



CONEGLIANO - VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. - BRUT

PROVENIENZA: Le nostre vigne di Santa Maria di Feletto, Conegliano e Casotto.

VARIETA': Glera

ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITA' D'IMPIANTO: 3.000 - 4.000 piante / ha

ALCOOL: 11,5% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 11 g/l

PRESSIONE: 5 atm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

VINIFICAZIONE E PRESA SPUMA Dopo la metà di settembre le uve vengono raccolte a mano e spremute mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 20-25 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato

PROFUMI E SAPORI Il colore è un brillante giallo paglierino animato dal suo perlage. E' caratterizzato da un ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli tocchi di crosta di pane, che arrivano insieme al palato con squisita energia gustativa. Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato, facendo di questo spumante un vino eccellente per la tavola.

ABBINAMENTI Va molto bene sia con semplici o elaborati piatti di pesce e verdure d'antipasto, portate principali di pesce o carni bianche, oppure, come d'uso nella terra d'origine, per tutto il pasto. Eccezionale l'abbinamento con sushi e sashimi.





PROSECCO DI TREVISO D.O.C. EXTRA DRY

PROVENIENZA: Le nostre vigne del Feletto e delle colline circostanti.

VARIETA': Glera

ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITA' D'IMPIANTO: 3.000 - 4.000 piante / ha

ALCOOL: 11,5% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 16 g/l

PRESSIONE: 5 atm

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

VINIFICAZIONE E PRESA SPUMA Dopo la metà di settembre le uve vengono raccolte a mano e spremute mediante pressatura soffice, per estrarre solo il mosto fiore dal cuore dell'acino. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 20-25 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

PROFUMI E SAPORI Il colore è un brillante giallo paglierino rinvigorito dal suo perlage. La sua qualità aromatica è fresca e ricca di aromi fruttati di mela e pera, con un tocco di limone che si confonde nel bouquet floreale. In bocca è morbido, allo stesso tempo secco, grazie alla sua acidità.

ABBINAMENTI È un perfetto aperitivo e un buon accompagnatore di zuppe di verdura, piatti di pesce, paste, formaggi freschi e carni bianche





PROSECCO D.O.C. "MILLESIMO" BRUT

PROVENIENZA: I nostri vigneti di Santa Maria di Feletto.

VARIETA': Glera 100%

ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITA' D'IMPIANTO: 3.500 piante / ha

ALCOOL: 11,5% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 10,5 g/l

PRESSIONE: 5 bar

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

VINIFICAZIONE E PRESA SPUMA Nella prima decade di settembre le uve vengono raccolte a mano e spremute mediante pressatura soffice, dopo una breve pausa di criomacerazione direttamente in pressa. Questa tecnica consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura ed è applicabile solo su grappoli perfettamente sani. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in vasche d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 20-25 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

PROFUMI E SAPORI Giallo paglierino con un perlage animato ma molto fine, grazie alla tecnica di spumantizzazione. Il suo aroma fruttato, accompagnato da piacevoli tocchi di crosta di pane, accarezza il palato donando freschezza ed una squisita energia gustativa. La sua persistenza ed il delicato perlage puliscono il palato rendendo questo spumante non solo un perfetto aperitivo ma anche un vino eccellente a tutto pasto o degustato in compagnia.

ABBINAMENTI Perfetto con piatti di pesce e verdure d'antipasto; ottimo in accompagnamento a risotti e primi piatti sfiziosi. Eccezionale con portate principali di pesce o carni bianche...uno spumante perfetto a tutto pasto!





Sommariva Il Perline Frizzante I.g.t. Marca Trevigiana

Vinificazione e presa spuma: I grappoli vengono vendemmiati a mano e trasportati in cantina dove vengono sottoposti ad una pressatura soffice tramite un complesso equipaggiamento pneumatico che permette di ottenere un mosto fiore direttamente dal cuore dell'acino. Dopo la pressatura il mosto torbido rimane a riposare in serbatoi d'acciaio alla temperatura costante di 10°C per 10-12 ore. La parte limpida viene successivamente avviata alla vinificazione che dura circa 15 giorni alla temperatura di 17-18 °C. Dopo una chiarifica il vino limpido viene fatto rifermentare aggiungendo lieviti selezionati per ottenere un vigoroso perlage. Il prodotto ottenuto viene poi stabilizzato a freddo ed inviato all'imbottigliamento.

Profumi e sapori: Il colore è un giallo paglierino pallido. Il sapore fragrante ed asciutto si unisce alla delicatezza dei profumi varietali dell'uva ed ad una piacevole freschezza esaltata da una moderata quantità di anidride carbonica.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, delizioso abbinamento per i frutti di mare, crostacei, carni bianche e formaggi.





