% | € 91 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 72 mesi  
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



### VALPOLICELLA ZÉFIRO 2020

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 5%, Oseleta 3%, Croatina 2%  
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Ravioli di magro con funghi chiodini.



## Pieropan (1880)

Dell'insostituibile figura che è stato Leonildo Pieropan per quello che oggi è il comprensorio di Soave si è praticamente detto tutto. Sono oggi la moglie Teresita e i figli Dario e Andrea a continuare l'opera e il percorso che hanno portato la cittadina scaligera e il vino qui prodotto a essere riconosciuti ovunque. Nel frattempo l'azienda si era rivolta anche alla vicina Valpolicella, dove ha cominciato a produrre le proprie etichette: non stupisce quindi di trovare a primeggiare per quest'edizione l'Amarone 2016, che porta in dote suadenti profumi e palato sontuoso.

Via Camuzzoni, 3 - 37038 Soave (VR)  
T. 045 6190171 | M. info@pieropan.it  
**www.pieropan.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 75 | **Bottiglie:** 680.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Pieropan  
**Cond. enologica:** Dario Pieropan  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

(92)

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 30%, Croatina 5%, Rondinella 5%  
Alc. 16,5% | € 78 | Bt. 28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Carminio profondo di bella luminosità. Bouquet ampio e ricercato: frutta rossa in composta, humus, tabacco, fiori di lavanda, eucalipto e polvere di caffè. Palato sontuoso, animato da invidiabili freschezza ed equilibrio; tannino elegante con finale lungo e saporito di estrema finezza. Filetto di bue con salsa di Roquefort.



### SOAVE CLASSICO CALVARINO 2020

Bianco Doc - Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%  
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 60.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 14 mesi  
Linguine allo scoglio.



### VALPOLICELLA SUPERIORE RUBERPAN 2018

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 30%, Croatina 5%, Rondinella 5%  
Alc. 14% | € 20 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Pappardelle al ragu di cervo.



### SOAVE CLASSICO LA ROCCA 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 28 | Bt. 45.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi  
Pollo alle mandorle e curcuma.



### SOAVE CLASSICO 2021

Bianco Doc - Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 500.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi  
Coda di rospo gratinata.



**SOAVE CLASSICO LA ROCCA**  
2017 | 2018 | 2019



**SOAVE CLASSICO CALVARINO**  
2017 | 2018 | 2019



## Albino Piona

(1893)

Monica, Alessandro e Massimo Piona, dopo aver varato il progetto della linea Cà Palazzina, composta da vini monovarietali (Garganega, Corvina e Merlot, nella fattispecie), si sono dedicati a due novità, presenti entrambi in guida: il Bardolino Toa, derivante da una selezione delle uve migliori, e il Custoza Crea, macerato e successivamente fatto maturare in botticelle di rovere francese. Le etichette sono state curate da Monica, pittrice lei stessa e animatrice della commissione con l'arte che contraddistingue questa cantina. Eccelle anche quest'anno il Campo del Selesè, aduso a tali livelli.

Località Casa Palazzina di Prabiano, 2 - 37069 Villafranca di Verona (VR)  
T. 045 516055 | M. info@albinopiona.it  
[www.albinopiona.it](http://www.albinopiona.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 45 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Piona  
**Cond. enologica:** Damiano Peroni  
**Vendita diretta:** SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



### CUSTOZA SUPERIORE CAMPO DEL SELESE 2020

Bianco Doc - Garganega 40%, Trebbiano 30%, Trebbianello 15%, Manzoni bianco 8%, Pinot bianco 7%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Paglierino di buona concentrazione e spiccata luminosità. Mela cotogna e ananas in primo piano, seguono il floreale di ginestra e una nota aromatica di timo. Al palato risulta fresco e salino ma allo stesso tempo di estremo equilibrio e senza spigoli. Elegante finale piacevolmente fumé. Tortelli di branzino con salsa d'astice.



### CUSTOZA CREA 2019

Bianco Doc - Garganega 40%, Trebbiano 30%, Manzoni bianco 15%, Trebbianello 15%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
Gamberoni al curry.



### CAMPO MASSIMO 2018

Rosso Igt - Corvina 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
Faraona ripiena con salsa tartufata.



### BARDOLINO 2021

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rigatoni al ragu bianco di carne.



### BARDOLINO TOA 2018

Rosso Doc - Corvina 95%, Rondinella 5%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi  
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 30%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Guazzetto di moscardini.



**CUSTOZA SUPERIORE CAMPO DEL SELESE**  
2012 | 2013 | 2019



**BARDOLINO**  
2017 | 2018 | 2020



## Possessioni di Serego Alighieri

(1353)

Da oltre sei secoli la tenuta di Gargagnago è nella memoria storica della Valpolicella: nel 1353 il nucleo più antico, detto Casal dei Ronchi, fu acquistato da Pietro, figlio del Sommo Poeta. A metà del Cinquecento venne acquisito il doppio cognome, attraverso l'unione con la famiglia Serego. Nell'ampia corte agricola resistono ancora alcune vigne prefillosere che producono uva molinara, detta clone Serego Alighieri; la varietà è presente anche nei vigneti aziendali e contribuisce a portare in dote a tutta la linea dei vini prodotti una decisa freschezza.

Via Stazione Vecchia, 472 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)  
T. 045 7703622 | M. serego@seregoalighieri.it  
[www.seregoalighieri.it](http://www.seregoalighieri.it)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 120 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Possessioni di Serego Alighieri  
**Cond. enologica:** Staff aziendale  
**Vendita diretta:** SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VAIO ARMARON 2015

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 15,5% | € 81 | Bt. 42.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
Tra il rubino e il granato compatto. Toni torbati e minerali di grafite bagnata e tabacco evolvono su note fruttate di prugna appassita, e floreali di viola. Balsamicità speziate a seguire. Bella ma non ingombrante struttura di vibrante freschezza e un ricordo vellutato di agrumi canditi. Lepre in salmi.



### RECIOATO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CASAL DEI RONCHI 2017

Rosso Docg Passito - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 14% | € 47 (0,5) | Bt. 3.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Torta con mandorle e cioccolato.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MONTEPIAZZO 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Tagliere di salumi.



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MONTEPIAZZO**  
2018



**RECIOATO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CASAL DEI RONCHI**  
2016

## Graziano Prà (1983)

Per Graziano Prà la continua sperimentazione, al fine di trovare la meticolosa qualità del prodotto, passa da un attento lavoro di micro-vinificazione dei cru di proprietà. La scelta coraggiosa per quest'anno, dopo un lungo studio sulle chiusure, è quella di iniziare a usare esclusivamente tappi a vite per i Soave di ultima produzione, salvaguardando l'evoluzione di un vino che nel corso del tempo riesca sempre a garantire poesia a ogni sorso. Ed è proprio questa attiva ricerca di nuovi approcci la cifra distintiva dell'azienda. Velluto e sapidità nel Classico Monte Grande 2020.

Via della Fontana, 31 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)  
T. 045 7612125 | M. info@vinipra.it  
**www.vinipra.it**

**Viticultura:** Convenzionale e biologica  
**Ettari:** 40 | **Bottiglie:** 340.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Graziano Prà  
**Cond. enologica:** Graziano Prà  
**Cond. agronomica:** Marco Turco  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### SOAVE CLASSICO MONTE GRANDE 2020

Bianco Doc - Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%  
Alc. 13% | € 29 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
Giallo paglierino luminoso e intenso con riflessi dorati. Profilo olfattivo d'incisiva finezza, che evidenzia ricordi tostati e affumicati intersecati da note citrine e spezie dolci. Ottima larghezza di beva. Grande rotondità vellutata con accentuata freschezza e sapidità. Lascia un lungo e coerente ricordo di sé. Baccalà mantecato.

(92,5)



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE MORANDINA 2019

Rosso Doc - Corvinone 35%, Corvina 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%  
Alc. 15% | € 29 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Allodole tartufate in casseruola.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvinone 35%, Corvina 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%  
Alc. 17% | € 72 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
Civet di capriolo ai funghi.



### SOAVE CLASSICO STAFORTE 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



### SOAVE CLASSICO OTTO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 16 | Bt. 300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Calamari con ripieno di tarassaco e patate.



**SOAVE CLASSICO STAFORTE**  
2017 | 2018 | 2019



**SOAVE CLASSICO MONTE GRANDE**  
2017 | 2018 | 2019

## Punto Zero (2015)

Il bosco nella parte sommitale e tutto intorno, sui dolci pendii occidentali dei Colli Berici, i vigneti intorno alla cantina, che emergono dal mare di nebbia che insiste nella pianura veneta all'inizio della primavera. Questo è il flash visivo di Punto Zero. Quello gusto-olfattivo segna nel tandem di piccoli frutti rossi e spezie la distintiva eleganza dell'indigeno Tai Rosso Riserva; struttura e morbidezza caratterizzano invece il Punto, l'identità varietale identifica il Carmenère, la finezza il pinot bianco del Trasparenza.

Via Monte Palù, 1 - 36045 Lonigo (VI)  
T. 049 659881 | M. info@puntozerowine.it  
**www.puntozero.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 13 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Carolina de' Besi  
**Cond. enologica:** Celestino Gaspari  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI BERICI TAI ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Tai rosso 100%  
Alc. 15% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Rubino luminoso. Le sensazioni di mora, ciliegia e fragolina di bosco si alternano a note di carruba, orzo tostato, noce moscata e cardamomo. La pronunciata freschezza vivacizza il palato, accarezzato dalla finissima trama tannica, in un eccellente equilibrio dai profondi ritorni di frutta polposa. Fagiano arrosto.

(92)



### PUNTO 2018

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 15% | € 52 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.



### COLLI BERICI CARMENÈRE RISERVA 2018

Rosso Doc - Carmenère 100%  
Alc. 14% | € 21 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Capriolo con salsa di ribes rosso.



### COLLI BERICI PINOT BIANCO TRASPARENZA 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100%  
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
Granseola al vapore su misticanza.



**PUNTO**  
2013 | 2015 | 2016



**COLLI BERICI GARGANEGO GARGÀ**  
2019

## Quota 101

(2011)

Sta crescendo questa realtà euganea gestita dalle sorelle Silvia e Roberta che, fin dagli esordi con papà Roberto Gardina, ci ha abituato a continue evoluzioni: nuovi vigneti, nuova cantina, certificazione biologica e, per ultimo, una nuova collaborazione con l'enologo Andrea Boaretti e l'agronomo Patrizio Gasparinetti. Qui non esistono protocolli prefissati, ogni vendemmia richiede esperienza, intuito e qualche rischio: solo così nascono vini "figli dell'annata". La famiglia Gardina prolunga l'ospitalità presso il suo "bed&wine 101" nello splendido borgo medievale di Arquà Petrarca.

Via Malterreno, 12 - 35038 Torreglia (PD)  
T. 0425 410922 | M. info@quota101.com  
[www.quota101.com](http://www.quota101.com)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Silvia, Roberta e Roberto Gardina  
**Cond. enologica:** Staff aziendale  
**Cond. agronomica:** Patrizio Gasparinetti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO 2020

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
Paglierino dai riflessi dorati. Esordisce con sentori di frutta tropicale e agrumi, per distendersi nitido su erbe aromatiche, salgemma e una sfiziosa nota tostata. Poderoso il sorso, caldo, sapido e di gradevole acidità, pulito e con lungo epilogo agrumato. Vitello tonnato.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO 2020

Bianco Docg - Moscato giallo 100%  
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Gnocchetti di zucca con porcini.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%  
Alc. 6,5% | € 12 | Bt. 2.650 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Panna cotta con sciroppo di mirtillo selvatico.



### COLLI EUGANEI CABERNET POGGIO AMENO 2020

Rosso Doc - Cabernet franc 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 18 mesi  
Arista di maiale con salsa di prugne.



### COLLI EUGANEI BIANCO MALTERRENO 2021

Bianco Doc - Manzoni bianco 50%, Tai 40%, Moscato giallo 10%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Ceviche di gamberi.



**COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO  
PASSITO IL GELSO DI LAPO**  
2015 | 2016 | 2017



**COLLI EUGANEI CHARDONNAY**  
2017 | 2018 | 2019



## Enzo Righetti

(1979)

La cantina di Flavio e Franco Righetti è sita fra le colline moreniche di Cavaion Veronese, nell'immediato entroterra gardesano, all'interno della zona classica del Bardolino. La produzione è incentrata su uno stile tradizionale, coerente negli anni e che privilegia vivacità di colori, fragranza all'olfatto e fluidità di sorso. Il Bardolino Classico 2021 è un chiaro esempio del loro modo di intendere questo vino: fresco, vitale e soavemente profumato. Il Chiaretto, sia nella versione Classico che Spumante, risulta molto garbato e piacevole.

Via Pozzoli, 2 - 37010 Cavaion Veronese (VR)  
T. 349 1593375 | M. info@righettienzo.it  
[www.righettienzo.it](http://www.righettienzo.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 9 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Enzo Righetti  
**Cond. enologica:** Flavio Righetti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BARDOLINO CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 6.480 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rubino dai riflessi purpurei. Sinfonia olfattiva composta da fragoline e more selvatiche, rintocchi floreali di geranio, rosa canina e felce; a tratti ricordi di pepe rosa. Sorso di ottima freschezza che si fonde a buona sapidità, allungandosi in un gustoso finale ammandorlato. Rigatoni al ragù bianco di carne.



### BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 70%, Rondinella 20%, Marzemino 5%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Sauté di cozze.



### BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2021

Rosato Doc - Corvina 65%, Rondinella 25%, Marzemino 5%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 6.480 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Insalata greca.



**BARDOLINO CHIARETTO  
CLASSICO**  
2016



**BARDOLINO CHIARETTO  
SPUMANTE BRUT**  
2016

## Roccolo Grassi

(1996)

Con idee chiare e una precisione che potremmo definire quasi millimetrica, Marco Sartori, assieme alla sorella Francesca, trae notevoli e nitide espressioni dai vigneti di San Briccio, posti su un lembo di suolo calcareo con basalti vulcanici che si affaccia sulla valle di Mezzane. È in corso anche la sperimentazione di un nuovo Valpolicella Superiore ottenuto senza appassimento. Profondo e austero l'Amarone 2017, da godere anche in prospettiva, complesso e minerale il Soave La Broia 2020, dall'omonima Unità Geografica Aggiuntiva della denominazione.

Via San Giovanni di Dio, 19 - 37030 Mezzane di Sotto (VR)  
T. 045 8880089 | M. info@roccolograssi.it  
**www.roccolograssi.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 14 | **Bottiglie:** 53.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marco e Francesca Sartori  
**Cond. enologica:** Marco Sartori  
**Cond. agronomica:** Marco Sartori  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Croatina 5% Alc. 16,5% | € 78 | Bt. 7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Granato dal tocco aranciato. Excursus profondo e inizialmente ritroso, di cuoio, china, liquirizia, note tostate e balsamiche, poi il frutto, di ciliegia e mora. Palato pieno e importante, anche austero per rigore e precisione, appena morbido e vellutato, supportato da grande spalla fresca e mineralità. Civet di capriolo ai funghi.



### SOAVE LA BROIA 2020

Bianco Doc - Garganega 100% Alc. 13% | € 17 | Bt. 10.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 6 mesi Calamarata con ragù di pesce spada.



### RECIO TO DELLA VALPOLICELLA 2017

Rosso Docg Passito - Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 15%, Croatina 5% Alc. 13% | € 32 (0,375l) | Bt. 2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Mousse al cioccolato fondente.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Croatina 5%, Oseleta 5% Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2013 | 2015 | 2016



**VALPOLICELLA SUPERIORE**  
2014 | 2015 | 2016

## Roeno

(1965)

Siamo in Terra dei Forti, chiamata così per i tanti forti di origine austroungarica che qui punteggiano la valle, ma forse anche per il carattere delle persone in quel punto della Val d'Adige al limite del confine Veneto, lontano e, talvolta, dimenticato. A pochissima distanza in linea d'aria, troviamo la sabbia del fondo valle e le vigne a piede franco di enantio, da cui la Riserva, e il pinot grigio del Rivoli, con la sua forza vegetale e fruttata. In alto, sulla pietra del Monte Baldo, poggiano invece le radici del solaris Repanda. A svettare però è il Cristina Vendemmia Tardiva.

