

# GIAROLA

AZIENDA AGRICOLA



# GIAROLA

## AZIENDA AGRICOLA

*Da cento anni le terre della famiglia Giarola sono coltivate a vigneto, un secolo di storie, tradizioni, insegnamenti, un patrimonio di valori, tramandati da generazione in generazione.*

For a hundred years the lands of the Giarola family have been cultivated with vineyards, a century of stories, traditions, teachings, a heritage of values, handed down from generation to generation.

Seit hundert Jahren wird das Land der Familie Giarola mit Weinbergen bewirtschaftet, ein Jahrhundert voller Geschichten, Traditionen, Lehren, ein Erbe von Werten, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.



1923 - 2023

**Che facevate in Italia?**

*Il contadino.*

**Quanto guadagnavate al giorno?**

*Dieci soldi e il cibo.*

**Quando vi siete imbarcato avevate denaro?**

*Nemmeno un soldo.*

**What did you do in Italy?**

*The farmer*

**How much did you earn everyday?**

*Ten money and food*

**When you embarked, did you have some money with you?**

*No, I didn't have some money*

**Was haben Sie in Italien gemacht?**

*Der Bauer*

**Wie viel haben Sie protag verdient?**

*Zehn Geld und Essen*

**Hatten Sie Geld, als Sie an bord gingen?**

*Nein, Ich hatte kein Geld*

STATI UNITI D'AMERICA

ELLIS ISLAND



Rannicciati in un cantuccio scomodo e malsano di un piroscrafo, partirono a milioni in cerca di fortuna.

All'inizio del '900 è partito per l'America anche Sante Giarola, un giovane veronese di origini campagnole.

Dopo enormi sacrifici è ritornato alla sua amatissima Italia con un baule, un piccone e un piccolo gruzzolo in tasca.

La terra che è riuscito ad acquistare, oggi genera pregiati vini, la cui eccellenza e unicità sono riconosciute in tutto il mondo.



ITALIA

Curled in an uncomfortable and unhealthy corner of a steamship, a million people left searching their fortune.

In the beginning of '900 Century left also Sante Giarola to the USA, he was a young man from Verona with country origins.

After a lot of sacrifices, he came back in his lovely Italy with a trunk, a pickaxe and some money in his pocket.

The land, that he managed to purchase, today grows up the most valuable wines, whose excellence and uniqueness are recognized in all over the World.

Zusammengekauert in einer Ecke eines ungemütlichen und ungesunden Dampfschiffes, verließen damals, Millionen von Leuten ihre Heimat, um ihr Glück zu finden.

Zu Beginn des '900 Jahrhunderts, wanderte auch Sante Giarola, ein junger Mann aus Verona mit ländlicher Herkunft, nach Amerika aus.

Nach großen Opfern, kam er in sein geliebtes Italien zurück, mit einem Koffer, einer Spitzhacke und etwas Geld in der Tasche.