Bardolino Classico doc VINO BIOLOGICO

Produzione media annua: 30.000 bottiglie

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Tipologia: vino rosso secco

Zona vitivinicola e microzona: Veneto Colline Orientali del Lago di Garda – 220 m. s.l.m.

Superficie Vigneto: 5.50.00 Ha

Caratteristiche del terreno: argilloso

Età media dei vigneti: 20 anni

Cultivar: Corvina Veronese, Rondinella

Forma di allevamento: Guyot

Produzione ettaro media: 9000 kg./Ha

Vendemmia: manuale

Pressatura: soffice

Macerazione: 7 giorni con le bucce

Affinamento: 2 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti





Bardolino Classico Chiaretto doc VINO BIOLOGICO

Produzione media annua: 7.000 bottiglie

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Tipologia: vino rosato secco

Zona vitivinicola e microzona: Veneto Colline Orientali del Lago di Garda – 120 m. s.l.m.

Superficie Vigneto: 1.80.00 Ha

Caratteristiche del terreno: argilloso

Età media dei vigneti: 10 anni

Cultivar: Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese

Forma di allevamento: Guyot

Produzione ettaro media: 9000 kg./Ha

Vendemmia: manuale

Pressatura: soffice

Macerazione: 48 ore con le bucce

Affinamento: 2 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti





Custoza doc VINO BIOLOGICO

Produzione media annua: 30.000 bottiglie

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Tipologia: vino bianco secco

Zona vitivinicola e microzona: Veneto Colline Orientali del Lago di Garda – 120 m. s.l.m.

Superficie Vigneto: 2.50.00 Ha

Caratteristiche del terreno: morenico

Età media dei vigneti: 10 anni

Cultivar: Garganega, Cortese, Trebbiano, Trebbianello

Forma di allevamento: Guyot

Produzione ettaro media: 9000 kg./Ha

Vendemmia: manuale

Pressatura: soffice

Affinamento: 4 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti





Vigneto Lucillini IGT Bianco Veneto

Produzione media annua: 3.000 bottiglie

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Tipologia: vino bianco secco

Zona vitivinicola e microzona: Veneto Colline Orientali del Lago di Garda - 120 m. s.l.m.

Superficie Vigneto: 0.40.00 Ha

Caratteristiche del terreno: morenico

Età media dei vigneti: 15 anni

Cultivar: Garganega, Sauvignon Blanc

Forma di allevamento: Guyot

Produzione ettaro media: 9000 kg./Ha

Vendemmia: manuale

Pressatura: soffice

Affinamento: 6 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti





IGT Bianco Veneto VINO BIOLOGICO

Produzione media annua: 30.000 bottiglie

Tipologia: vino bianco secco

Zona vitivinicola e microzona: Veneto Colline Orientali del Lago di Garda – 120 m. s.l.m.

Superficie Vigneto: 1.50.00 Ha

Caratteristiche del terreno: sabbioso e calcareo

Età media delle viti: 15 anni

Cultivar: Garganega

Forma di allevamento: Guyot

Produzione ettaro media: 9000 kg./Ha

Vendemmia: manuale

Macerazione: 48 ore sulle bucce

Affinamento: 18 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti





Torre dei Vescovi CABERNET SAUVIGNON VICENZA D.O.C.

UVE 100 % Cabernet Sauvignon

CLASSIFICAZIONE Vicenza D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Cabernet Sauvignon coltivate nella Provincia di Vicenza, in vigneti di collina dal suolo calcareo con esposizione a sud.

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso. L'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura. Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 24-26°C in recipienti di acciaio inox. Affinamento in acciaio e legno.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 13.00% vol.
Acidità totale: 5.00 g/l
Zuccheri residui: 5.00 g/l
Estratto secco totale: 33.00 g/l
Ph: 3.42

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso rubino intenso;
- Bouquet: intenso, vinoso, caratteristico con note speziate;
- Sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico e dal lieve sentore finale di cacao.

ABBINAMENTI Si accompagna egregiamente ad arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18°-20°C.





Torre dei Vescovi CHARDONNAY VICENZA D.O.C.

UVE 100% Chardonnay

CLASSIFICAZIONE Vicenza D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Chardonnay coltivate nella Provincia di Vicenza, in vigneti collinari dal suolo argilloso-calcareo ad altitudini intermedie (100-200 m).

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. L'uva viene diraspata e sottoposta a macerazione per un breve periodo con successiva pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 16-18°C e affinamento sui lieviti per sei mesi.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 13.00% vol.
Acidità totale: 6.00 g/l
Zuccheri residui: 2.00 g/l
Estratto secco totale: 31.00 g/l
Ph: 3.32

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino intenso;
- Bouquet: fine e caratteristico con note di fiori di campo;
- Sapore: secco, ben bilanciato e piacevole.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo e in abbinamento con i primi piatti sapidi, pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8°-10°C.