Via Mama, 5 - 37020 Brentino Belluno (VR)  
T. 045 7230110 | M. info@cantinaroeno.com  
**www.cantinaroeno.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 80 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Roberta, Cristina e Giuseppe Fugatti  
**Cond. enologica:** Cristina Fugatti, Giuseppe Fugatti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CRISTINA VENDEMMIA TARDIVA 2019

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 Brillante oro tenue. Olfatto carezzevole su note salmastre e iodate, che si distende poi su spunti vegetali di foglia di pomodoro, albicocca fresca matura e un ventaglio di agrumi anche canditi. Grandissima la freschezza che frena l'altrettanto importante dolcezza e invita a nuovi sorsi. Infinito. Crostata agli agrumi.



### REPANDA SOLARIS 2021

Bianco Igt - Solaris 100% Alc. 14% | € 23 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Risotto ai finferli.



### TERRADEIFORTI ENANTIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Enantio 100% Alc. 14% | € 49 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



### TERRADEIFORTI PINOT GRIGIO RIVOLI 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% Alc. 14% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi Spaghetti con vongole e bottarga.



**TERRADEIFORTI ENANTIO RISERVA**  
2013 | 2015 | 2016



**RIESLING RENANO COLLEZIONE DI FAMIGLIA**  
2015 | 2016 | 2017



## Rubinelli Vajol

(1953)

L'eredità di chi da molti è riconosciuto come il più grande professore di enologia che la Valpolicella abbia avuto, Roberto Ferrarini, è passata anche da qui, impersonata ora da Filippo Cengiarotti, Enrico Casarotti, Gian Maria Ciman e Enrico Nicolis, collaboratori e consulenti dell'azienda. È lo stile ne risente, pur calibrato al terroir e alla famiglia. Verticalità, mai dimostrazione di forza, bella beva, vini gregari della tavola e mai primedonne. I fiori per i Valpolicella, che ritroviamo anche nel Ripasso. Emozionante il Destinée alla sua seconda uscita, dopo una lunga attesa: un 2010.

Via Paladon, 31 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 6839277 | M. info@rubinellivajol.it  
**www.rubinellivajol.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Rubinelli  
**Cond. enologica:** Filippo Cengiarotti, Gian Maria Ciman  
**Cond. agronomica:** Filippo Cengiarotti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DESTINÉE RISERVA 2010

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5%, Oseleta 5%  
Alc. 16% | € 143 | Bt. 1.566 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 120 mesi  
Rosso granato con luminosi riflessi aranciati. Grande finezza nei profumi evoluti piacevolissimi: confetture di mora e prugna, note mentolate e balsamiche, atmosfere di caminetto e ricordi tostati. Rotondo, potente e caldo, di buona freschezza e tannino preciso e vellutato. Lunghissimo e ammandorlato. Lepre in salmi.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, Molinara 5%, Oseleta 5%  
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 27.953 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Fagiano arrosto.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, Molinara 5%, Oseleta 5%  
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### FIORI BIANCHI 2021

Bianco Igt - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Salmone al timo.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 35%, Rondinella 15%, Molinara 5%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 13.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con le quaglie.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2015



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE**  
2015 | 2016



## Ruggeri

(1950)

L'annata 2021 dà risalto a un notevole Cartizze, che in versione Brut guida la parata di prodotti della cantina Ruggeri. Il fuoriclasse Giustino B., dedicato al fondatore della cantina, emblema storico dell'azienda, è sempre presente in classifica. La gamma quest'anno si completa anche con una versione di Cartizze leggermente più dotata di residuo zuccherino. Ugualmente interessante il risultato della vendemmia 2021 per le vigne che originano il Santo Stefano, in versione Dry. Complessivamente un'annata fresca e piacevole, che conferma la bontà e la visione dell'azienda.

Via Prà Fontana, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 9092 | M. ruggeri@ruggeri.it  
**www.ruggeri.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 32 | **Bottiglie:** 1.600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien  
**Cond. enologica:** Fabio Roversi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 27 | Bt. 0 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Giallo paglierino, riflessi giovani, perlage fine. Elegante quadro aromatico: rosa bianca, pesca e crosta di pane. Quindi menta, caramella al limone, semi di sesamo e note fumé. Brioso il sorso, dolce nel frutto ma con tensione fresca e mineralità. Chiude persistente con agrumi, frutta e note marine. Scampi alla busara.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 30 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Pasta e fagioli.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY SANTO STEFANO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 17 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Rigatoni al ragù bianco di carne.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GIUSTINO B. 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 23 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Risotto ai porcini e zucca.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GIALLO D'ORO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 16 | Bt. 450.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Tacchinella ripiena su letto di patate.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT VECCHIE VITI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Verdiso 6%, Bianchetta trevigiana 2%, Perera 2%  
Alc. 12% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Flan di zucchine e carote.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT VECCHIE VITI**  
2018 | 2019 | 2020



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GIUSTINO B.**  
2018 | 2019 | 2020



## Marco Sambin (2002)

La cantina è situata nelle colline di Valnogaredo, note per il microclima e la vegetazione mediterranea e per il suolo prevalentemente calcareo. Qui Marco Sambin conduce l'omonima azienda con una filosofia prevalentemente artigiana, coadiuvato dall'aiuto di Guido Busatto nella veste di enologo-agronomo. Sperimentatore e affascinato dalla ricerca, per Sambin oggi la nuova frontiera è rappresentata dallo studio dell'anfora. Un percorso iniziato già nel 2012 e perfezionato negli anni, con il risultato di vini che esprimono maggior finezza, verticalità o, come ama suggerirci, "maggiore luce".

Via Fattorelle, 20 - 35030 Cinto Euganeo (PD)  
T. 331 4189003 | M. azsambin@gmail.com  
[www.tenutamarcosambin.it](http://www.tenutamarcosambin.it)

**Viticultura:** Biodinamica  
**Ettari:** 3 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marco Sambin  
**Cond. enologica:** Guido Busatto  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### JOHANNES 2019

Rosso Igt - Syrah 100%  
Alc. 14% | € 42 | Bt. 1.170 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Rubino denso. Sentori cesellati nelle confetture di mirtillo e ribes, poi la macchia mediterranea, mirto e alloro. Si dilunga con note di pepe e cannella e nuance di fiori appassiti. Sorso deciso, che evidenzia freschezza e possente trama tannica da domare. Lunghi ritorni fruttati e speziati. Stracotto di manzo all'Amarone.



### ISABEL 2020

Rosato Igt - Syrah 100%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Coniglio al forno con funghi.



### SARAH 2020

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 3.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi  
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### LE NUOVE FEMMINELLE 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.



### EROS 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100%  
Alc. 14% | € 20 | Bt. 500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 7 mesi  
Cinghiale in umido.



**MARCUS**  
2016 | 2017 | 2018



**JOHANNES**  
2017 | 2018



## Sandre (1926)

In quel di Campodipietra, su terreni ricchi di argilla e caranto tipici del fiume Piave, da quasi cento anni la famiglia Sandre coltiva la vigna e produce vini territoriali di qualità. Grande attenzione è dedicata all'ambiente, attraverso un percorso di lotta integrata, limitando e talvolta eliminando i trattamenti. Si riconferma ai vertici aziendali il passato aMora, da uve verduzzo e Manzoni bianco, per l'equilibrio gustativo. Di buon livello generale tutti i vini degustati, tra i quali il bordolese Cuor di Vigna, dal corpo tonico e scattante e il Raboso 2019, vero simbolo del territorio.

Via Risorgimento, 16 - Frazione Campodipietra - 31040 Salgareda (TV)  
T. 0422 804135 | M. info@sandre.it  
[www.sandre.it](http://www.sandre.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 35 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Lino e Angelo Sandre  
**Cond. enologica:** Denis Dan  
**Cond. agronomica:** Lino Sandre  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### PASSITO AMORA 2016

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

Da un calice dorato luminosissimo emergono suadenti sentori di albicocca e datteri, poi di cannella e miele in un ventaglio di sensazioni orienteggianti. Al palato la dolcezza non è mai stucchevole perché bilanciata da ottima freschezza. Frutta secca, uva spina e agrumi risaltano nel lungo finale. Gorgonzola naturale.



### CUOR DI VIGNA 2018

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 5%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Costolette di maiale alla brace.



### MANZONI BIANCO 2020

Bianco Igt - Manzoni bianco 100%  
Alc. 14% | € 7 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



### RABOSO 2019

Rosso Igt - Raboso piave 100%  
Alc. 13% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Stufato di daino.



### TRAMINER ACINI BIANCHI 2021

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%  
Alc. 14% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Asparagi di Bassano e uova in camicia.



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 13% | € 6 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Salmone al timo.



**TRAMINER ACINI BIANCHI**  
2016 | 2019 | 2020



**PASSITO AMORA**  
2013 | 2014 | 2015



## Sandro De Bruno

(2002)

L'avventura di Sandro Tasoniero è iniziata circa un ventennio fa con il ritorno alla vocazione familiare: la viticoltura. Nel tempo ha progressivamente raffinato lo stile di una produzione ad alta vocazione territoriale. Sui terreni basaltici del Monte Calvarina, tra i 400 e i 600 metri, i filari di durella e garganega donano uve eccellenti. Seguendo la sua indole di sperimentatore, Sandro si affida a decise estrazioni e prolungate soste sui lieviti. Il risultato sono Lessini Durello sapidi e di lunga prospettiva e Soave dall'impronta minerale.

Via S. Margherita, 26 - Località Pergola - 37030 Montecchia di Crosara (VR)  
T. 045 6540465 | M. info@sandrodebruno.it  
[www.sandrodebruno.it](http://www.sandrodebruno.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 23 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marina Ferraretto  
**Cond. enologica:** Sandro Tasoniero  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 60 MESI 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 90%, Pinot bianco 10%  
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
Paglierino tenue, ravvivato da luminosi riflessi dorati. Perlage finissimo. Elegante ventaglio olfattivo con in evidenza fiori bianchi, robinia e glicine, ribes bianco, uva spina, mela e susina gialla. Stuzzicante il sorso, molto fresco e agrumato. Persistente e gustoso. Crostini con baccalà mantecato.



### LESSINI DURELLO METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Durella 90%, Pinot bianco 10%  
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 26.000 | 36 mesi sui lieviti  
Moeche fritte.



### NERO FUMO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%  
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Petto d'anatra alle prugne.



### SOAVE SUPERIORE MONTE SAN PIERO 2020

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Terrina di coniglio.



### SOAVE COLLI SCALIGERI 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 19 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
Ravioli di magro con funghi chiodini.



### SOAVE 100% GARGANEGA DA SUOLI VULCANICI 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Linguine allo scoglio.



**BIANCO FUMO**  
2015 | 2016 | 2019



**LESSINI DURELLO METODO CLASSICO 115 MESI RISERVA**  
2010



## Sanfeletto

(1925)

Di generazione in generazione la famiglia Ceschin, dal lontano 1887, è ben salda alla guida di questa cantina che ha sede a San Pietro di Feletto. Da Emilio e Rino fino ad arrivare a Paolo, la continuità e la visione aziendale hanno da sempre dato i risultati di qualità sperati. L'annata 2021 ci offre una versione Extra Brut di Conegliano Valdobbiadene, il Bosco di Fratta, che emerge assieme alle versioni Dry ed Extra Dry, segno che il lavoro in vigna è stato ben calibrato e attentamente gestito. Non meno interessante l'espressione 2021 che arriva dalle Rive di San Pietro.

Via Borgo Antiga, 39 - 31020 San Pietro in Feletto (TV)  
T. 0438 486832 | M. sanfeletto@sanfeletto.it  
[www.sanfeletto.it](http://www.sanfeletto.it)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Paolo Ceschin  
**Cond. enologica:** Paolo Ceschin  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT BOSCO DI FRATTA 2021

Bianco Docg - Glera 100%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
Paglierino brillante solcato da continuo perlage. Finissimo per nettezza olfattiva di agrumi come bergamotto, cedro, lime ed eleganza scia minerale. Al palato è suggestivo per la fresca avvolgenza della frutta a polpa gialla, ma senza perdere in ampiezza aromatica, spalla acida e mineralità. Polpettine di alici con crema di piselli.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY BOSCO DI FRATTA 2021

Bianco Docg - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI FELETTO 2021

Bianco Docg - Glera 100%  
Alc. 12% | € 15 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
Risotto con le quaglie.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Trofie al pesto.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Risotto alla zucca.



### PROSECCO EXTRA DRY COLGENTILE 2021

Bianco Doc - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Petto di pollo agli asparagi.





## Santa Margherita (1935)

Santa Margherita è in continua espansione: dall'intuizione di Gaetano Marzotto riguardo il potenziale del territorio del nord-est Veneto, alla conquista dei mercati mondiali con il Pinot Grigio e il Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene, fino a essere motore di uno dei più importanti gruppi vinicoli italiani. A suggerire lo stretto rapporto con il territorio, dal 2019 lo staff di agronomi dell'azienda cura il vigneto urbano più antico di Venezia, a San Francesco della Vigna, visitabile previa prenotazione. Eleganza e savoir-faire negli assaggi proposti.

Via Ita Marzotto, 8 - 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)  
T. 0421 246111 | M. santamargherita@santamargherita.com  
**www.santamargherita.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 145 | **Bottiglie:** 16.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gruppo Santa Margherita  
**Cond. enologica:** Loris Vazzoler  
**Cond. agronomica:** Massimiliano Luison  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 19 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Paglierino delicato. Perlage finissimo. Si concede gradualmente all'olfatto con note di confetto e lavanda, pera e a tratti lievito. Un tocco vegetale di origano e fiori di campo. Al palato è una carezza, elegante e di calibrato equilibrio. Soffici bollicine e tratto sapido completano il sorso. Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA DRY

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 26 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 180.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Piovra arrostita.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 1.400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Linguine agli scampi.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE "52" BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 18 | Bt. 105.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA  
DRY**  
S.A.



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO  
EXTRA BRUT**  
2020



## Santa Sofia (1811)

Per Giancarlo Begnoni la tecnica dell'appassimento è la vera essenza dell'Amarone, anche nel suo rapporto con la storia aziendale: qui, nel 1958, con Nino Franceschetti si realizzò il pionieristico Amaro Santa Sofia, ma tale tecnica è sempre stata guidata andando oltre la prassi che vuole questo vino carico di grado e talora scontatamente morbido. Il rispetto della tradizione guida le scelte aziendali tanto nella Valpolicella quanto nelle realtà del Lugana e del Custoza, oltre che nel territorio del Soave.

Via Ca' Dedè, 61 - Frazione Pedemonte - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701074 | M. info@santasofia.com  
**www.santasofia.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 90 | **Bottiglie:** 650.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Famiglia Begnoni  
**Cond. enologica:** Giancarlo Begnoni  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 15,5% | € 82 | Bt. 2.760 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
Rosso rubino con riflessi granato. Subito sentori floreali, violetta e rosa macerata, poi la parte fruttata in confettura di amarene. Chiude con profumi di chiodi di garofano e caffè tostato. Sorso fresco, saporito e dal tannino piacevole e intrigante, bella persistenza con ritorni di amarena. Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 13,5% | € 42 (0,51) | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Sachertorte.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 15% | € 60 | Bt. 76.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



### ARLEO 2018

Rosso Igt - Corvina 85%, Merlot 10%, Cabernet sauvignon 5%  
Alc. 14% | € 39 | Bt. 10.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.



### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Tortelli di zucca e salvia.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con salsiccia e Taleggio.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO RISERVA**  
2012



**LUGANA**  
2018 | 2019 | 2020



## Santi (1843)

Con la guida di Cristian Ridolfi, le principali modifiche che hanno interessato la cantina riguardano il ricavo di un'area interna destinata all'appassimento e l'ampliamento del parco legni delle botti con specie diverse dal rovere ma facenti parte degli usi locali: segnale chiaro di voler rimanere all'interno della grande tradizione vinicola della Valpolicella, pur attraverso uno stile personale. Quest'anno svetta tra gli altri vini il Carlo Santi 1843, Amarone di ottima fattura. Stupisce il Crinaia, taglio bordolese elegante e fresco.

Via Ungheria, 33 - 37031 Illasi (VR)  
T. 045 6269600 | M. giv@giv.it  
**www.giv.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 53 | **Bottiglie:** 900.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gruppo Italiano Vini  
**Cond. enologica:** Cristian Ridolfi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CARLO SANTI 1843 2016

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 16% | € 42 | Bt. 10.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
Granato di bella trasparenza. Sprigiona note balsamiche e mentolate, poi spezie come pepe, cannella e liquirizia; emergono infine il fruttato di mora e lampone e il floreale di rosa e viola. Palato potente e strutturato, fresco e tannico; chiude lento in un finale speziato. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANTICO 2017

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 15,5% | € 35 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Coq au vin alla borgognona.



### CRINAIA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 35%, Merlot 15%  
Alc. 14% | € 19 | Bt. 13.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Faraona ripiena con salsa tartufata.



## Sartor Emilio (1957)

Collocata in una zona di elezione ai piedi del Montello, precisamente a Venegazzù, l'azienda Emilio Sartor negli anni è riuscita a distinguersi per la valorizzazione dei vitigni autoctoni. Oggi sono i figli di Emilio, Paolo e Carlo, a condurla grazie alla passione trasmessa dai genitori e alle competenze acquisite dopo gli studi enotecnici. In quest'edizione spicca nuovamente il Campo del Pra 2019, ottimo esponente della DOCG Montello Rosso Superiore, accompagnato dalla Recantina 2020, frutto di un vitigno anticamente coltivato nella zona e salvato dall'estinzione.

Via Monte Grappa - Frazione Venegazzù - 31040 Volpago del Montello (TV)  
T. 0423 620567 | M. vinisartor@gmail.com  
**www.vinisartor.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 34 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Paolo e Carlo Sartor  
**Cond. enologica:** Paolo Sartor  
**Cond. agronomica:** Paolo Sartor  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### MONTELO ROSSO SUPERIORE CAMPO DEL PRA 2019

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, altre varietà 5%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 14.436 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino dai riflessi granato. Quadro olfattivo raffinato che spazia tra note di ciliegia, liquirizia, pepe di Sichuan, lavanda ed eucalipto. Sorso di strutturata eleganza dai toni balsamici e saporiti, tannini ben levigati. L'incalzante freschezza accompagna senza cedimenti a un lungo finale. Petto d'anatra alle prugne.



### MONTELO COLLI ASOLANI RECONTINA 2020

Rosso Doc - Recantina 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 9.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Costata di cavallo con patate al rosmarino.



### MONTELO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO 2021

Bianco Doc - Manzoni bianco 100%  
Alc. 14% | € 9 | Bt. 6.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Risotto agli asparagi e provola affumicata.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO PROEMIO**  
2012 | 2013 | 2015



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO SANTICO**  
2013 | 2014 | 2016



**MONTELO ROSSO SUPERIORE  
CAMPO DEL PRA**  
2016 | 2017 | 2018



**MONTELO COLLI ASOLANI  
ROSSO MILIET**  
2016 | 2017 | 2018



## Scriani (2000)

Sono come un mosaico le vigne coltivate con cura dalla famiglia Scriani: pergole semplici e doppie dai dieci ai quarant'anni, suddivise in più appezzamenti sui terreni vulcanici del Monte Sant'Urbano, a est di Fumane, e su quelli in località La Costa, più a ovest. Il saper fare agricolo trasmesso dalle precedenti generazioni e un'attenta cura del lavoro in cantina contribuiscono a delineare uno stile dai contorni decisi ed eleganti. Avvolgente e fruttato l'Amarone Classico 2018, corposo ma pervaso d'intrigante freschezza il Riserva 2016.

via Ponte Scrivan 7 - 37022 Fumane (VR)  
T. 045 6839251 | M. info@scriani.it  
**www.scriani.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Stefano Cottini  
**Cond. enologica:** Stefano Cottini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%  
Alc. 16% | € 48 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi  
Granato di bella limpidezza. Attacco floreale più che fruttato; austero con foglie di tè, humus, corteccia di pino e la freschezza dell'agrumo d'arancia. Poi il timo e le erbe aromatiche. Palato di vibrante freschezza, atletico e muscoloso, permeato da una grande scia speziata e minerale. Petto di germano reale al balsamico.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%  
Alc. 16% | € 35 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Capriolo con salsa di ribes rosso.



### CARPANÈ 2017

Rosso Igt - Corvina 100%  
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Gnocchi al ragu.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Croatina 7%, Oseleta 3%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Carré di maiale alle prugne.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Molinara 7%, Oseleta 3%  
Alc. 14% | € 14 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Beccacce allo spiedo.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Croatina 7%, Oseleta 3%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con salsiccia e Taleggio.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA**  
2015



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2016



## Secondo Marco (2008)

Secondo Marco significa regime biodinamico certificato dal 2021, reinterpretazione in chiave moderna della pergola veronese, vinificazioni separate per varietale usando acciaio, cemento e legno e soprattutto la virtù del "saper attendere", così da esaltare le peculiarità di ciascuna annata. Grandi compagni della tavola sono l'Amarone della Valpolicella, dal silvestre bouquet speziato ricamato di frutta rossa, ideale per freschezza e sapidità, e il Recioto, che dietro un condensato di emozioni olfattive cela tutta la sua proverbiale piacevolezza di beva.

Via Campolongo, 9 - 37022 Fumane (VR)  
T. 045 6800954 | M. info@secondomarco.it  
**www.secondomarco.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 17 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Marco Speri  
**Cond. enologica:** Attilio Pagli, Marco Speri  
**Cond. agronomica:** Marco Speri  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Granato trasparente, molto luminoso. Elegante all'olfatto coi suoi petali di rosa, raffinato nelle sensazioni di cipria, poi tocchi di cannella e noce moscata. Chiude con un pizzico di cacao. Palato asciutto, tannino vellutato, freschezza e sapidità che si accompagnano in un equilibrio impeccabile. Allodole tartufate in casseruola.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
Alc. 16% | € 73 | Bt. 14.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Lepre alla cacciatora.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg Passito - Corvina 60%, Rondinella 25%, Corvinone 15%  
Alc. 13% | € 49 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Baci di dama.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 40%, Molinara 5%, Rondinella 5%  
Alc. 13% | € 15 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 12 mesi  
Bigoli con l'anatra.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FUMETTO RISERVA**  
2008



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2015 | 2016



## Sengiarì

(1994)

La cantina Sengiarì è posta al centro di un suggestivo crocevia di dolci declivi collinari delle alture circostanti e situata sulla sommità dell'omonimo monte, da cui prende il nome. La famiglia Daniese coinvolge gli appassionati in un percorso sensoriale a tutto tondo, attraverso l'offerta del ristorante attiguo, ma soprattutto con l'abbinamento dei vini di propria produzione. Stefano, che cura il lavoro in vigna e in cantina interpretando i gusti del mercato senza mai venir meno all'identità dell'azienda, ha gestito nel tempo un tassello importante per valorizzare i suoi vulcanici vini.

Via Pozzicale, 33 - Frazione Tramonte - 35037 Teolo (PD)  
T. 049 9935072 | M. info@sengiarì.it  
**www.sengiarì.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 17 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Dainese  
**Cond. enologica:** Claudio De Bortoli  
**Cond. agronomica:** Stefano Dainese  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI ROSSO VEGRO 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 14% | € 21 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino fitto con orlo amaranto. Mora fresca, gelatina di mirtillo, ginepro, alloro, rabarbaro, china e liquirizia su fondo empireumatico. Catalizzano il palato la vigoria del tannino, in parte domato, e la generosa dote alcolica, da cui emerge una gustosa spinta sapida. Epilogo speziato. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



### ROSSO SENGIARÌ 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 40%, Cabernet sauvignon 40%, Merlot 20%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Braciola di cervo con salsa di ribes.



### COLLI EUGANEI CHARDONNAY SASSÀRA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 95%, Manzoni bianco 5%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi  
Branzino al cartoccio.



### VEGRO ROSÉ 2020

Rosato Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Frittata di finferli.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO CALTO DELLA RATA 2021

Bianco Docg - Moscato giallo 100%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Linguine con asparagi e calamaretti.



### BIANCO SENGIARÌ 2021

Bianco Igt - Chardonnay 80%, Garganega 20%  
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Zuppa di pesce.



**COLLI EUGANEI ROSSO VEGRO RISERVA**  
2015 | 2016 | 2017



**COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO CALTO DELLA RATA**  
2016 | 2018 | 2019



## Spagnol Col del Sas

(1986)

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 per l'annata 2020 è capace di mantenere un alto profilo. Le altre etichette che la famiglia Spagnol propone lasciano comunque intendere quale sia il legame tra la glera e queste colline. Il Quindici 16, espressione dei vigneti di Cisa e Solighetto di due annate differenti, è un prodotto da tenere sicuramente sott'occhio per il pregio gustativo.

Via Scandolera, 51 - 31020 Vidor (TV)  
T. 0423 987177 | M. info@coldelsas.it  
**www.coldelsas.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 36 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Spagnol Orazio  
**Cond. enologica:** Marco Spagnol, Stefano Spagnol  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RIVE DI SOLIGHETTO 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Luminoso verdolino, fini bollicine si fondono a una spuma ricca e duratura. Intrigante l'olfatto. Pesca, glicine, ortica e finocchietto. Spunti di biscotto, pietra calda e bergamotto. Sorso dalla sapidità ben distribuita in un incedere asciutto, pulito e di buona persistenza di agrumi e miele. Linguine al sugo di totani e piselli.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Terrina di coniglio.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Seppioline ai ferri.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT QUINDICI 16

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Verdure in tempura.



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RIVE DI SOLIGHETTO**  
2016 | 2018 | 2019



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY**  
2017 | 2019 | 2020



**Speri**  
(1874)



**David Sterza**  
(1998)

I vigneti dell'azienda si trovano nella sottozona di Fumane e in particolare sul Monte Sant'Urbano, prolungamento di una eocenica colata lavica dove basalti, scisti e argilla si fondono per creare un terroir che ben accoglie e stimola i vitigni autoctoni dalla Valpolicella. E non è un caso che questo luogo sia stato scelto già nel 1974 quale cru ante litteram, per dare il nome alla prima annata dell'Amarone Classico che nel tempo è divenuto un emblema aziendale d'eccellenza: lo ritroviamo sul podio anche in questa edizione.

Via Fontana, 14 - Pedemonte - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701154 | M. info@speri.com  
**www.speri.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 60 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Speri  
**Cond. enologica:** Alberto Speri  
**Cond. agronomica:** Giampiero Speri  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO 2018

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 vivido. Spunti mentolati e balsamici con calma iniziano a dipanarsi su note essenzialmente floreali di viola e rosa. Palato fresco e vibrante su un corpo non ingombrante e sinuoso. Golosi i ritorni di china, bergamotto, liquirizia e liquore alle erbe. Gastronomico. Costata di manzo alla griglia.



### RECIO TO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA ROGGIA 2019

Rosso Docg Passito - Corvina 70%, Rondinella 30% Alc. 13,5% | € 50 (0,5l) | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
Mat. Legno 20 mesi  
Praline di cioccolato.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 5%, Molinara 5% Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, altre varietà 10% Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Faraona ripiena con salsa tartufata.



### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 3 mesi  
Tagliatelle al ragu.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO**  
2015 | 2016 | 2017



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO**  
2016 | 2017 | 2018

(91)

I vigneti lavorati da David circondano senza soluzione di continuità la cantina nata negli anni '90, dove lavora il cugino Paolo: l'eterogeneità della composizione dei suoli, l'età delle vigne allevate per lo più a pergola veronese, il tempo e il consolidato ed estroso sapere dell'enologo convergono in una riconoscibile impronta stilistica dei vini prodotti, che offrono spezie ancor prima della frutta e un'immediata piacevolezza del sorso. Teso e fruttato il Superiore, esplosivo nei profumi il Ripasso, morbido e molto persistente l'Amarone.

Via Casterna, 37 - 37022 Fumane (VR)  
T. 347 1343121 | M. info@davidsterza.it  
**www.davidsterza.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** David Sterza e Paolo Mascanzoni  
**Cond. enologica:** David Sterza, Paolo Mascanzoni  
**Cond. agronomica:** David Sterza  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 17%, Oseleta 3% Alc. 16% | € 32 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino luminoso di buona concentrazione. Le sensazioni balsamiche e di cardamomo precedono note fruttate di prugna e mora, erbe aromatiche e sbuffi di lavanda. Avvolgente morbidezza e vibrante freschezza allo stesso tempo. Tannino ben diffuso e vivace. Ricordi di cacao si prolungano nel finale. Capriolo ai porcini.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 5% Alc. 15% | € 19 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Maialino in agrodolce.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 17%, Oseleta 3% Alc. 14% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Costolette d'agnello alle erbe.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2016 | 2017



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE**  
2017 | 2018



## Suavia (1982)

Il territorio del Soave Classico può essere veramente aspro e impervio, difficile da lavorare, con pendenze così ripide da richiedere interventi solo manuali e ascrivibile a quella che è definita "viticoltura eroica". Questo lo sa bene chi per esempio si è addentrato fra queste colline per raggiungere il piccolo borgo di Fittà, la casa delle tre sorelle anima di Suavia, ossia Alessandra, Meri e Valentina Tessari. Avvezze ormai a premi e riconoscimenti per i loro vini profondamente identitari e precisi, quest'anno presentano un Soave Classico 2021 quasi disarmante nella sua semplice perfezione.

Via Centro, 14 - Frazione Fittà - 37038 Soave (VR)  
T. 045 7675089 | M. info@suavia.it  
[www.suavia.it](http://www.suavia.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 25 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Valentina, Meri e Alessandra Tessari  
**Cond. enologica:** Valentina Tessari  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### SOAVE CLASSICO 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 14 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Smagliante paglierino verde. Impeccabilmente piacevole l'olfatto, composto da note fruttate di albicocca, ananas, susina gialla, pera e mela, con tocchi di rosmarino in uno sfondo di acacia e mugherito. Palato di estrema precisione, privo di spigolosità, che chiude con eleganza minerale. Branzino al sale su letto di patate.



### SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Guazzetto di vongole veraci.



### LE RIVE 2019

Bianco Igt - Garganega 100%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
Crostini con burro e salmone.



### MASSIFITTI 2019

Bianco Igt - Trebbiano di Soave 100%  
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Linguine con asparagi e calamaretti.



### OPERA SEMPLICE BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Trebbiano di Soave 100%  
Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
24 mesi sui lieviti  
Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



**LE RIVE**  
2016 | 2017 | 2018



**SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE**  
2017 | 2018 | 2019



## Suttowine (1933)

Una realtà in continua evoluzione tesa alla valorizzazione dei prodotti locali, così si può descrivere Suttowine. Un progetto nato dai fratelli Luigi e Stefano Sutto, che comprende, oltre a tre aziende agricole a Campo di Pietra, Valdobbiadene e Cormons, anche diverse enoteche a marchio, i prodotti gastronomici della linea Jole, l'OmniaHotel e la Trattoria Ca' Landello a Noventa di Piave, dove gustare i piatti della tradizione veneta rivisitati in chiave moderna con un calice di Campo Sella 2018, merlot in purezza che dà sempre grandi soddisfazioni.