Torre dei Vescovi LESSINI DURELLO D.O.C. SPUMANTE BRUT

UVE 100% Durella

CLASSIFICAZIONE (Monti) Lessini Durello D.O.C.
Spumante Brut

PROVENIENZA Vino ottenuto da uva Durella, vitigno autoctono antichissimo coltivato nella Lessinia, in vigneti posizionati per la maggior parte in terreni di alta collina con esposizione a sud e dal suolo di origine vulcanica.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.00% vol.
Acidità totale: 6.70 g/l
Zuccheri residui: 11.00 g/l
Estratto secco totale: 32.00 g/l
Ph: 3.08

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicato con note marine e di frutta bianca;
- Sapore: fresco, piacevole e armonico.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo o come vino da tutto pasto. Perfetto con il "baccalà alla vicentina".

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 5°-7°C.





Torre dei Vescovi MERLOT VICENZA D.O.C.

UVE 100% Merlot

CLASSIFICAZIONE Vicenza D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Merlot coltivate nella Provincia di Vicenza, in rilievi collinari con terreni profondi, freschi, argilloso - calcarei.

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso. L'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura. Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 24-26°C in recipienti di acciaio inox. Affinamento in acciaio e legno.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 13.00% vol.

Acidità totale: 5.20 g/l

Zuccheri residui: 6.00 g/l

Estratto secco totale: 34.00 g/l

Ph: 3.44

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso rubino brillante;
- Bouquet: vinoso, piacevolmente intenso con sentori di frutta a bacca rossa;
- Sapore: armonico, morbido, pieno e corposo con note di pepe verde.

ABBINAMENTI Vino da tutto pasto, si sposa egregiamente con arrostiti di carni bianche e rosse, pollame, coniglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18°-20°C.





Torre dei Vescovi PINOT GRIGIO VICENZA D.O.C.

UVE 100% Pinot Grigio

CLASSIFICAZIONE Vicenza D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Pinot Grigio coltivate nella Provincia di Vicenza in vigneti selezionati situati in terreni di bassa collina di natura argilloso calcarea, non umidi, freschi e ben ventilati.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 16-18°C e affinamento sui lieviti per sei mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13.00% vol.

Acidità totale: 6.50 g/l

Zuccheri residui: 5.00 g/l

Estratto secco totale: 29.00 g/l

Ph: 3.28

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: delicato, complesso, con note floreali;
- Sapore: secco, piacevolmente fresco e vellutato.

ABBINAMENTI Eccellente come aperitivo, ottimo con antipasti di verdure, caldi o freddi. Si accompagna bene a piatti a base di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8°-10°C.





Torre dei Vescovi PROSECCO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY.

UVE 100% Glera

CLASSIFICAZIONE Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry

PROVENIENZA Spumante Prosecco ottenuto da uve Glera selezionate, coltivate in vigneti di collina con elevate escursioni termiche giorno-notte.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 11.50% vol.
Acidità totale: 5.40 g/l
Zuccheri residui: 15 g/l
Estratto secco totale: 31.80 g/l
Ph: 3.15

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e vivace;
- Bouquet: profumi di pera Williams cui si accompagnano sentori di fiori di narciso;
- Sapore: fresco e morbido.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente piatti delicati, pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6°-8°C.





Colli Vicentini ROSÉ FRIZZANTE

UVE Merlot e Tai Rosso

CLASSIFICAZIONE Vino da tavola frizzante

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Merlot e Tai Rosso mediante una fermentazione naturale per valorizzare freschezza e bouquet.

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosato con leggera macerazione a basse temperature per esaltare gli aromi fruttati. Rifermentazione naturale in autoclave.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 11.00% vol.
Acidità totale: 6.50 g/l.
Zuccheri residui: 17.00 g/l.
Estratto secco totale: 38.00 g/l.
Ph: 3.24

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosato brillante;
- Bouquet: leggero, gradevole con note fruttate;
- Sapore: ben bilanciato, fresco e fruttato.

ABBINAMENTI Giusto accompagnamento per minestre, salumi, formaggi e carni bianche, ottimo aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 8°-10°C.





"THELYS" GARGANEGA SAUVIGNON VENETO I.G.T.

UVE: Garganega e Sauvignon

CLASSIFICAZIONE: Veneto I.G.T. frizzante

PROVENIENZA: Vigneti selezionati nelle colline circostanti coltivati in terreni dal suolo marnoso calcareo, temperato freschi con esposizione a nord

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con lenta fermentazione naturale a bassa temperatura per valorizzarne freschezza e bouquet. Rifermentazione naturale in autoclave a temperatura controllata di 15°-17°C.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 11.00% vol.

Acidità totale: 6.10 g/l

Zuccheri residui: 12.00 g/l

Estratto secco totale: 28 g/l

Ph: 3.15

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino

Bouquet: delicato, gradevole e floreale

Sapore: secco, fresco, armonico e caratteristico

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo si abbina a piatti a base di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 8°-10°C.





PIETRO ZARDINI

Amarone della Valpolicella

Riserva Leone Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza chiari e su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 60 q.li per ettaro a seconda dell'annata

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Alcool: 16% voi.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: intenso e caratteristico sentore di frutta, sfumature di caffè, cacao, spezie

Sapore: Vino di struttura caldo e armonico, con retrogusto di frutta matura e sentore di legno fin

Raccolta: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 4-5 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 6- 8 settimane

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 4 anni, poi riposo in acciaio e bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 10-15 anni alla temperatura di 18°C. stappare 24 ore prima del consumo

Abbinamento gastronomico: Carni rosse, Fiorentina, Cervo, cinghiale, formaggi stagionati, vino da meditazione perfetto come vino da caminetto





PIETRO ZARDINI

Amarone della Valpolicella doc Pietro Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza rossie bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Alcool: 15% voi.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: avvolgente, vanigliato con sfumature di caffè, cacao, spezie

Sapore: pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato

Raccolta: uva attentamente scelta, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per circa 3 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 3 anni, poi riposo in bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 10-12 anni alla temperatura di 18 C

Abbinamento gastronomico: carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati, vino da meditazione e da caminetto





PIETRO ZARDINI Recioto della Valpolicella doc Pietro Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca.90 q.li per ettaro

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Alcool: 13-13.5% voi.

Colore: rosso rubino vivo on riflessi granata

Bouquet: avvolgenti profumi di sottobosco con note di fragola, more e lamponi

Sapore: vellutato, morbido, equilibrato e di struttura

Raccolta: uva scelta di alta collina, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 4-5 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione molto lenta; residuo zuccherino 130g/l

Affinamento: 50% in barriques, 50% in acciaio per 2 anni

Consumo: a partire dal secondo anno di produzione alla temperatura di 15-16°C

Abbinamento gastronomico: vino da dessert, va degustato con dolci e pasticceria





PIETRO ZARDINI Valpolicella doc Superiore Ripasso

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Alcool: 14% voi.

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: vinoso, ricco con sentori di amarene e frutta cotta

Sapore: pieno, vellutato e ampio

Raccolta: grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15-25 giorni con successivo "ripasso" di 30 giorni sulle vinacce dell'Amarone

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 2 anni e successivamente in acciaio

Consumo: vino da bere nell'arco dei 6-8 anni alla temperatura di 18°C

Abbinamento gastronomico: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi, arrosti e formaggi fermentati





PIETRO ZARDINI Valpolicella doc Pietro Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro a seconda dell'annata

Uvaggio: Corvina 65% - Rondinella 25% - Molinara 10%

Alcool: 12.5% voi.

Colore: rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

Bouquet: vellutato, elegante con sentori di fieno e frutta secca

Sapore: ricco, pieno e morbido

Raccolta: scelta dei grappoli migliori da vigne di collina

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15/20 giorni

Affinamento: in botte di rovere per 8/10 mesi e successivamente in acciaio

Consumo: vino da bere nell'arco di 4 anni alla temperatura 16°-18°C

Abbinamento gastronomico: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi e formaggi fermentati





VICENTINI AGOSTINO

Soave Doc

Terre Lunghe

Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Località Terrelunghe

Uve: Garganega 80% Tebbiano di Soave 20%

Sistema di allevamento: pergoleta unilaterale

Resa: 120 q.li/ha

Vendemmia: L'uva precedentemente selezionata e diradata viene raccolta con indice di maturazione elevata.

Vinificazione: Pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata

Colore: Giallo paglierino leggermente intenso

Profumo: Caratteristico, tipico di fiori bianchi, di frutta secca con sentori di acacia

Sapore: Armonico, persistente e di buona struttura

Abbinamento: Con antipasti, primi piatti soprattutto di pesce, ma si accompagna bene con carni bianche cucinate alla griglia.

Temperatura di servizio: 8/10°





VICENTINI AGOSTINO Soave Superiore Docg Il Casale

Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Località Casale

Uve: Garganega 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 60 q.li/ha

Vendemmia: L'uva precedentemente selezionata e diradata viene raccolta con indice di maturazione elevato.