Via Arzeri, 34 - 31040 Salgareda (TV)  
T. 0421 658718 | M. info@sutto.it  
[www.sutto.it](http://www.sutto.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 75 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Stefano Sutto  
**Cond. enologica:** Antonio Cocca  
**Cond. agronomica:** Antonio Cocca  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CAMPOSELLA 2018

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 39 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Granato con lampi rubino. Di grande impatto olfattivo: tra le immediate sensazioni di pepe nero e chiodi di garofano emergono prugna e marasca in confettura, poi ancora carruba, macchia mediterranea e sbuffi balsamici. Sorso evoluto e appagante, dal tannino setoso, con un finale lunghissimo. Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



### PIAVE RABOSO 2019

Rosso Doc - Raboso piave 100%  
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Oca arrosto.



### DOGMA ROSSO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 40%, Cabernet franc 5%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Filetto al pepe verde.



### ROSSO DI SUTTO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet franc 10%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Verdure in tempura.



### CHARDONNAY 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 13% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto ai finferli.



**DOGMA ROSSO**  
2015 | 2016 | 2018



**PIAVE RABOSO**  
2012 | 2015 | 2018



## Tamburino Sardo

(1968)

La cantina di Giuliano e Stefano Fasoli prende il nome dall'omonima zona di Custoza, dove si narra fu colpito l'eroico soldatino deamicisiano. È una delle zone più elevate di quest'area e rappresenta il fulcro di un'azienda che ha allargato i suoi orizzonti anche alle vicine denominazioni di Bardolino e Valpolicella. Eccellente La Guglia 2020, vino di punta della produzione, Custoza Superiore dal tratto raffinato e di grande piacevolezza gustativa. Lo segue una serie di rossi convincenti e ficcanti, a iniziare dall'Amarone Classico 2015, ampio ed equilibrato.

Stradella del Tamburino Sardo, 11 - Custoza - 37066 Sommacampagna (VR)  
T. 045 516190 | M. info@aziendaagricolatamburinosardo.it  
**www.aziendaagricolatamburinosardo.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Fasoli  
**Cond. enologica:** Stefano Fasoli  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### CUSTOZA SUPERIORE LA GUGLIA 2020

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  
Radiosi riflessi dorati accendono un paglierino deciso. Fiore di ginestra, lavanda e maggiorana; poi uva spina, mela, mango, delicato pepe bianco e mandorla leggermente tostata. Elegante il sorso, avvolgente, molto fresco e sapido. Il piacere si prolunga su sfiziose note mentolate e salmastre. Insalata di astice e avocado.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 40%, Oseleta 10%, Rondinella 10%  
Alc. 15,5% | € 46 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Petto di germano reale al balsamico.



### GRANATIERE 2017

Rosso Igt - Cabernet 60%, Merlot 40%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 4.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
Manzo brasato con funghi.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%  
Alc. 14% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Guancia di manzo al brandy.



### BARDOLINO 2021

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Tagliere di salumi.



### CUSTOZA 2021

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  
Granseola al vapore su misticanza.



**CUSTOZA SUPERIORE LA GUGLIA**  
2013 | 2014 | 2018



**CUSTOZA**  
2014 | 2015 | 2020



## Tanorè

(1980)

"Dove il Cartizze tocca il cielo": così si viene accolti arrivando alla cantina di Renato e Sergio, costruita quasi sulla sommità dell'omonima collina, in uno splendido scenario, immerso tra le piccole frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza. Una produzione limitata, ma molto attenta al risultato finale. Tanorè propone un Brut e un Extra Dry per la versione Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore e una versione Dry di Cartizze. Esperienza fantastica è poter degustare in azienda, mentre si ammira l'invidiabile panorama dalla cima più famosa della denominazione.

Via Mont, 3 - Frazione S. Pietro di Barbozza - 31040 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 975770 | M. info@tanore.it  
**www.tanore.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Renato e Sergio Follador  
**Cond. enologica:** Renato Follador  
**Vendita diretta:** S | **Visite in azienda:** S



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 31 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio  
Paglierino sfumato d'oro, la spuma è alimentata da copioso perlage. Tripudio olfattivo di frutta: mela matura, pesca bianca e gialla, ribes bianco e uva spina. Belle note di rosa bianca, camomilla, fiori di pesco e timo. Al sorso impressionano la setosità della bollicina e la persistenza agrumata. Tarte Tatin di mele.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 19 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio  
Tagliatelle al ragu.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio  
Anelli di cipolla pastellati fritti.



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**  
2013 | 2017



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY**  
2013 | 2017

## Giovanna Tantini

(2002)

Giovanna è da sempre impegnata nella gestione dei dodici ettari di vigneto di proprietà dove cura ogni dettaglio, dalla pulizia del tralcio fino alla selezione vendemmiale, allo scopo di portare in cantina uve fresche di massima qualità. Quest'anno, oltre ai consolidati must aziendali, ci mette letteralmente la faccia con la nuova etichetta Bardolino La Rocca, dando i natali a un nuovo percorso gustativo teso a rivendicare l'identità tipicamente speziata della corvina che, oltre al formidabile Chiaretto ancora in cima al podio, può ora orgogliosamente tingersi di un rosso di spessore.

Località I Mischi - 37014 Castelnuovo del Garda (VR)  
T. 045 7575070 | M. info@giovannatantini.it  
[www.giovannatantini.it](http://www.giovannatantini.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giovanna Tantini  
**Cond. enologica:** Attilio Pagli, Laura Zuddas  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Rosa antico, luminoso. Eleganti profumi di pesca, peonia, rosa e mandarino, erbe aromatiche e origano. A fare da contorno il frutto e la speziatura di pepe bianco. Al sorso dimostra il suo carattere, è teso e vibrante, con tannino impercettibile e impronta sapida ben definita. Lunga persistenza. Filetti di pesce persico al burro e timo.

tttt

### BARDOLINO LA ROCCA 2020

Rosso Doc - Corvina 95%, Rondinella 5%  
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto al vino rosso e scalogno.

ttt

### CUSTOZA 2021

Bianco Doc - Garganega 40%, Tai 30%, Trebbiano 20%, Chardonnay 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.

ttt

### GARDA CORVINA MA.GI.CO. 2021

Rosso Doc - Corvina 100%  
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Agnolotti al sugo di carne.

tt

### BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 85%, Rondinella 15%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi  
Soppressata di Calabria.

tttt

**BARDOLINO**  
2017 | 2018 | 2019

tttt

**BARDOLINO CHIARETTO**  
2018 | 2019 | 2020

## Tedeschi

(1630)

Che sia l'Amarone più semplice il fido portabandiera del territorio? Talvolta così sottovalutato che la famiglia Tedeschi ha pensato bene di dedicargli un nome: "Marne", richiamando il tipo di terreno dove poggiano i vigneti, e "180", i gradi dell'esposizione da est a ovest, passando da sud. A vedere i risultati delle degustazioni, parrebbe aver centrato l'obiettivo. Piacevolissimo e in equilibrio nelle sensazioni, senza il nervosismo gustativo dell'ansia da prestazione. Sempre intrigante il Monte Olmi, per le erbe aromatiche fuse tra le spezie e dove il frutto si fa attendere.

Via G. Verdi, 4 - Frazione Pedemonte - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701487 | M. [tedeschi@tedeschiwines.com](mailto:tedeschi@tedeschiwines.com)  
[www.tedeschiwines.com](http://www.tedeschiwines.com)

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 48 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Tedeschi  
**Cond. enologica:** Riccardo Tedeschi  
**Cond. agronomica:** Riccardo Tedeschi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA MARNE 180 2018

Rosso Docg - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Dindarella 2%, Oseleta 2%, altre varietà 6%  
Alc. 16,5% | € 45 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Rubino dalle sfumature granato. Profumi tostati di caffè si affiancano alle note di confettura di more e a sensazioni balsamiche e pepate. Morbido e vellutato al sorso, con buona freschezza e tannino affusolato. Lungo il finale, che riporta alla memoria ricordi di cioccolato e ciliegie sotto spirito. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAPITEL MONTE OLMI RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, altre varietà 10%  
Alc. 17% | € 71 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Filetto di cervo ai mirtilli.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE LA FABRISERIA 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Oseleta 5%  
Alc. 15,5% | € 36 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.

tttt

### VALPOLICELLA SUPERIORE MATERNIGO 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%  
Alc. 15% | € 30 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.

ttt

### VALPOLICELLA CLASSICO LUCCHINE 2021

Rosso Doc - Rondinella 30%, Corvina 25%, Corvinone 25%, Molinara 10%, altre varietà 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rigatoni al ragù bianco di carne.

ttt

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CAPITEL SAN ROCCO 2019

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre varietà 10%  
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Stracotto di manzo all'Amarone.

tttt

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA MATERNIGO RISERVA**  
2016

tttt

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA MARNE 180**  
2016 | 2017





## Tenuta La Presa (2001)

Nella parte più a sud il Monte Baldo forma come due braccia e proprio tra queste sorge l'azienda, in basso, tra il fiume Adige e il Lago di Garda. Una importante tenuta con ospitalità di charme curata da Serena, ma anche una cantina ben integrata nel contesto storico condotta dal fratello Fabio, enologo. Salassà è la novità di questa edizione che per cardini ha sempre la versatilità della corvina, come in Napoleone, e l'ambizione della maturazione in rovere. Costante punto di riferimento il Chiaretto, color confetto tenue, mentre gli agrumi e le erbe aromatiche caratterizzano il Lugana.

Via Zuane, 12 - 37013 Caprino Veronese (VR)  
T. 045 7281122 | M. info@tenutalapresa.it  
[www.tenutalapresa.com](http://www.tenutalapresa.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 100 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Serena e Fabio Dei Micheli  
**Cond. enologica:** Fabio Dei Micheli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### SALASSÀ 2019

Rosso Igt - Corvina 80%, Rondinella 5%, altre varietà 15%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Rubino con cenni granato, trasparente. Sfaccettato e attraente l'olfatto, con viola, rosa, frutti di bosco e durone, poi spezie e sensazioni balsamiche, cuoio e per finire la vaniglia. Palato avvolgente e piacevole, caldo ed equilibrato da dosata freschezza e tannino vispo. Finale di amarene. Anatra ai funghi.



### BARDOLINO CHIARETTO 2021

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pizza con bufala e pomodorini.



### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Coniglio alla ligure.



### NAPOLEONE 2015

Rosso Igt - Corvina 60%, Cabernet 20%, Merlot 20%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi  
Quaglie alla cacciatora.



### BARDOLINO 2020

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi  
Salame felino.



**BARDOLINO CHIARETTO  
BALDOVINO**  
2015 | 2018 | 2020



**BARDOLINO BALDOVINO**  
2015 | 2018 | 2019



## Tenuta Mosole (1982)

Una considerevole distesa di vigneti adagiati nel ricco suolo dell'entroterra veneziano e cinti da un prezioso equilibrio tra temperature miti e l'alternarsi di bora e scirocco. Nascono da qui i vini modellati, con viscerale passione, dal suo dinamico e determinato scultore: Lucio Mosole. L'essenza delle sue creazioni mette in risalto la sua autentica personalità. Tra le eccellenze si posizionano Hora Prima, un blend di chardonnay, tai e sauvignon, invitante elisir di frutta e spezie dalla nobile persistenza, e Ad Nonam, passito di grande classe e raffinatezza.

Via Annone Veneto, 60 - 30029 San Stino di Livenza (VE)  
T. 0421 310404 | M. tenuta@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 59 | **Bottiglie:** 220.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Lucio Mosole  
**Cond. enologica:** Gianni Menotti  
**Cond. agronomica:** Gianni Menotti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### HORA PRIMA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Tai 30%, Sauvignon 10%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Dorato brillante. Intenso e ampio all'olfatto, attrae con spezie, frutta esotica, susina gialla, a tratti suggestioni di pepe di Sichuan, zenzero e liquirizia. Al sorso è coinvolgente, con morbide note burrose e aromi tostati di nocciola e pasta di mandorle. Avvolgente e dal mirabile equilibrio. Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



### AD NONAM PASSITO 2019

Bianco Igt Passito - Verduzzo friulano 40%, Sauvignon 30%, Tai 30%  
Alc. 12,5% | € 23 (0,375) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Gubana friulana.



### VENEZIA ROSSO RISERVA HOURA SEXTA 2019

Rosso Doc - Carmenère 80%, Cabernet franc 20%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Costata di manzo alla griglia.



### VENEZIA SAUVIGNON 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Linguine con asparagi e calamaretti.



### RIBOLLA GIALLA 2021

Bianco Igt - Ribolla gialla 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Zuppetta di piselli e vongole.



### VENEZIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2020

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi  
Carré di maiale con spinaci.



**LISON PRAMAGGIORE MERLOT AD  
NONAM RISERVA**  
2016 | 2017 | 2018



**HORA SEXTA**  
2016 | 2017 | 2018



## Tenuta Natalina Grandi

(1991)

La sostenibilità per la Tenuta Natalina Grandi è il cardine di tutta l'attività produttiva. In vigna pratiche come il sovescio e l'uso di fertilizzanti naturali vengono applicate da tempo. La preservazione, la cura e il rispetto dell'ambiente sono i principi del pensiero di Luca Framarin, presidente del Consorzio di Gambellara e proprietario con la famiglia dell'azienda. Il resto è affidato ai terreni vulcanici del Col di Mezzo e alla garganega, che mostra la propria personalità nella versione Classico e nel Recioto. Il merlot Riva dei Basalti è ottenuto nei vigneti pedecollinari dei Giaroni.

Via Battaglione Vicenza, 8 - 36053 Gambellara (VI)  
T. 0444 444102 | M. info@cantinagrandi.com  
**www.cantinagrandi.com**

**Viticoltura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Luca Framarin  
**Cond. enologica:** Marco Zonato  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### GAMBELLARA CLASSICO COL DI MEZZO 2020

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Paglierino di bella vivacità. Erbe aromatiche in apertura, timo limone e melissa. Note agrumate di pompelmo, fruttate di pesca a polpa bianca e frutto della passione. Acidità importante al sorso, che ben si accompagna alla sapidità, rendendo così la beva piacevole e dinamica. Capretto arrosto alle erbe aromatiche.



### RECIOTO DI GAMBELLARA SPUMANTE 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 14 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti  
Crêpe con confettura di albicocca.



### RIVA DEI BASALTI 2019

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 11 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Pecorino di Pienza.



### LESSINI DURELLO SPUMANTE BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Durella 100%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | 5 mesi sui lieviti  
Alici panate e fritte.



### GAMBELLARA SOLO LEI 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 8 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Risotto al radicchio tardivo.



### GAMBELLARA SPUMANTE RICORDO

Bianco Doc Metodo Martinotti - Garganega 100%  
Alc. 12% | € 7 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 5 mesi sui lieviti  
Frittura di moscardini.



**GAMBELLARA CLASSICO COL DI MEZZO**  
2019



**RECIOTO DI GAMBELLARA VIVACE**  
2014



## Tenuta Santa Maria

(1993)

La storia della Valpolicella si intreccia attorno a Villa Mosconi Bertani, detta anche Villa Novare, proprietà della famiglia Bertani dal 1953. Per la bellezza, ovviamente, ma soprattutto per la dedizione alla vigna, il fulcro dell'intero territorio. Dall'antico brolo, un vigneto contornato da un muretto a secco a fianco della tenuta, arrivano i rigorosi e fedeli Valpolicella della famiglia: vendemmia leggermente posticipata, ma senza appassimento se non per l'Amarone. Dalla tenuta di Colognola ai Colli arriva invece il resto della produzione con i vitigni borolesi e il Soave.

Località Novare, 1 - 37024 Negrar (VR)  
T. 045 5709086 | M. stefano.gabrielli@tenutasantamaria.wine  
**www.tenutasantamaria.wine**

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 32 | **Bottiglie:** 230.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Bertani  
**Cond. enologica:** Stefano Gabrielli, Matteo Bernabei, Franco Bernabei  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 75%, Corvinone 15%, Rondinella 10%  
Alc. 14,5% | € 34 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino limpido con orlo granato. Viola e rosa canina, fieno, confetture di prugne e more anticipano mirto, spezie dolci, pepe bianco e boero, con tabacco e caffè a corollario. Il sorso è avvolgente, pieno, equilibrato, con tannino setoso. Chiude tra ricordi fruttati dolci e speziati. Petto d'anatra alle prugne.



### PRAGAL 2020

Rosso Igt - Corvina 40%, Merlot 30%, Syrah 30%  
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Carré di maiale al forno con mele renette.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 75%, Corvinone 15%, Rondinella 10%  
Alc. 14% | € 25 | Bt. 16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.



### DECIMA AUREA 2015

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 14,5% | € 44 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Filetto di scottona in sfogliola.



### TORRE PIEVE 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%  
Alc. 14% | € 29 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
Pasta e fagioli.



### SOAVE LEPIGA 2021

Bianco Doc - Garganega 100%  
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Fettuccine ai finferli.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA**  
2013 | 2015



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE**  
2017 | 2018



## Tenuta Sant'Antonio (1995)

L'azienda è dedicata al papà Antonio e alla sua energia protettrice. Fondamentale, nel 1989, la scelta di arrivare sui Monti Garbi, che significa aspri o anche aridi in dialetto veronese, sopra S. Briccio, tra la Valpolicella e Soave: una lingua di Lessinia a scaglia bianca calcarea che si protrae fino a qui. Capacità di intuire quello che di meglio il terroir può dare, ma anche ascolto all'evoluzione tecnologica, con un locale di appassimento dotato di sistemi di automazione e controllo informatico integrato. In questa edizione non fatica a emergere Liliu Est, potente e vibrante.

Via Ceriani, 23 - 37030 Colognola ai Colli (VR)  
T. 045 7650383 | M. info@tenutasantantonio.it  
**www.tenutasantantonio.it**

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 150 | **Bottiglie:** 1.800.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi  
**Cond. enologica:** Paolo Castagnedi  
**Cond. agronomica:** Massimo Castagnedi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



(92,5)

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA LILIUM EST RISERVA 2012

Rosso Docg - Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% Alc. 16% | € 130 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
Granato fitto e vivace. Presenta sentori di violetta, lavanda essicata, mirto, ginepro e frutta in composta e sotto spirito; rilancia con carruba, liquirizia, tostature, spezie dolci, pepe e sottobosco. Il sorso offre spinta acida, tannino smussato, sapidità gessosa e lungo finale fruttato dolce. Capriolo ai porcini.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA SELEZIONE ANTONIO CASTAGNEDI 2018

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% Alc. 15% | € 48 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Stufato di daino.



### SOAVE MONTE CERIANI 2021

Bianco Doc - Garganega 100% Alc. 13% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



### SOAVE VECCHIE VIGNE 2020

Bianco Doc - Garganega 100% Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi  
Risotto con piselli e ricotta affumicata.



### DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO TELOS IL GRIGIO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100% Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



### VALPOLICELLA SUPERIORE TÉLOS IL ROSSO 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5% Alc. 14% | € 23 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA LILIUM EST RISERVA**  
2010



**SOAVE MONTE CERIANI**  
2018 | 2019 | 2020



## Tenuta Villa Bellini (2015)

Un tempo qui c'era un castello, la collina di Castelrotto è contornata dai suoi resti. Ancora adesso ci sono affascinanti dimore storiche con i loro parchi, villa Betteloni, villa Giona e, ovviamente, villa Bellini. Chi abita qui non si accorge di tanta bellezza, ci è semplicemente abituato. La famiglia Riello ha accettato la sfida dell'importante restauro, ma anche quello della conduzione dei vigneti con la filosofia di attenzione all'ambiente dei precedenti proprietari. Uno stile che sublima i modi locali per i toni floreali e di humus, dove il frutto non è il solo protagonista.

Via dei Fraccaroli, 6 - Località Castelrotto - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 6850108 | M. wine@tenutavillabellini.com  
**www.tenutavillabellini.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gruppo Riello  
**Cond. enologica:** Erica Preosto, Enrico Nicolis  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CENTENARIE 2016

Rosso Docg - Corvina 79%, Rondinella 18%, Corvinone 3% Alc. 16,5% | € 97 | Bt. 3.215 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi  
Granato luminoso. Presenta sentori di rosa e viola appassite, frutti rossi e neri in confettura e sotto spirito, mirto, macchia mediterranea, timo e rosmarino. Inoltre, liquirizia, tabacco e sottobosco. Sorso ben equilibrato, con tannino sottomesso ma non silente e pregevole lunghezza fruttata. Filetto di capriolo ai mirtilli.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SOTTOLAGO 2017

Rosso Doc - Corvina 78%, Rondinella 18%, Corvinone 3%, Molinara 1% Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 4.395 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stracotto d'asino.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TIRELE 2017

Rosso Doc - Corvina 78%, Rondinella 18%, Corvinone 3%, Molinara 1% Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 3.428 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Maialino in agrodolce.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CENTENARIE**  
2015



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE TIRELE**  
2016



## Terre di Leone

(2005)

La peculiarità dell'azienda è il "voler parlare solo di Marano, luogo dalle caratteristiche uniche", come raccontano Chiara e Federico, accogliendoci tra vigneti estesi su terreni di origine vulcanica, principalmente basaltici, sui quali soffiano i venti freschi che scendono giù per Valgatarà. La cantina è stata concepita per lavorare con la gravità, vinificando su diverse altezze, nel rispetto massimo delle uve e dei vini, magari con qualche perdita nella resa, ma conquistando in integrità. Lo sfaccettato Amarone Re Pazzo 2017 rappresenta Marano come una fotografia in bianco e nero.

Località Porta - 37020 Marano di Valpolicella (VR)

T. 045 6895040 | M. info@terredileone.it

[www.terredileone.it](http://www.terredileone.it)

**Viticultura:** Convenzionale

**Ettari:** 7 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No

**Proprietà:** Chiara Turati e Federico Pellizzari

**Cond. enologica:** Roberto Vassanelli

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO IL RE PAZZO 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 10%

Alc. 15% | € 52 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi

Il rubino compatto introduce sentori di fiori appassiti, confetture di frutti rossi e neri, mirto, frutta sotto spirito, spezie dolci e pepe. Poi escono tabacco, smalto, sottobosco, resine e grafite. Il sorso è pieno, bilanciato e avvolgente, con finale molto esteso fruttato e ammandorlato. Filetto di capriolo ai mirtilli.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE IL RE PAZZO 2019

Rosso Doc - Corvina 40%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, altre varietà 15%

Alc. 14% | € 21 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



### VALPOLICELLA CLASSICO IL RE PAZZO 2020

Rosso Doc - Corvina 40%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, altre varietà 15%

Alc. 13% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Tagliatelle al ragu.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TERRE DI LEONE

2010 | 2012



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO IL RE PAZZO

2014 | 2015 | 2016



## Terre di San Venanzio Fortunato

(2007)

I vini di Terre di San Venanzio Fortunato sanno garantire una costante rappresentazione del territorio. Per l'edizione 2023 l'azienda ci sorprende con una versione Brut Nature del ben noto Valdobbiadene, millesimo 2020. Il Demi Long, che prolunga di qualche mese la spumantizzazione, si conferma un prodotto di grande interesse, come pure la piccola produzione di Asolo Superiore Extra Brut, che mette in evidenza la differente capacità di esprimersi della glera nella vicina denominazione. Curioso lo spumante a base di pinot nero e moscato, che completa la gamma come rosato.

Via Capitelletto Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)

T. 0423 974083 | M. info@terredisanvenanzio.it

[www.terredisanvenanzio.it](http://www.terredisanvenanzio.it)

**Viticultura:** Convenzionale

**Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No

**Proprietà:** Monica Ganz e Gabriele Gregolo

**Cond. enologica:** Luca Antiga

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT NATURE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%

Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | 8 mesi sui lieviti

Giallo paglierino con nuance dorate, dal perlage sottile. Note di mollica di pane, melone bianco maturo, mousse di mela renetta, giglio e risacca marina. Il sorso è pieno, di grande larghezza gustativa e freschezza nervosa. Sorprende per la pulizia e ben rappresenta la tradizionale tipologia colfondo. Tagliere di salumi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DEMI LONG 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%

Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 8 mesi sui lieviti

Risotto agli scampi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%

Alc. 11,5% | € 88 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

Melanzane e peperoni ripieni.



### ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%

Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti

Terrina di coniglio.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%

Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

Parmigiana di melanzane.



### RADEGONDA BRUT ROSÉ 2021

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 90%, Moscato bianco 10%

Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

Tartare di gamberi.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT

2018 | 2019 | 2020



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY

2017 | 2018 | 2020

## Tommasi (1902)

Lungimiranza e capacità imprenditoriale, corroborate da un'armata di gestione familiare, hanno fatto di Tommasi un protagonista a tutto tondo del vino italiano, con tenute in zone vocate come l'Oltrepò, Montalcino, la Maremma, Manduria e il Vulture. Le radici rimangono però solidamente legate alla Valpolicella, dove la precisione dello stile enologico si declina costantemente in vini eleganti e ben riconoscibili. Il millesimo 2011 dell'Amarone Classico Riserva De Buris, cesellato dal tempo, celebra mirabilmente il terroir e le uve scelte del vigneto La Gioletta.

Via Ronchetto, 4 - Località Pedemonte - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701266 | M. wine@tommasi.com  
**www.tommasi.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 173 | **Bottiglie:** 2.500.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Tommasi  
**Cond. enologica:** Giancarlo Tommasi  
**Vendita diretta:** SÌ | **Visite in azienda:** SÌ

TTTT

95

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DE BURIS RISERVA 2011

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Oseleta 10%, Rondinella 5%  
Alc. 15,5% | € 260 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
Granato vivo. Raccoglie forza da eleganti sentori di confetture di frutta fondendo ribes, marasca e prugna. Cuoio e tabacco danno supporto alle inebrianti note eteree. Sorso moderno, scattante, di grande personalità e carattere. Esprime maturità ma modellata con equilibrio e impeccabile tratto. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CA' FLORIAN RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 75%, Corvinone 20%, Rondinella 5%  
Alc. 15,5% | € 98 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15%, Oseleta 5%  
Alc. 15% | € 46 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Capriolo con salsa di ribes rosso.

TTTT

### LUGANA LE FORNACI RISERVA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 3.327 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
Agnello al forno con rosmarino.

TTT

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RAFAEL 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Rondinella 25%, Molinara 15%  
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto di maiale lardellato.

TTT

### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%  
Alc. 13% | € 18 | Bt. 600.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Stracotto di manzo all'Amarone.

TTTT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO DE BURIS RISERVA**  
2009 | 2010

TTTT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO**  
2015 | 2016 | 2017

## Torre di Terzolan (2015)

Siamo alle porte di Verona: da Montorio si sale sulla lingua di Lessinia con le sue colline che guardano a sud, baciata dal sole da mattina a sera, con il clima mite anche d'inverno, Mizzole e poi la frazione di Trezzolano. Qui si trova l'antica, affascinante proprietà che è stata dimora del cardinale Ridolfi e racconta la storia rurale delle famiglie del patriziato veneziano. Contornata da un piccolo parco e 2 ettari di vigneto a conduzione biologica, ora è destinata all'accoglienza e alla cantina, interrata e costruita in pietra. Prova convincente per l'Amarone 2016.

Via Trezzolano, 4 - 37141 Verona (VR)  
T. 324 0018421 | M. info@torrediterzolan.it  
**www.torrediterzolan.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Roberta Previdi  
**Cond. enologica:** Lorenzo Caramazza  
**Vendita diretta:** SÌ | **Visite in azienda:** SÌ

TTTT

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%  
Alc. 16% | € 101 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Vivace rosso granato tenue. Fragranze eleganti, dai toni prevalentemente scuri: amarena sotto spirito, nocino e cioccolato seguiti da refoli di china, inchiostro e liquirizia. Beva strutturata, fluida nonostante la preminente morbidezza. Il tannino è gentile. Chiude con ritorni di china. Guancia di manzo in umido con polenta.

TTTT

### VALPOLICELLA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%  
Alc. 15% | € 54 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Petto d'anatra alle prugne.



## Transit Farm (2011)

L'accoglienza, spesso con un calice da degustare tra i filari delle vigne o sotto gli archi del portico della vicina villa nel cuore della tenuta, è l'arma segreta di Lara, la proprietaria. Ascoltando la storia di chi il vino lo produce, è possibile cogliere i segreti del progetto, imperniato su visione sperimentale, conduzione del vigneto biologica, rispetto del territorio e migliore tecnologia disponibile per una totale autosufficienza produttiva e la ricerca della massima qualità. Sugli scudi il Torcolato in anfora e il Metodo Classico con 100 mesi di sosta sui lieviti.

Via Zucchi, 7 - 36030 Fara Vicentino (VI)  
T. 0445 397083 | M. info@transitfarm.com  
**www.transitfarm.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Lara Piccolo  
**Cond. enologica:** Franco Dalla Rosa, Giorgio Todeschini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### BREGANZE TORCOLATO ANFORA 2018

Bianco Doc Passito - Vespaiola 100%  
Alc. 13% | € 25 | Bt. 600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 36 mesi  
Giallo dorato e luminoso. Si distende con sentori di pesca sciropata, fico caramellato, note di zenzero e cedro candito. La sferzante acidità e la decisa sapidità sono ben contenute nell'esuberanza da morbidezza e dolcezza. Si prolunga su ricordi speziati di zafferano e di miele d'acacia. Plum-cake con cedro e albicocche candite.



### SPUMANTE PAS DOSÈ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 50%, Vespaiola 50%  
Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 100 mesi sui lieviti  
Plateau royal di crudité.



### BREGANZE VESPAIOLO SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Vespaiola 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
6 mesi sui lieviti  
Bigoli con le sarde di lago.



### SION SPUMANTE BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Pinot nero 50%, Vespaiola 50%  
Alc. 11% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
6 mesi sui lieviti  
Risotto agli scampi.



### BREGANZE PINOT GRIGIO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%  
Alc. 12% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Frittura di canestrelli e calamari.



### VESPAIOLO ANFORA FRIZZANTE

Bianco Igt Frizzante - Vespaiola 100%  
Alc. 11% | € 20 | Bt. 600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi  
Frittata di erbe.



### BREGANZE TORCOLATO 2015



### BREGANZE CABERNET SAUVIGNON 2017



## Turetta Ca' Bianca (1997)

Turetta Cà Bianca continua a esprimere l'essenza dei Colli Euganei, soprattutto nei rossi. Una conferma su tutte: il taglio bordolese che compone la Rossura dei Briganti Riserva. L'annata 2016 testimonia, ancora una volta, la cura e la maestria del produttore che porta nel calice i suoi colli e la sua vigna. A Cà Bianca l'innovazione si coniuga anche nell'avvicinarsi delle generazioni. Stefano Turetta sta accompagnando l'ingresso del giovane figlio in azienda: entusiasmo e passione ci sono, mestiere e arte si stanno forgiando.

Via Cinto, 5 - 35030 Cinto Euganeo (PD)  
T. 0429 94288 | M. info@turettacabianca.it  
**www.turettacabianca.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Stefano Turetta  
**Cond. enologica:** Daniele Stenico  
**Cond. agronomica:** Daniele Stenico  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### COLLI EUGANEI ROSSO ROSSURA DEI BRIGANTI RISERVA 2016

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%  
Alc. 14% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Granato fitto. Tabacco e humus, pepe e ginepro con spezie dolci incalzano frutti di bosco in confettura, ciliegia sotto spirito e mix di fiori appassiti. Equilibrato e di struttura, con tannini marcati e setosi. Persiste la componente di spezie e frutta con finale di pepe e lunga sapidità. Costata di manzo alla griglia.



### COLLI EUGANEI MERLOT BUMAGRO 2017

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Capretto arrosto alle erbe aromatiche.