Vinificazione: Pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: Caratteristico, tipico di fiori bianchi, con persistenza aromatica Notevole

Sapore: Pieno ed asciutto, intenso elegante con struttura aggraziata ed equilibrate sensazioni minerali

Abbinamento: Con piatti particolarmente importanti e strutturati di carne ma soprattutto di pesce

Temperatura di servizio: 10/12°





VICENTINI AGOSTINO

Valpolicella Doc

"Boccaluce"

Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Località Boccaluce

Uve: Corvina 70% Molinara 10% Rondinella 20%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 100 q.li/ha

Vendemmia: L'uva viene accuratamente raccolta a mano e messa a riposo in cassette per un breve periodo

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in botte di rovere

Colore: Rosso Rubino Brillante

Profumo: Intenso, rotondo, generoso, caratteristico di corvina con sentori di cigliega

Sapore: Armonico, persistente e di buona struttura

Abbinamento: Con antipasti, primi piatti soprattutto di pesce, ma si accompagna bene con carni bianche cucinate alla griglia.

Temperatura di servizio: 8/10°





VICENTINI AGOSTINO Valpolicella Doc Superiore

Zona di produzione: Colognola ai Colli (VR) Località Boccascaluce

Uve: Corvina 70% Corvinone 10% Rondinella 20%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 80 q.li/ha

Vendemmia: L'uva viene accuratamente raccolta a mano e messa a riposo in cassette per un breve periodo

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in botti di rovere. Permanenza in botte per circa un anno e affinamento in bottiglia tre mesi

Colore: Rosso Rubino Brillante

Profumo: Intenso, rotondo, generoso, caratteristico di corvina con sentori di cigliega

Sapore: Ampio, strutturato, persistente, speziato

Abbinamento: Carni, selvaggina.

Temperatura di servizio: 16/18°





ZENI Chiaretto

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 50% – Rondinella 40% – Molinara 10%

Raccolta: a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione: svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.3% vol., zuccheri 6 g/l, estratto secco 22 g/l, acidità totale 6.0 g/l, pH 3.20

Note sensoriali

Colore: rosato

Bouquet: fruttato ed elegante, con netti sentori di rose e viole

Sapore: fresco, delicato, fruttato e vivace

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza





ZENI Custoza

Zona di produzione: Custoza (sulle colline moreniche della parte meridionale del Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica, terreni rossi e bruni su detriti

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega 35% – Trebbiano 35% – Tocai 10% – Chardonnay 20%

Raccolta: a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione: pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.2% vol., zuccheri 5 g/l, estratto secco 19.5 g/l, acidità totale 5.70 g/l, pH 3.30

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Bouquet: caratteristico, aromatico, che ricorda i fiori di primavera

Sapore: morbido, piacevole e leggermente aromatico

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza





ZENI

Amarone della Valpolicella Docg Classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%

Raccolta: a mano selezionando con cura i grappoli migliori provenienti da vigneti collinari. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 3-4 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento: in botte di rovere da 50 HI per 2-3 anni, a seconda dell'annata

Dati analitici: alcool 14.8% vol., zuccheri 6 g/l, estratto secco 31 g/l, acidità totale 6.00 g/l, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: intenso, fruttato, con sentori di frutta cotta e spezie

Sapore: morbido e pieno

Consumo: vino da bersi a partire dal terzo anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C, avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione





ZENI

Amarone della Valpolicella Docg Classico Vigne Alte

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 90 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 70% – Rondinella 20% – Molinara 10%

Raccolta: a mano selezionando con cura i grappoli migliori provenienti dai vigneti collinari. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 4-5 mesi e successiva fermentazione tradizionale con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento: in botte di rovere da 25 Hl per 2-4 anni, a seconda dell'annata

Dati analitici: alcool 15.2% vol., zuccheri 6 g/l, estratto secco 32 g/l, acidità totale 5.80 g/l, pH 3.45

Note sensoriali

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: fine, elegante, con sentori di frutta sotto spirito, cacao e spezie

Sapore: avvolgente, armonico, caldo e persistente

Consumo: vino da bersi a partire dal quinto anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C e avendo cura di stappare la bottiglia mezz'ora prima della degustazione





ZENI Bardolino Doc Classico Vigne Alte

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 4-6 giorni

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.6% vol., zuccheri 4 g/l, estratto secco 24 g/l, acidità totale 5.80 g/l, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: rosso rubino vivo

Bouquet: intenso, fruttato e leggermente vinoso

Sapore: pieno, fragrante ed armonico

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 15-16°C





ZENI Bardolino Doc Classico

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 50% – Rondinella 40% – Molinara 10%

Raccolta: a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce per 4-6 giorni

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.3% vol., zuccheri 4 g/l, estratto secco 24 g/l, acidità totale 5.80 g/l, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: rosso rubino di media intensità

Bouquet: fine, delicato, con sentore di fiori

Sapore: morbido, sapido ed armonico

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 2 anni, servito alla temperatura di 15-16°C





ZENI Bardolino Chiaretto Doc Classico Vigne Alte

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 110 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%
Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.3% vol., zuccheri 6 g/l, estratto secco 22 g/l, acidità totale 6.00 g/l, pH 3.20

Note sensoriali

Colore: rosato

Bouquet: intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole

Sapore: asciutto, armonico e vivace

Consumo: vino da bersi giovane, servito alla temperatura di 12-14°C





ZENI Corvina i.g.t.

Zona di produzione: La provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica e vulcanica

Produzione in vigna: c.a. 100 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 100%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori

Metodi di produzione: fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane nel mese di Ottobre

Affinamento: in acciaio per 10 mesi

Dati analitici: alcool 13% vol.

Note sensoriali

Colore: rosso rubino acceso

Bouquet: frutta fresca e spezie

Sapore: intenso e persistente

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 2 anni





ZENI Custoza Vignealte

Zona di produzione: Custoza (sulle colline moreniche della parte meridionale del Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica, terreni rossi e bruni su detriti

Produzione in vigna: ca. 110 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega 40% – Trebbiano 10% – Tocai 20% – Chardonnay 30%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.3% vol., zuccheri 5 g/l, estratto secco 20 g/l, acidità totale 6.00 g/l, pH 3.30

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso ed elegante con sentori di frutta esotica e miele

Sapore: persistente, vellutato e delicato

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza





ZENI Garganega Vignealte

Zona di produzione: la provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega 100%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.3% vol., zuccheri 8 g/l, estratto secco 20 g/l, acidità totale 6.00 g/l, pH 3.30

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino tenue

Bouquet: delicato, intenso, con sentori di fiori, di banana e mela verde

Sapore: amabile, vellutato, armonico ed elegante

Consumo: vino da bersi giovane nell'arco di 2 anni, servito alla temperatura di 10-12°C





ZENI Lugana doc Vigne Alte

Zona di produzione: Lugana (sulla sponda meridionale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di natura cretaceo argillosa

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro

Vitigni: Trebbiano di Lugana 100%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.5% vol., zuccheri 6 g/l, estratto secco 20 g/l, acidità totale 5.70 g/l, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso e ricco con sentori di pesca ed agrumi

Sapore: fresco, pieno e delicato

Consumo: vino da gustare giovane, servito alla temperatura di 10-12°C





ZENI

Recioto della Valpolicella Docg Classico Vigne Alte

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 85 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 70% – Rondinella 20% – Molinara 5% – Oseleta 5%

Raccolta: a mano selezionando con cura i grappoli migliori provenienti dai vigneti collinari. L'uva viene posta in plateau e lasciata appassire per favorire la concentrazione di zuccheri, estratto, aromi e glicerina

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 5 mesi e successiva fermentazione tradizionale sulle bucce a macerazione lenta. Quando il mosto è ancora dolce si blocca la fermentazione con una serie di travasi ravvicinati

Affinamento: in botte di rovere da 25 Hl per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo riposo in acciaio

Dati analitici: Alcool 13.2% vol., Zuccheri 130 g/l, Estratto secco 34 g/l, Acidità totale 6.50 g/l, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: rosso rubino vivo

Bouquet: avvolgenti profumi di sottobosco, more e lamponi

Sapore: dolce, morbido e vellutato

Consumo: vino da bersi a partire dal secondo anno dalla data di imbottigliamento, servito alla temperatura di 17-19°C





ZENI Soave Doc Classico

Zona di produzione: Soave Classico (zona orientale delle colline veronesi)

Suolo: tovo, suolo di origine vulcanica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega 90% – Trebbiano 10%

Raccolta: a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione: pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.2% vol., zuccheri 4 g/l, estratto secco 19 g/l, acidità totale 5.70g/l, pH 3.30

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdognoli

Bouquet: caratteristico, fine, con sentori di fiori bianchi

Sapore: fresco, asciutto, di medio corpo

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza





ZENI Soave Vignealte

Zona di produzione: Soave Classico (zona orientale delle colline veronesi)

Suolo: tovo, suolo di origine vulcanica

Produzione in vigna: ca. 110 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega 85% – Trebbiano 5% – Chardonnay 10%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.3% vol., zuccheri 4 g/l, estratto secco 20 g/l, acidità totale 5.60, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso, delicato con sentori di sambuco e fiori di vite

Sapore: elegante, persistente e con leggero retrogusto amarognolo

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza





ZENI Valpolicella Vigne Alte

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 70% – Rondinella 20% – Molinara 10%

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 6-8 giorni

Affinamento: in botte di rovere per circa un anno

Dati analitici: alcool 13% vol.