### COLLI EUGANEI CABERNET RITTOCHINO 42 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### COLLI EUGANEI CHARDONNAY PASSO DI SANTA LUCIA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
Parmigiana di melanzane.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SECCO 2021

Bianco Docg - Moscato giallo 100%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Risi e bisi.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%  
Alc. 6,5% | € 13 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Sfogliatelle Santa Rosa.



### COLLI EUGANEI ROSSO ROSSURA DEI BRIGANTI RISERVA 2013 | 2014 | 2015



### COLLI EUGANEI CABERNET RITTOCHINO 42 2015 | 2016

## Val d'Oca (1952)

Per l'annata 2021 le Rive che compongono il podio aziendale devono il merito alle uve che provengono dai territori di Colbertaldo e San Pietro di Barbozza. Interessante anche la prestazione del Rive di Santo Stefano, a conferma della tangibile valorizzazione di zone specifiche, che riesce a far emergere la miglior qualità della glera qui coltivata. Il panorama di prodotti aziendali si completa con la produzione di spumanti a base glera provenienti dall'area dell'Asolano. Buoni i risultati anche per la versione Extra Dry 2021 del Conegliano Valdobbiadene.

Via San Giovanni, 45 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 982070 | M. valdoca@valdoca.com  
**www.valdoca.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 1000 | **Bottiglie:** 13.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Cooperativa di produttori  
**Cond. enologica:** Carlo Pagotto  
**Vendita diretta:** | **Visite in azienda:**



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 17 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Grande eleganza alla vista e all'olfatto, dove esplode intenso e complesso in ricordi di mela golden, cedro, mentuccia e gesso. Al palato una dolcezza appena accennata lascia campo aperto alla bollicina cremosa, alla bella freschezza e a un esemplare equilibrio. Fine e persistente. Pappardelle con sugo di lepre.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 17 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Polpette di pesce d'acqua dolce.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 95%, Pinot bianco 5%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 24 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
Maltagliati con funghi porcini.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY UVAGGIO STORICO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Bianchetta trevigiana 5%, Perera 5%, Verdiso 5%  
Alc. 11,5% | € 22 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con seppie e burrata.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc. 11,5% | € 17  
Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti. Verdure pastellate.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT

2016 | 2019 | 2020



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO EXTRA DRY

2013 | 2019 | 2020

## Valdo Spumanti (1926)

Nella vasta gamma di Valdobbiadene Prosecco Superiore presentati quest'anno, l'annata 2021 premia su tutti la Cuvée Viviana e la Cuvée di Boj. Le diverse referenze, ciascuna con la propria identità, sono indice della capacità della Famiglia Bolla di sapersi destreggiare tra i prodotti tradizionali e le innovazioni richieste dal mercato. Non meno interessanti le altre etichette proposte dall'azienda, che da qualche tempo rivolge la sua attenzione anche a una piccola ma significativa produzione al di fuori della zona storica e che lancia uno sguardo all'aria fresca del Lago di Garda.

Via Foro Boario, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 9090 | M. info@valdo.com  
**www.valdo.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 160 | **Bottiglie:** 1.600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Bolla  
**Cond. enologica:** Gianfranco Zanon  
**Vendita diretta:** | **Visite in azienda:**



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE VIVIANA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 20 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio  
Paglierino scarico dalla carbonica sottile. Acacia e rosa bianca aprono l'olfatto per poi virare su pera, pesca e albicocca, incrociando tocchi di erbe aromatiche, canditi, agrumi e frutta secca. Molto piacevole l'assaggio, è dinamico, saporito, fresco, sapido e si allunga in un morbido finale. Sformato di patate e prosciutto cotto.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE DI BOJ 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 450.000 | Ferm. Acciaio  
Salmone al timo.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE DEL FONDATORE 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 85%, Chardonnay 15%  
Alc. 12% | € 20 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio  
Lepre in salmi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT AMOR SOLI 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio  
Risotto agli scampi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA BRUT 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio  
Sushi e sashimi.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 1926 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio  
Risotto alla parmigiana.



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE DEL FONDATORE

2017 | 2019 | 2020



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT CUVÉE VIVIANA

2017 | 2019 | 2020



## Valdoc Sartori

(1975)

La famiglia Sartori opera nel cuore della DOCG Conegliano Valdobbiadene da ormai tre generazioni. L'esperienza maturata dal nonno Arduino e dal padre Massimiliano è stata trasmessa ai giovani Alberto e Matteo, creando così un connubio tra antico sapere contadino, necessario per la faticosa conduzione delle ripide vigne aziendali, e le moderne tecniche di cantina che ne valorizzano il frutto. Ne risulta una produzione che ben rappresenta le varie declinazioni del Prosecco nel suo territorio d'elezione. In evidenza in questa edizione la versione Extra Dry 2021 e Extra Brut 2020.

Via Menegazzi, 7 - Loc. S. Stefano di Valdobbiadene - 31049 Valdobbiadene (TV)  
T. 0423 900278 | M. info@valdocsartori.it  
**www.valdocsartori.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Massimiliano e Alberto Sartori  
**Cond. enologica:** Alberto Sartori  
**Vendita diretta:** No | **Visite in azienda:** No



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 10%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Cristallino di intenso e fine perlage. L'impianto olfattivo registra importante presenza di gelsomino, glicine, pera e pistacchio, corredo da ricco ventaglio di agrumi e spunti vegetali. Sorso pieno e materico per la tipologia, cremoso e gustoso, intessuto di rinfrescante mineralità. Insalata di spinaci e pesce spada.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Pizza prosciutto e funghi.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 90%, Bianchetta trevigiana 10%  
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Capocollo di Martina Franca.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE FRIZZANTE SECCO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 11 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Insalata greca.



## Odino Vaona

(2000)

Pochi ettari disseminati a S. Pietro, Negrar e Marano, dove l'uva contribuisce alla produzione della linea Paerno, più verticale per la compresenza della molinara, e il vigneto d'elezione Pegrandi, a 300 metri di altitudine, dove presente anche un po' di oseleta: vinificato separatamente, solo da qui e non in tutte le annate viene prodotta la Riserva. Si riconoscono anche dal colore delle etichette: chiara per i primi, nera per i secondi, anche in sintonia con la maggior forza. Lo stile è quello che ti riporta al territorio, con un frutto sempre protagonista, contornato dai fiori.

Via Paverno, 41 - Loc. Valgatarà - 37020 Marano di Valpolicella (VR)  
T. 045 7703710 | M. info@vaona.it  
**www.vaona.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 10 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Odino Vaona  
**Cond. enologica:** Massimo Mameli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PEGRANDI RISERVA 2015

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, Oseleta 5%  
Alc. 16,5% | € 84 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
Manto carminio compatto. Ciliegie e lamponi sotto spirito cingono il floreale di viola e sambuco, insieme a sbuffi speziati di cardamomo e cannella. Ottimo equilibrio gustativo, con palato avvolgente accarezzato da tannino vellutato. Finale di rilevanti freschezza e sapidità. Filetto di cervo ai mirtili.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PAERNO 2017

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%  
Alc. 16% | € 29 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Guanciale di manzo al brandy.



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE PEAGNÈ 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, altre varietà 5%  
Alc. 14% | € 21 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Torta con mandorle e cioccolato.



### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE PEGRANDI 2019

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 5%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PEGRANDI 2017

Rosso Docg - Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Raboso veronese 5%  
Alc. 16% | € 35 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Stracotto d'asino.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Molinara 5%  
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio  
Stinco d'agnello al forno.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PEGRANDI RISERVA 2013



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO PEGRANDI 2016



☐☐☐  
**Venissa**  
(2008)

Una lunga storia lega Venezia al vino, sia per il suo commercio che per la toponomastica locale. Da sempre le vigne si coltivano in alcune isole e proprio a Mazzorbo rimasero custoditi pochi filari di un'antica varietà chiamata dorona, che nei secoli si è adattata a un ambiente singolare e che la famiglia Bisol ha riscoperto. Nasce così un progetto volto a ridare lustro a questo vitigno dimenticato, un sogno che prende forma nell'atmosfera irripetibile di una piccola vigna murata a Mazzorbo. Il Venissa bianco è il simbolo del prezioso recupero dell'antica uva d'oro dei Dogi.

Fondamenta Santa Caterina, 3 - Isola di Mazzorbo - 30142 Venezia (VE)  
T. 041 5272281 | M. info@venissa.it  
**www.venissa.it**

**Viticoltura:** Convenzionale e biologica  
**Ettari:** 2 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gianluca Bisol  
**Cond. enologica:** Roberto Cipresso, Desiderio Bisol  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** No



**VENISSA BIANCO 2017**

Bianco Igt - Dorona 100%  
Alc. 13% | € 182 (0,5l) | Bt. 2.760 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 48 mesi  
Oro antico brillante. Stupisce all'olfatto con suadenti profumi di tabacco biondo, malto d'orzo, propoli, bergamotto e sbuffi di eucalipto. Si impreziosisce di ricordi di salsedine e alghe. Il sorso è un rincorrersi tra sapidità e avvolgenza, sostenute da deciso tenore alcolico. Molto lungo. Baccalà mantecato.

(91,5)



**VENUSA BIANCO 2019**

Bianco Igt - Dorona 100%  
Alc. 12,5% | € 62 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi  
Caciocavallo podolico.



**VENISSA ROSSO 2016**

Rosso Igt - Merlot 78%, Cabernet sauvignon 18%, Carmenère 4%  
Alc. 14% | € 182 (0,5l) | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Beccacce allo spiedo.



**VENUSA ROSSO 2016**

Rosso Igt - Merlot 82%, Cabernet sauvignon 18%  
Alc. 14% | € 62 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto di scottona in sfoglia.

☐☐☐  
**Venturini**  
(1963)

I vigneti sul versante ovest del Monte Masua, le vecchie pergole, la versatilità della corvina e del corvinone, che dal semplice Valpolicella possono arrivare a un Amarone Riserva. Ma anche la tecnica dell'appassimento, con i tempi che si allungano quando si alza l'asticella dell'ambizione e i volumi dei legni che invece si muovono in senso contrario. Una ricetta semplice che rivela lo stile aziendale, come pure lo spirito familiare umile e schivo, senza clamori, che dona morbida serenità anche ai loro prodotti, mai in ansia da prestazione con verticalità estreme o tannino fuori posto.

Via Semonte, 20 - Frazione San Floriano - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701331 | M. info@venturini.com  
**www.viniventurini.com**

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Daniele, Mirco e Giuseppina Venturini  
**Cond. enologica:** Daniele Venturini  
**Cond. agronomica:** Mirco Venturini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CAMPOMASUA 2016**

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%  
Alc. 16,5% | € 39 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Sfumature arancio in un rosso granato di spiccata luce. Scuri sensazioni di caffè e cioccolato, carruba e confettura di mirtillo, accompagnate dal vegetale salmastro di capperi. Grande morbidezza e calore al sorso, sorretti da acidità e tannino vivaci. Cacao e amarene sotto spirito nel lungo finale. Fagiano arrosto.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017**

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, Molinara 5%  
Alc. 16% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018**

Rosso Docg Passito - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 20%, Croatia 5%  
Alc. 13% | € 16 (0,5l) | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
Sachertorte.



**VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SEMONTE ALTO 2018**

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%  
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Asiago stravecchio.



**VALPOLICELLA CLASSICO 2021**

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 25%, Molinara 5%  
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018**

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 25%, altre varietà 5%  
Alc. 14% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stracotto d'asino.

tttt  
**VENISSA BIANCO**  
2015

tttt  
**VENISSA ROSSO**  
2011

tttt  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA**  
2005 | 2009

tttt  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2015 | 2016

## Agostino Vicentini

(1990)

Agostino Vicentini, supportato dalla moglie Teresa e dai figli Manuele e Francesca, prosegue con la sua idea di Soave vivaci e ricchi di nerbo. Vini di carattere e personalità, derivanti da vigneti posti all'imbocco della Val d'Illasi, caratterizzati da una grande varietà di suoli: da calcarei, a vulcanici, ad alluvionali. Strepitoso Il Casale 2019, Soave Superiore che ha l'argento vivo addosso. Saporito e teso il Terre Lunghe 2020. Profumato e dinamico l'IGT Exemplum 2020, convincente espressione di trebbiano.

Via Cesare Battisti, 62 - 37030 Colognola ai Colli (VR)  
T. 0457 650539 | M. vicentini@vinivicentini.com  
[www.vinivicentini.com](http://www.vinivicentini.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Agostino, Emanuele e Francesca Vicentini  
**Cond. enologica:** Agostino Vicentini  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### SOAVE SUPERIORE IL CASALE 2019

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 13% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Paglierino smagliante. Gli iniziali aromi di mandorla e nocciola si distendono su sensazioni di erbe aromatiche, di timo, aneto e rosmarino. Poi emergono le note dolci di gelsomino, frutta a polpa gialla matura e pepe bianco. Sorso pieno, piacevolissimo, dai continui riverberi di freschezza e sapidità. Orata all'acqua pazza.



### SOAVE VIGNETO TERRE LUNGHE 2021

Bianco Doc - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Ravioli di patate e baccalà.



### EXEMPLUM 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100%  
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Crespelle con funghi e Asiago.



**SOAVE SUPERIORE IL CASALE**  
2013 | 2018



**EXEMPLUM**  
2019

## Vigna Ròda

(1999)

La crescita qualitativa di un'azienda non si valuta solo con l'assegnazione di premi e riconoscimenti, o nel riflesso di annate particolarmente fortunate, ma si percepisce soprattutto quando i vini "da tutti i giorni", i cosiddetti "solo acciaio", acquisiscono di anno in anno sempre maggiore struttura e interesse. È l'esempio del Damerino e dell'Éspero, rispettivamente merlot in purezza e cabernet sauvignon con una piccola aggiunta di carmenère. Un percorso, quello di Gianni Strazzacappa assieme alla moglie Elena, fatto di amore e di valorizzazione della propria terra.

Via Monte Versa, 1569 - Località Cortelà - 35030 Vò (PD)  
T. 049 9940228 | M. info@vignaroda.com  
[www.vignaroda.com](http://www.vignaroda.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Gianni Strazzacappa  
**Cond. enologica:** Daniele Stenico  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO PETALI D'AMBRA 2019

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 11% | € 19 (0,375l) | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Ambra intensa quasi topazio. Si svela nei sentori di albicocca e pesca sciropata, datteri, fiori di zagara appassiti, arancia secca, miele d'agrumi, caramella d'orzo e tabacco biondo. Equilibrato al gusto, con forza acida e dolcezza glicerica, richiama il miele d'arancia e le percezioni balsamiche. Budino agli agrumi.



### COLLI EUGANEI ROSSO SCARLATTO 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Filetto di bue con salsa di Roquefort.



### COLLI EUGANEI CABERNET ÉSPERO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 90%, Carmenère 10%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Zuppa d'orzo e chiodini.



### IL DAMERINO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Carré di maiale con patate al forno.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE PRAESÈO 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato giallo 100%  
Alc. 6% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
Fagottino di mele.



### COLLI EUGANEI BIANCO BEI TEMPI 2021

Bianco Doc - Garganega 60%, Tai 30%, Moscato bianco 10%  
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Tagliolini al nero di seppia e pomodori ciliegino.



**COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO PETALI D'AMBRA**  
2012 | 2013 | 2015



**COLLI EUGANEI ROSSO SCARLATTO**  
2015 | 2016 | 2017



## Vignaioli Contrà Soarda (2000)

Per Gloria e Mirco Gottardi è stato subito amore quando videro per la prima volta il posto che sarebbe diventato Contrà Soarda. Nonostante fosse in stato di abbandono, incolto e coperto dai rovi, hanno percepito l'energia del luogo. Con tanto lavoro hanno messo a dimora viti e ulivi. La vera sfida però era ed è captare e interpretare i messaggi della terra e delle piante e trasferirli nei prodotti. Musso Mosto, blend di vitigni a bacca rossa, mostra quest'intento. Terre di Lava, merlot in purezza, esprime appieno la mineralità del suo nome, come il 121 Bc, bianco macerato di vespaioia.