Note sensoriali

Colore: rosso rubino vivo

Bouquet: vellutato, elegante, con sentori di fieno e frutta

Sapore: armonioso, pieno, persistente

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni alla temperatura di 16-18°C





ZENI Valpolicella Vigne Alte

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%

Raccolta: a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 5-7 giorni

Affinamento: in acciaio

Dati analitici: alcool 12.7% vol., zuccheri 4 g/l, estratto secco 25 g/l, acidità totale 5.80 g/l, pH 3.40

Note sensoriali

Colore: rosso rubino

Bouquet: fine, fragrante, con sentori di more e di ciliegie

Sapore: asciutto, intenso ed armonico

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 15-16°C





Sommariva - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. - Dry

Vinificazione e presa spuma: Dopo la metà di settembre le uve vengono raccolte a mano e spremute mediate pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 20-25 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Profumi e sapori: Il colore rimanda ad un giallo paglierino con sfumature più intense. All'olfatto si manifesta con una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca all'ananas, con una gradevole nota di mandorle glassate nel retrogusto. Il sapore è piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, che il sottile perlage rinvigorisce in bocca.

Abbinamenti: Si accompagna ai dolci della tradizione, dalla pasta frolla alle crostate di frutta; o più semplicemente a fine serata conversando con gli amici lasciandolo roteare in un ampio bicchiere facendone risaltare la sua cristallina eleganza.





Sommariva - Rive di San Michele Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry

Vinificazione e presa spuma: Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di settembre. Dopo una breve macerazione a freddo, vengono pressate sofficemente. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18 °C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 20-25 giorni alla temperatura di 13-14 °C. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Profumi e sapori: Nitidi sentori fruttati e floreali con spiccata nota di fiori di acacia Il colore è un brillante giallo paglierino animato dal suo perlage. Caratterizzato da un gusto giovane e fresco, allo stesso tempo intenso e di buona struttura. Al palato risulta gradevole ed armonico. Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato, facendo di questo spumante un vino eccellente come aperitivo e per la tavola.

Abbinamenti: Va molto bene sia con semplici o elaborati piatti di pesce e verdure d'antipasto, portate principali di pesce o carni bianche, oppure, come d'uso nella terra d'origine, per tutto il pasto. Eccezionale con formaggi freschi oppure più stagionati.





LUGANA ONEPIO'

Zona di produzione: Lugana - Desenzano del Garda
Ettari di vigneto: 14 ha
Resa in hl per ettaro: 70 hl
Uva: 100% Turbiana di Lugana
Terroir: Terreno argilloso
Produzione in vigna: 125 q.li\ha
Vinificazione: In bianco

Vendemmia e Lavorazione: Le uve migliori sono raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 kg. Vengono raffreddate per un giorno in cella frigo. Successivamente avviene il lavaggio delle uve con acqua trattata ad ozono. Dopo essere stata asciugata la massa viene divisa in due. La prima parte delle uve viene sottoposta alla macerazione, procedimento legato alla tradizione che lascia il mosto ottenuto a contatto con le bucce in vasca (una giornata), di modo che si ottenga maggiore estratto per colore e profumi, rispettando quindi le caratteristiche organolettiche del vino. L'altra parte affronta un procedimento più legato alla tecnologia avanzata, ovvero l'uva viene pressata sottovuoto a temperature bassissime. Questo fa sì che il mosto si ossidi il meno possibile. Entrambi i metodi di lavorazione permettono di conferire un aspetto gustativo e visivo più complesso al prodotto finale. Il mosto viene lasciato a decantare per 24 ore al fine di eliminare le particelle più grossolane. Si procede con la fermentazione alcolica durante la quale si aggiungono lieviti selezionati alla temperatura di 19 gradi centigradi. Si effettuano di nuovo due travasi per eliminare la feccia.

Maturazione e affinamento: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl). Affinamento in vetro per un mese
Alcol: 13%

Esposizione vigneto: Sud

Analisi visiva e sensoriale: Vino bianco morbido, armonico, rotondo ed equilibrato dal colore teneramente giallo paglierino. Impressiona al naso per un profumo poliedrico e fragrante che sprigiona emozioni di mandorla e agrumi, nelle quali si riconoscono note di ananas fresca

Abbinamento cibo-vino: Perfetto per gli aperitivi, si consiglia in abbinamento ad antipasti, formaggi freschi, piatti a base di tartufo nero pesci e carni bianche

Longevità: 18 mesi

Temperatura di servizio: 8-10 gradi



Via Pompei, 11 - 37064 Povegliano (VR)
Tel: 045 7971155 - pasquettovini@tiscali.it



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Vino rosso di grande importanza, corposo, intenso ed elegante. La dicitura Amarone risale al secolo decimo-ottavo quando si dovette identificare un vino prodotto da uve passite, come il Recioto, ma con specificità organolettiche del tutto differenti.

VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, oseleta.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO: Situati in Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria: da 150 a 250 mt s.l.m. Esposizione prevalente: Sud-ovest
Tipologia del terreno: per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' DI IMPIANTO: Pergola trentina, circa 3.000 viti per ettaro. Età media delle viti in produzione: 25 anni. Carico di gemme: 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto)

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Seconda quindicina di Settembre, raccolta manuale. Surmaturazione naturale in fruttai per circa 4 mesi, con calo ponderale delle uve del 35%.

VINIFICAZIONE: Prima quindicina di Gennaio pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 12°-24°C
Durata della macerazione: 35 giorni
Rimontaggi giornalieri periodici.

AFFINAMENTO: Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesse per 24 mesi.





CORVINA IGT VERONESE

Vino rosso di grande ricchezza ed eleganza; la Corvina è la varietà regina della Valpolicella in grado di conferire al vino un aroma unico ed inimitabile.

VITIGNI: Corvina Veronese

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO: Situati in Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria: da 150 a 250 mt s.l.m. Esposizione prevalente: Sud-ovest Tipologia del terreno: per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' DI IMPIANTO: Pergola trentina, circa 3.000 viti per ettaro. Età media delle viti in produzione: 25 anni. Carico di gemme: 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto).

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Seconda quindicina di Settembre, raccolta manuale. Surmeturazione naturale in fruttai per circa 60 giorni.

VINIFICAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve nei primi giorni di dicembre Temperatura di fermentazione tra i 20°-22°C Durata della macerazione: 20 giorni Rimontaggi giornalieri periodici.

AFFINAMENTO: Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesse per 12 mesi.





Recioto della Valpolicella Classico

E' un vino rosso da dessert, molto corposo e fruttato con spiccati sentori di confettura di ciliege. Viene ottenuto da uve parzialmente appassite in fruttajo e data l'elevata concentrazione delle stesse il vino rimane dolce in quanto si ha un blocco naturale della fermentazione.

VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, oseleta.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO: Situati in Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria: da 150 a 250 mt s.l.m. Esposizione prevalente: Sud-ovest Tipologia del terreno: per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' DI IMPIANTO: Pergola trentina, circa 3.000 viti per ettaro. Età media delle viti in produzione: 25 anni. Carico di gemme: 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto)

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Seconda quindicina di Settembre, raccolta manuale. Surmaturazione naturale in fruttajo per circa 5 mesi, con calo ponderale delle uve del 50%.

VINIFICAZIONE: Metà Febbraio. Pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 15°-24°C Durata della macerazione: 25 giorni con successivo blocco naturale della fermentazione. Rimontaggi giornalieri Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesse per 12 mesi.





Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Vino rosso di corpo, ma allo stesso tempo fruttato ed elegante. Fu conosciuto ed apprezzato dagli Antichi Romani che, secondo autorevoli documenti storici, mostravano per il Rhetico una particolare predilezione.

VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella oseta

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO: Situati in Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria: da 150 a 250 mt s.l.m.
Esposizione prevalente: Sud-ovest
Tipologia del terreno: per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' DI IMPIANTO: Pergola trentina, circa 3.000 viti per ettaro.
Età media delle viti in produzione: 23 anni.
Carico di gemme: 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto).

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Seconda quindicina di Ottobre, raccolta manuale.

PRIMA FERMENTAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve.
Temperatura di fermentazione tra i 25°-32°C
Durata della macerazione: 9 giorni
Rimontaggi giornalieri periodici.

SECONDA FERMENTAZIONE: Fine Febbraio rifermentazione "Ripasso" sulle vinacce dell'Amarone.
Temperatura di fermentazione tra i 12°-24°C
Durata della macerazione: 20 giorni
Rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO: Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesse per 12 mesi.





Valpolicella Classico

Vino rosso di media struttura, fresco, fruttato ed elegante. Fu conosciuto ed apprezzato dagli Antichi Romani che, secondo autorevoli documenti storici, mostravano per il Rhetico una particolare predilezione.

VITIGNI: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella osetata

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO: Situati in Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria: da 150 a 250 mt s.l.m.
Esposizione prevalente: Sud-ovest
Tipologia del terreno: per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' DI IMPIANTO: Pergola trentina, circa 3.000 viti per ettaro.
Età media delle viti in produzione: 25 anni.
Carico di gemme: 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto).

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Prima quindicina di Ottobre, raccolta manuale.

PRIMA FERMENTAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve.
Temperatura di fermentazione tra i 25°-32°C
Durata della macerazione: 9 giorni
Rimontaggi giornalieri periodici.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio per 6 mesi.