Strada Soarda, 26 - 36061 Bassano del Grappa (VI)  
T. 0424 505562 | M. info@contrasoarda.it  
**www.contrasoarda.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 18 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Mirco Gottardi e Gloria Zilio  
**Cond. enologica:** Marco Bernabei, Marcello Gottardi  
**Cond. agronomica:** Marco Bernabei, Mirco Gottardi  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### MUSO MOSTO 2018

Rosso Igt - Marzemino 50%, Merlot 25%, Pinot nero 25%  
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rosso rubino. Olfatto armonioso con piccoli frutti rossi come fragoline e lamponi, poi note floreali di rosa e viola mammola e accenni minerali. Sorso caldo e avvolgente, tannino evoluto dalla forte personalità, lunga persistenza con continui rimandi alla frutta rossa matura e sotto spirito. Asiago stravecchio.



### BREGANZE ROSSO TERRE DI LAVA RISERVA 2016

Rosso Doc - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
Brasato di manzo al vino rosso.



### 121 BC BIANCO 2021

Bianco Igt - Vespaioia 100%  
Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio  
Riso, cozze e zafferano.



### 121 BC ROSSO 2018

Rosso Igt - Carmenère 100%  
Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Fagianio arrosto.



### IL PENDIO 2020

Bianco Igt - Vespaioia 80%, Garganega 20%  
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Grigliata di carne bianca e verdure.



### BREGANZE VESPAIOLO SOARDA 2021

Bianco Doc - Vespaioia 100%  
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Stoccafisso in umido con porcini.



**IL PENDIO**  
2016 | 2018



**MUSO ROCCIA**  
2017



## Vignalta (1980)

Per Vignalta il successo non è figlio solo di felici intuizioni e intraprendenza, ma anche di profonda conoscenza del mondo vitivinicolo, dalla terra al mercato. Questo sin dalla sua fondazione nel 1980 fino agli attuali riconoscimenti. Confermata l'eccellenza per il Rosso Gemola 2018, il bordolese emblema aziendale nato dai suoli vulcanici del monte omonimo. Ma la vera novità, anticipata qualche edizione fa, è il Gemola nella versione in bianco che, con l'annata 2019, segna il suo esordio. Ottenuto da sole uve chardonnay vinificate e maturate in tonneau, è dotato di struttura ed eleganza.

Via Scalette, 23 - 35032 Arquà Petrarca (PD)  
T. 0429 777305 | M. info@vignalta.it  
**www.vignalta.it**

**Viticultura:** Lotta Integrata

**Ettari:** 35 | **Bottiglie:** 240.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Lucio Gomiero, Cristiano Salvagnin, Mario Guzzo  
**Cond. enologica:** Michele Montecchio  
**Cond. agronomica:** Filippo Scortegagna  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### COLLI EUGANEI ROSSO GEMOLA 2018

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet franc 30%  
Alc. 14,5% | € 46 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Impenetrabile granato. Intenso e profondo, un'infusione di frutti di bosco macerati e spezie orientali; i legni balsamici e la grafite fanno da contorno a muschio e ginepro. Grande impatto gustativo, la struttura solida imbriglia alcol e freschezza, il tannino serrato è già plasmato. Lunga chiusura. Manzo brasato con olive e porri.



### COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO ALPIANAE 2018

Bianco Docg Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 10% | € 33 (0,375l) | Bt. 5.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Tortino di mele con salsa alla vaniglia.



### COLLI EUGANEI CHARDONNAY GEMOLA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100%  
Alc. 13% | € 33 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Orata all'acqua pazza.



### VIGNALTA BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Raboso piave 100%  
Alc. 12% | € 23 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
Cappesante scottate allo zenzero.



### AGNO TINTO 2017

Rosso Igt - Syrah 100%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
Capriolo con salsa di ribes rosso.



### COLLI EUGANEI CARMENÈRE RISERVA 2019

Rosso Doc - Carmenère 100%  
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Cosciotto di maiale farcito.



**COLLI EUGANEI ROSSO GEMOLA**  
2013 | 2015 | 2016



**COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO ALPIANAE**  
2014 | 2015 | 2017

## Vigneti di Ettore

(2012)

La bellissima uva della vendemmia 2021, la seconda annata con certificazione biologica e l'uscita dell'Amarone Riserva, edizione numero due nella storia dell'azienda e eccellenza che sale sul podio in questa edizione, alleviano in parte la tristezza per la scomparsa di Ettore, nonno e anima della cantina, avvenuta nel 2020. Lo stile è caratterizzato da una bella profondità gustativa e da grande freschezza e verticalità: caratteristiche che ritroviamo anche nel loro Ripasso, noto per essere stilisticamente una delle versioni più vellutate in Valpolicella.

Via San Martino, 8 - 37024 Negrar (VR)  
T. 340 4620518 | M. info@vignetidiettore.it  
**www.vignetidiettore.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Gabriele Righetti  
**Cond. enologica:** Gabriele Righetti  
**Cond. agronomica:** Gabriele Righetti  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

92

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA 2013

Rosso Docg - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Croatina 5% Alc. 16% | € 110 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 72 mesi  
Vivido granato di media trasparenza. Si apre lentamente con sensazioni di pietra ferrosa, cuoio e il floreale dell'Iris e della viola, poi in profondità il frutto, la prugna, la mora, la ciliegia. Sulle papille è gentile, ma anche dinamico per grande freschezza e tannino appena un passo indietro. Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, Croatina 5%, Oseleta 5% Alc. 16% | € 47 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Piccione al forno con cipollotti.

tttt

### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 55%, Corvinone 30%, Rondinella 15% Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Involentini di vitello lardellati.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE PAVAJO 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Croatina 5% Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Costolette d'agnello alle erbe.

tttt  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA**  
2012

tttt  
**VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE**  
2014 | 2017 | 2018

## Vigneto Due Santi

(1965)

Dopo la costruzione della nuova cantina, avvenuta negli anni Sessanta del secolo scorso, l'azienda ha continuato ad ampliarsi acquistando pian piano le zone collinari più vocate dell'areale bassanese. Combinazione vincente: l'esposizione sud sud-ovest dei vigneti, che giacciono su terreni in parte vulcanici, in parte morenici, e la ventilazione della Valsugana, che concorre alla sanità delle uve, creando condizioni eccellenti. L'elemento determinante sono però i cugini Stefano e Adriano Zonta. "La terra era prima di noi e sarà dopo di noi" questo il principio che anima il loro lavoro.

Viale Asiago, 174 - 36061 Bassano del Grappa (VI)  
T. 0424 502074 | M. info@vignetoduesanti.it  
**www.vignetoduesanti.it**

**Viticultura:** A basso impatto ambientale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Famiglia Zonta  
**Cond. enologica:** Adriano Zonta, Stefano Zonta  
**Cond. agronomica:** Adriano Zonta, Stefano Zonta  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI

ttt

### BREGANZE CABERNET DUE SANTI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 15%, Merlot 10% Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Rosso rubino compatto. Sensazioni di ciliegia e mora si alternano a note vegetali e balsamiche, erbe aromatiche, caffè e pepe nero. Al sorso decisa freschezza e avvolgente morbidezza, con il tannino già parzialmente addolcito. Nel finale si prolunga su tostature e ricordi fruttati. Pernici farcite.

ttt

### BREGANZE MERLOT 2020

Rosso Doc - Merlot 100% Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Cotechino e lenticchie.

ttt

### BREGANZE CABERNET 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30% Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Costata di cavallo con patate al rosmarino.

ttt

### BREGANZE SAUVIGNON 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100% Alc. 14% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Asparagi di Bassano e uova in camicia.

ttt

### BREGANZE BIANCO RIVANA 2021

Bianco Doc - Tai 100% Alc. 14% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Insalata di pollo e verdure.

tttt  
**BREGANZE CABERNET CAVALLARE**  
2017

tttt  
**BREGANZE CABERNET DUE SANTI**  
2015 | 2017 | 2018

## Villa Canestrari (1888)

L'interessante Museo del Vino, ospitato nella villa padronale, testimonia il susseguirsi delle generazioni e il valore della tradizione, punto fermo di questa azienda che si trova all'incrocio delle denominazioni Valpolicella e Soave. Ampia gamma di etichette con ben quattro Amarone presentati quest'anno: spiccano per espressività ed eleganza i due Amarone Riserva 2014: il 1888, corposo ed energico, e il Plenum, dalla freschezza balsamica e dal tannino setoso. Dinamico e piacevole nelle sue note evolute il Soave Superiore Riserva 2017, prodotto in una tipologia alquanto rara.

Via Dante Broglio, 2 - 37030 Colognola ai Colli (VR)  
T. 045 7650074 | M. info@villacanestrari.com  
**www.villacanestrari.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Adriana Franchi e Francesco Bonuzzi  
**Cond. enologica:** Alessandro Tacconi, Luigi Andreoli  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(91,5)

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 1888 RISERVA 2014

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 15%, Corvinone 5%  
Alc. 16,5% | € 90 | Bt. 11.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
Granato scuro e vivace. Sentori austeri ed evoluti: liquore di amarena e prugna, genziana, liquirizia, sottobosco e cioccolato fondente. Viene ingentilito da un tocco di vaniglia. Ammalianti e seducente al sorso, grazie a potenza gentile, grande equilibrio e un tannino sia energetico che setoso. Bocconcini di cervo al cavolo nero.

tttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA PLENUM RISERVA 2014

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%  
Alc. 16% | € 60 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Lepre in salmi.

ttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA VILLA CANESTRARI "A" 2018

Rosso Docg - Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 15%  
Alc. 15% | € 40 | Bt. 2.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Filetto di bue con salsa di Roquefort.

ttt

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA VILLA CANESTRARI 2018

Rosso Docg - Corvina 50%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, altre varietà 15%  
Alc. 15% | € 34 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.

ttt

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE I LASI 2018

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Stracotto d'asino.

ttt

### SOAVE SUPERIORE RISERVA 2017

Bianco Docg - Garganega 100%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Pollo alle mandorle e curcuma.

tttt

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
TENUTA CASEALETTI RISERVA**  
2013 | 2014

tttt

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
VILLA CANESTRARI A**  
2016

## Villa Medici (1966)

La cantina prende il nome dall'ottocentesca Villa padronale della famiglia Caprara. Sin dall'inizio dell'attività è sempre stata annessa alla proprietà, all'interno della corte, come ora. La differenza sta nella modernità di impianti e attrezzature, ma l'atmosfera che si respira racconta di rilassata conduzione, rassicurante tradizione e di storie di famiglia. E non è un caso che questi aspetti traspiano anche nei vini prodotti da Luigi Caprara. Performance grandiosa per il Re Solaro 2014, seguito a ruota dall'armonioso Le Moscatelle 2013.

Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna (VR)  
T. 045 515147 | M. info@cantinavillamedici.it  
**www.cantinavillamedici.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 33 | **Bottiglie:** 220.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Luigi Caprara  
**Cond. enologica:** Giulio Liut  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

♥ (91,5)

### RE SOLARO 2014

Rosso Igt - Merlot 55%, Corvina 40%, Cabernet 5%  
Alc. 16,5% | € 23 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino fitto con sfumature granato. Profumi seducenti di tabacco, resina, terra bagnata, cacao, balsami e un tripudio di frutta sotto spirito e in confettura. Trama gustativa di grande carattere e in perfetto amalgama, che si distende in modo cremoso sul palato. Sfuma lento ed elegante. Fagiano arrosto.

tttt

### LE MOSCATELLE 2013

Bianco Igt Passito - Moscato giallo 100%  
Alc. 13,5% | € 13 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Crostata alle mandorle e albicocche.

tttt

### SOLARO 2015

Rosso Igt - Corvina 50%, Cabernet 25%, Merlot 25%  
Alc. 15% | € 12 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.

tttt

### 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  
Tigelle e salumi.

tttt

### CUSTOZA 2021

Bianco Doc - Bianca Fernanda 30%, Garganega 30%, Trebbiano 30%, Trebbianello 10%  
Alc. 13% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Rombo al forno ai sapori mediterranei.

tttt

### CUSTOZA SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Bianca Fernanda 30%, Garganega 30%, Trebbiano 30%, Trebbianello 10%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Risotto con piselli e ricotta affumicata.

tttt

**CUSTOZA**  
2017 | 2018 | 2020

tttt

**CUSTOZA COSTANTIA**  
2018 | 2020



## Villa Rinaldi

(1978)

Sorprende scoprire nel territorio del Soave un'azienda che, a partire dagli anni Sessanta, ha costruito una solida fama di Maison de Négoce con la produzione di Metodo Classico, ispirandosi agli Champagne maturi. Rinaldo Rinaldi è la mente del progetto: pinot nero e chardonnay provengono costantemente dall'Alto Adige e la filosofia produttiva si basa su lunghe, talvolta lunghissime attese e sull'uso di barrique francesi. Il risultato è una gamma di bollicine la cui cifra stilistica è un'armonica eleganza. Il Rosé di Barricaia 2005 mostra carattere e un'esemplare evoluzione.

Via San Lorenzo, 75 - 37038 Soave (VR)  
T. 045 761 3228 | M. villarinaldi@villarinaldi.it  
[www.villarinaldi.it](http://www.villarinaldi.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Rinaldo Rinaldi  
**Cond. enologica:** Rinaldo Rinaldi, Alberto Rinaldi  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### VILLA RINALDI ROSÉ DI BARRICAIA 2005

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 12,5% | € 88 | Bt. 4.000 | Mat. Legno 36 mesi | 40 mesi sui lieviti  
Rosa intenso con raffinato perlage e grande luminosità. Profumi di fragoline di bosco e gelée al lampone si alternano a note di lillà, pepe rosa e al ricordo di pasta frolla. Al palato di nuovo i piccoli frutti rossi in un sorso vivace ed equilibrato, con lunga chiusura di erbe aromatiche. Aragosta in bellavista.

(91,5)



### VILLA RINALDI IMPERIALE BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%  
Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
24 mesi sui lieviti  
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



### VILLA RINALDI BRUT BARRICAIA 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%  
Alc. 12,5% | € 66 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
30 mesi sui lieviti  
Risotto agli scampi.



**VILLA RINALDI CRÉMÉ CUVÉE  
STORICA DRY SEC**  
2006 | 2009



**VILLA RINALDI BRUT GRAN CUVÉE  
BIANCA**  
2015 | 2017



## Villa San Carlo

(2009)

A vedere Villa San Carlo sembra di essere immersi nel film "Un'Ottima Annata" con Russell Crowe: una villa nascosta in un bosco poco lontano da Verona, con un taglio tra le fronde per far godere la vista sulla vallata ai padroni di casa. Più accessibile il nuovo wine shop, a pochi passi dalla cantina, ricavato dal recupero degli edifici di interesse storico-industriale dell'area nota come "Ex Sapel". Col tempo sono arrivate anche la consapevolezza delle peculiarità del terroir e una propria idea stilistica fatta di freschezze balsamiche. Portabandiera l'Amarone Riserva 2016.

Via della Segheria, 1h - 37041 Verona (VR)  
T. 045 9237753 | M. info@villasancarlo.wine  
[www.villasancarlo.wine](http://www.villasancarlo.wine)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 22 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Antonia Pavesi  
**Cond. enologica:** Marco Signorini  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, Croatina 5%  
Alc. 15,5% | € 91 | Bt. 1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi  
Manto rubino dai riflessi granato. Incipit olfattivo balsamico e mentolato, segue la macchia mediterranea con ginepro e mirto, per concedersi infine al frutto con ribes, mora e prugna in confettura. Palato vibrante e di bella struttura, con un ricordo setoso nel finale. Stufato di daino.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Guanciale di manzo al brandy.



### VALPOLICELLA 2020

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Pappardelle al ragù di cinghiale.



### CAPITEL ALTO 2021

Rosato Igt - Corvina 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%  
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Pizza Margherita.

## Villa Sandi (1975)

Per l'edizione in corso della Guida il vincitore assoluto è il Còrpore, da uve merlot, che esce con l'annata 2019. Sempre efficaci le Opere Trevigiane, Metodo Classico prodotto dall'azienda nelle versioni base e Riserva, oltre che nella storica etichetta dedicata ad Amalia Moretti, le quali riescono a raggiungere significative espressioni nel calice. Il Cartizze Brut La Rivetta completa un quadro qualitativo di grande profilo. Di rilievo anche le altre etichette presenti, che rivelano l'attualità di un'azienda che nel territorio continua a lasciare il segno per qualità.

Via Erizzo, 112 - 31035 Crocetta del Montello (TV)  
T. 0423 665033 | M. info@villasandi.it  
**www.villasandi.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 560 | **Bottiglie:** 5.600.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giancarlo Moretti Polegato  
**Cond. enologica:** Riccardo Cotarella, Valerio Fuson  
**Cond. agronomica:** Riccardo Cotarella  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(91,5)

### MONTELO COLLI ASOLANI MERLOT CÒRPORE 2019

Rosso Dop - Merlot 100%  
Alc. 13% | € 26 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Impenetrabile granato, luminoso. Intenso e fine il suo bouquet  
olfattivo: frutta rossa in composta, mora, prugna, sensazioni di spezie dolci. Poi cacao, balsami e liquirizia. Elegante il sorso, cesellato il tannino, integrato il suo tenore alcolico, raffinata la persistenza speziata. Guancia di manzo al brandy.

tttt

### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT VIGNA LA RIVETTA 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 31 | Bt. 16.200 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
Flan di zucchine e carote.

tttt

### OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%  
Alc. 12% | € 23 | Bt. 12.500 | Ferm. Legno e Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
Insalata di mare.

tttt

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT BIODIVERSITY 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11% | € 12 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio  
Porchetta di Ariccia.

tttt

### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT LA RIVETTA 120 2021

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%  
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti  
Frittata di finferli.

tttt

### OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA AMALIA MORETTI

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%  
Alc. 12% | € 64 | Bt. 1.450 | Ferm. Acciaio | 84 mesi sui lieviti  
Ostriche Bouzigues.

tttt

**OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA  
AMALIA MORETTI**  
S.A. | S.A. | S.A.

tttt

**OPERE TREVIGIANE BRUT RISERVA**  
2010 | 2011 | 2015

## Villa Spinosa (1990)

Passeggiare nel giardino all'italiana di Villa Spinosa è un'esperienza sensoriale: vista sul vigneto di Jago, profumi di bosso ed essenze varie, ascolto di Enrico Cascella e della sua personale visione del rapporto cultura-vino, determinante nelle antesignane scelte stilistiche aziendali. Eleganti trasparenze della corvina, precise note olfattive di ginger e rosa e un veloce richiamo alla beva data dalla freschezza che cesella il palato sono il fil rouge visivo, olfattivo e gustativo che guida sicuro il consumatore nel degustare i suoi Valpolicella e Amarone Classico.

Località Jago - 37024 Negrar (VR)  
T. 045 7500093 | M. info@villaspinosa.it  
**www.villaspinosa.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Enrico Cascella Spinosa  
**Cond. enologica:** Gian Maria Ciman  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(92)

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ALBASINI 2015

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
Alc. 16% | € 59 | Bt. 3.133 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
Granato vivo e profondo. Quadro aromatico di elegante complessità che si schiude tra note di cuoio, tabacco, cacao, confettura di mora, amarene sotto spirito, pepe e rabarbaro. Strutturato ma agile al sorso, tannino ottimamente integrato con freschezza e avvolgenza. Lungo finale con echi di agrumi. Piccione ai porcini e tartufo nero.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE FIGARI 2019

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 3.293 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Carré di maiale con patate al forno.

tttt

### VALPOLICELLA CLASSICO 2021

Rosso Doc - Corvina 80%, Corvinone 10%, Rondinella 10%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 6.406 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Tagliatelle al ragu.

tttt

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO**  
2014 | 2016 | 2017

tttt

**VALPOLICELLA RIPASSO  
CLASSICO SUPERIORE JAGO**  
2015 | 2016 | 2018

## Villabella (1971)

Con l'approvazione del nuovo disciplinare, il Bardolino Chiaretto Doc diventa Chiaretto di Bardolino, con una propria denominazione e uno nuovo stile, concertato tra i diversi produttori attraverso quella che viene definita Pink Revolution: solo uve fresche e tempi di macerazione alquanto brevi. Degna investitura per quello che è, in termini di bottiglie prodotte, il più importante vino rosa italiano. Villabella è una delle aziende chiave di questa rivoluzione rosa, essendo il chiaretto da sempre uno dei suoi vini di punta, pur in una gamma comprendente buona parte del vigneto veronese.

Località Ca' Nova, 2 - Frazione Calmasino - 37011 Bardolino (VR)  
T. 045 7236448 | M. info@vignetivillabella.com  
**www.vignetivillabella.com**

**Viticultura:** Convenzionale e biologica  
**Ettari:** 220 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglie Delibori e Cristoforetti  
**Cond. enologica:** Tiziano Delibori, Edoardo Lessio  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Rosso Docg - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%  
Alc. 15% | € 42 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Granato luminoso, che diffonde pot-pourri, frutta rossa e nera in composta e sotto spirito, macchia mediterranea, mirto e rosmarino; continua con spezie dolci, tabacco, rabarbaro, resina e china. Il sorso è molto gustoso, di potenza trattenuta, generoso nei ritorni di aromi fruttati liquorosi. Tordi in salmi.



### VILLA CORDEVIGO ROSSO 2016

Rosso Igt - Corvina 65%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 15%  
Alc. 15% | € 29 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



### BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO GAUDENZIA 2019

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
Insalata di ceci e pomodorini.



### CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO 2021

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20%  
Alc. 12% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



### LUGANA 2021

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%  
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



### CHIARETTO DI BARDOLINO SPUMANTE BRUT

Rosato Doc Metodo Martinotti - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Melanzane e peperoni ripieni.



**BARDOLINO CLASSICO ARISTEO**  
2017



**BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO GAUDENZIA**  
2018

## Zanoni (1998)

Siamo in località Zovo, alle spalle di Verona, dove la stretta stradale si inerpica velocemente tra i muretti a secco di Quinzano. La vista è sulla città e sulle cave di pietra sottostanti e si può notare la matrice del terreno: scaglia bianca calcarea. Completa la proprietà un ettaro più in basso vicino a Parona, dove c'è maggiore presenza di argilla, che dona un po' più di struttura. Tutto il resto è lo stile di Pietro: il carattere umile e schivo si riflette anche nei suoi vini, che mostrano sobrietà, buona verticalità e un uso dei legni raffinato.

Via Are Zovo, 16 - 37125 Verona (VR)  
T. 045 8343977 | M. info@pietrozanoni.it  
**www.pietrozanoni.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 7 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Pietro Zanoni  
**Cond. enologica:** Pietro Zanoni  
**Cond. agronomica:** Pietro Zanoni  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018

Rosso Docg Passito - Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%  
Alc. 13% | € 51 (0,5l) | Bt. 892 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Color inchiostro lucente. Olfatto dolce e ammaliante con riconoscimenti di boero, rosa e peonia, tabacco, fico, arance caramellate, cuoio e cannella. Chiara dolcezza anche al sorso, avvincente e avvolgente, mitigato dalla vena fresca e dal tannino completamente smussato. Ciliegia e cacao per finire. Torta con mandorle e cioccolato.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2016

Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Oseleta 5%, Rondinella 5%  
Alc. 16,5% | € 51 | Bt. 6.494 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 70%, Rondinella 30%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.465 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Pappardelle con sugo di lepre.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2012 | 2015



**VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO DENARI**  
2010 | 2015 | 2017





## Pietro Zardini

(2000)

In una denominazione così ricca di variabili, la cura dei dettagli è quello che spesso fa la differenza tra un buon vino e un'eccellenza: Giampietro Zardini è così preciso e attento alle sfumature che lo si può trovare in cantina intento ad ascoltare il canto del particolare Recioto in anfora o il borbottio dell'Amarone Leone nelle botti; vini che, pur affondando le proprie radici nella tradizione, interpretano uno stile innovatore. Ma la consapevolezza della forza della sua corvina è riposta nel 70/30 che, in blend con il cabernet, si offre all'avventore con la veste di un "Super-Valpo".

Via Cadeniso, 5 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 6800989 | M. pietrozardini@gmail.com  
**www.pietrozardini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 8 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Giampietro Zardini  
**Cond. enologica:** Giampietro Zardini  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ANFORA 2020

Rosso Docg Passito - Corvinone 40%, Corvina 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 13% | € 26 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 20 mesi  
Rubino profondo e brillante, che fa salire sensazioni nitide di amarena scioppata, cassis, tamarindo e viola secca, seguite da cacao, cardamomo, vaniglia, datteri e liquore alle erbe. Sorso inappuntabile, armoniosamente disposto attorno a una dolcezza mai prevaricante. Ricca e lunga persistenza. Salame al cioccolato.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LEONE ZARDINI RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvinone 40%, Corvina 30%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Molinara 5%  
Alc. 16% | € 39 | Bt. 2.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



### CORVINA CABERNET 70/30 2018

Rosso Igt - Corvina 70%, Cabernet 30%  
Alc. 15,5% | € 52 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Piccione ai porcini e tartufo nero.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018

Rosso Docg - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%  
Alc. 15,5% | € 34 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Guanciale di manzo al brandy.



### ROSSIGNOL 2018

Rosso - Corvina 70%, Molinara 20%, Rondinella 5%, Rossignola 5%  
Alc. 15% | € 19 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Pasta alla gricia.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%  
Alc. 14% | € 17 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LEONE ZARDINI RISERVA**  
2012 | 2013 | 2015



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
2015 | 2016 | 2017



## Zenato

(1960)

Non solo vino a casa Zenato: l'ultimo Vinitaly è stato l'occasione per presentare il nuovo capitolo del progetto "Oltre" di Zenato Academy, il laboratorio di studio e sperimentazione culturale creato dall'azienda. Si chiama "Vino. Oltre il ritratto", e segue i capitoli dedicati a oggetti e paesaggio. Rinsalda ulteriormente quello che è un rapporto molto stretto, fra vino e cultura, in cui la cantina crede fermamente. Sul fronte etichette, quest'anno è particolarmente in forma Ripassa 2018, Valpolicella Ripasso Superiore ampio e articolato. Una certezza, come sempre, il resto della gamma.

Via San Benedetto, 8 - 37019 Peschiera del Garda (VR)  
T. 045 7550300 | M. info@zenato.it  
**www.zenato.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 95 | **Bottiglie:** 2.000.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Alberto, Carla e Nadia Zenato  
**Cond. enologica:** Alberto Zenato  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE RIPASSA 2018

Rosso Doc - Corvina 85%, Rondinella 10%, Oseleta 5%  
Alc. 14% | € 20 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Tra il granato e il rubino. Ampiezze torbate, humus, foglie di tè, poi gli agrumi, il bergamotto e il chinotto, cioccolato e caffè. E il frutto, il ribes nero e la mora. Bello al palato, coerente, con il velluto che ti aspetti, ma anche con struttura, spalla sapida e il ricordo morbido e floreale. Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



### LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA 2019

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 26.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Arrosto di pollo ripieno.



### CRESASSO 2016

Rosso Igt - Corvina 100%  
Alc. 15,5% | € 34 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Piccione al forno con cipollotti.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Corvina 80%, Rondinella 10%, altre varietà 10%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Grigliata di carne con salsa barbecue.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SERGIO ZENATO RISERVA 2016

Rosso Docg - Corvina 80%, Rondinella 10%, Croatina 5%, Oseleta 5%  
Alc. 16,5% | € 90 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
Stracotto di manzo all'Amarone.



### LUGANA SPUMANTE BRUT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Trebbiano di Lugana 100%  
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
24 mesi sui lieviti  
Fritto di panza.



**LUGANA SERGIO ZENATO RISERVA**  
2016 | 2017 | 2018



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
2013 | 2015 | 2016



**Zeni**  
(1870)

La storica cantina di Bardolino ha nella cittadina lacustre cuore e radici, che non le hanno comunque impedito di espandersi fino a rappresentare svariate aree di produzione della provincia di Verona. In oltre 150 anni di attività, ha assemblato un ventaglio di proposte davvero diversificato, fatto sia di vini che nascono dalle tradizioni e dall'utilizzo di vitigni locali, che di espressioni più moderne e in linea con le tendenze attuali. Svelta l'Amarone Nino Zeni con la sua ricchezza. Il Costalago ha un rapporto qualità/prezzo eccellente. Il Chiaretto in Anfora è tutto profumi e dinamismo.

Via Costabella, 9 - 37011 Bardolino (VR)  
T. 045 7210022 | M. ecommerce@zeni.it  
**www.zeni.it**

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 45 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Zeni  
**Cond. enologica:** Fausto Zeni  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO NINO ZENI 2016

Rosso Docg - Corvinone 50%, Corvina 40%, Rondinella 10%  
Alc. 16% | € 156 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
Granato lucente. Profumi affascinanti, tra spunti di amarena sotto spirito, confettura di more, pot-pourri, tabacco e vaniglia. Ci sono anche note balsamiche e di macchia. Ricco e strutturato, pur mantenendo un incedere composto derivante dalla freschezza e dal tannino ben presenti. Molto lungo. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### COSTALAGO 2019

Rosso Igt - Corvina 70%, Corvinone 20%, Merlot 10%  
Alc. 14% | € 10 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Anatra ai funghi.



### BARDOLINO CHIARETTO IN ANFORA 2020

Rosato Doc - Corvina 70%, Rondinella 30%  
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 12 mesi  
Gnocchetti al sugo d'astice.



### BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO 2020

Rosso Docg - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%  
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Cosciotto di maiale farcito.



### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE MAROGNE 2020

Rosso Doc - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%  
Alc. 14% | € 14 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



### BARDOLINO CLASSICO I FILARI DEL NINO 2021

Rosso Doc - Corvina 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%  
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Risotto con salsiccia e Taleggio.



**BARDOLINO CHIARETTO  
IN ANFORA**  
2019



**CRUINO**  
2010 | 2011 | 2018



**Zymé**  
(2003)

Natura, uomo, tempo e soprattutto coerenza, nella storia e nelle scelte del vignaiolo Celestino Gaspari: una coerenza lontana da qualsiasi formalismo e preconetto. Nasce con vini d'autore, ma quando si cimenta con la "sua" Valpolicella procede con eleganza più che con la forza. Emblematico il Syrah, frutto di lunghe sperimentazioni, un rosso potente ma estremamente elegante nelle sue note fruttate e speziate. Quasi "tattile" l'Oseleta, con il tannino sempre protagonista. Un caposaldo il Valpolicella Superiore, dal colore che colpisce, per la grande freschezza e i fiori.

Via Ca'del Pipa, 1 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
T. 045 7701108 | M. info@zyme.it  
**www.zyme.it**

**Viticoltura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Celestino Gaspari  
**Cond. enologica:** Celestino Gaspari  
**Cond. agronomica:** Celestino Gaspari  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### SYRAH 2016

Rosso Igt - Syrah 100%  
Alc. 14,5% | € 62 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
Rubino fitto e luminoso. I profumi riportano a ciliegia, piccoli frutti rossi, pepe, chiodi di garofano e sensazioni di sottobosco e macchia. Al palato l'impatto morbido è ben trattenuto da consistente freschezza e tannino vivace. Persiste con tenacia tra spunti balsamici e tostati. Lepre in salmi.



### OSELETA 2013

Rosso Igt - Oseleta 100%  
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
Pernici farcite.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%  
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Spaghetti alla carbonara.



### VALPOLICELLA RÈVERIE 2020

Rosso Doc - Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%  
Alc. 12% | € 13 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pasta alla Norma.



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO**  
2013 | 2015 | 2016



**OSELETA**  
2010 | 2011 | 2012