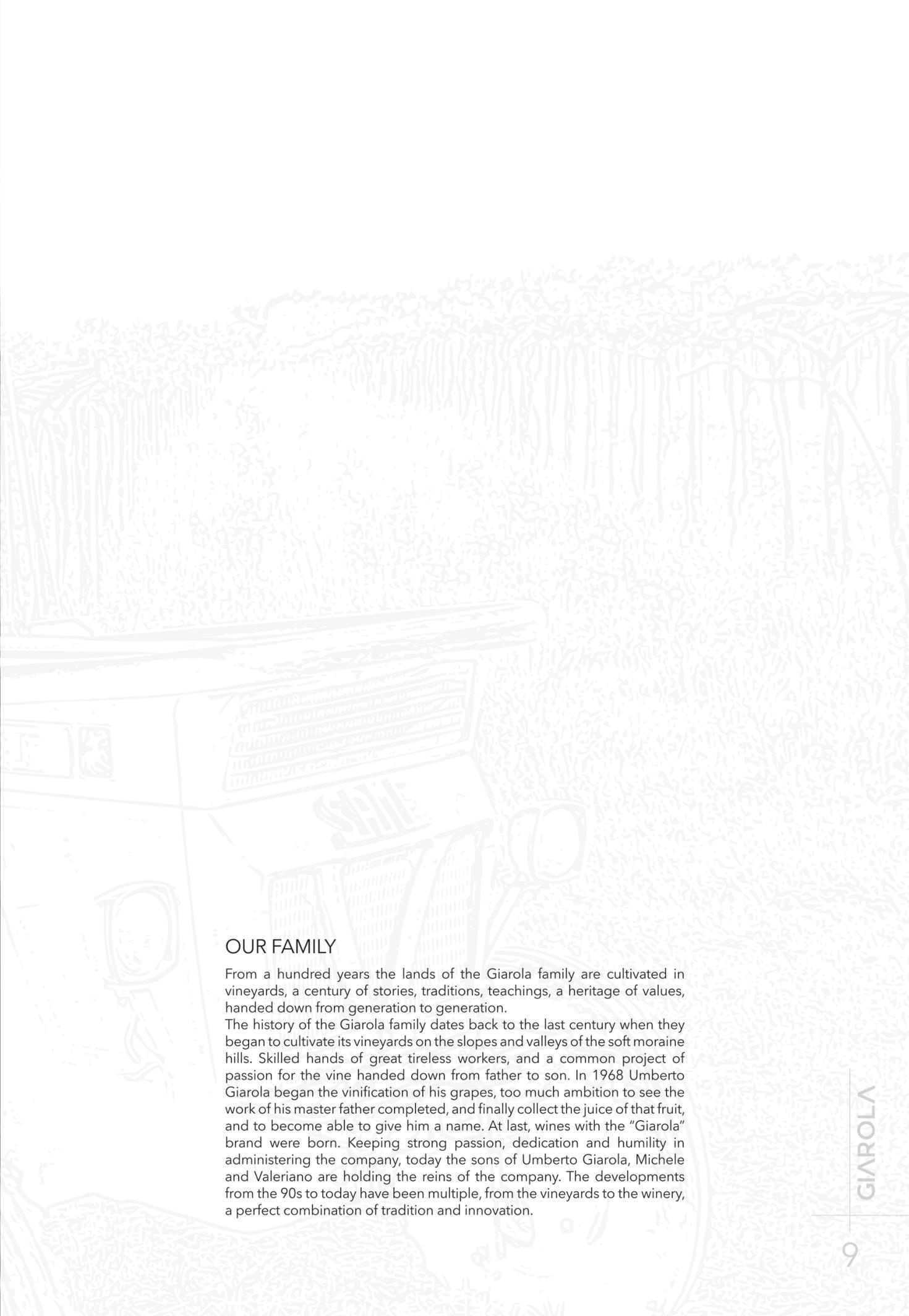
Das Land, das er somit erwerben konnte, erzeugt heute die prächtigsten Weine, deren Exzellenz und Einzigartigkeit auf der ganzen Welt anerkannt sind.

# LA FAMIGLIA

Da cento anni le terre della famiglia Giarola sono coltivate a vigneto, un secolo di storie, tradizioni, insegnamenti, un patrimonio di valori, tramandati da generazione in generazione.

La storia della famiglia Giarola, risale al secolo scorso quando iniziarono a coltivare i propri vigneti sui pendii e nelle valli delle morbide colline moreniche. Mani sapienti di grandi lavoratori instancabili e un progetto comune di passione per la vite tramandata di padre in figlio. Nel 1968 Umberto Giarola iniziò la vinificazione delle sue uve, per vedere completata l'opera del padre maestro, raccogliere finalmente il succo di quel frutto e dargli un nome. Finalmente nascono i vini con il marchio "Giarola". Mantenendo forti la passione, la dedizione e l'umiltà nell'amministrare l'Azienda, oggi i figli di Umberto Giarola, Michele e Valeriano tengono le redini dell'azienda. Gli sviluppi dagli anni 90 ad oggi sono stati molteplici, dai vigneti alla cantina, un connubio perfetto fra tradizione e innovazione.





## OUR FAMILY

From a hundred years the lands of the Giarola family are cultivated in vineyards, a century of stories, traditions, teachings, a heritage of values, handed down from generation to generation.

The history of the Giarola family dates back to the last century when they began to cultivate its vineyards on the slopes and valleys of the soft moraine hills. Skilled hands of great tireless workers, and a common project of passion for the vine handed down from father to son. In 1968 Umberto Giarola began the vinification of his grapes, too much ambition to see the work of his master father completed, and finally collect the juice of that fruit, and to become able to give him a name. At last, wines with the "Giarola" brand were born. Keeping strong passion, dedication and humility in administering the company, today the sons of Umberto Giarola, Michele and Valeriano are holding the reins of the company. The developments from the 90s to today have been multiple, from the vineyards to the winery, a perfect combination of tradition and innovation.

## UNSERE FAMILIE

Seit Hundert Jahren werden die Landschaften der Familie Giarola mit Weinbergen gepflegt. Sie sind ein Jahrhundert Geschichte, Traditionen, Lehren, ein Erbe an Werten von Generation zu Generation weitergegeben. Die Geschichte der Familie Giarola reicht bis ins letzte Jahrhundert zurück, als sie begann, ihre Weinberge an den Hängen und Tälern der sanften Moränenhänge anzubauen. Weise, Geschickte Hände von unermüdlichen Arbeitern und ein gemeinsames Projekt aus Leidenschaft für Wein, das von Vater zu Sohn weitergegeben wurde. Im Jahr 1968 begann Umberto Giarola die Weinbereitung seiner Trauben, mit großem Ehrgeiz, um die Arbeit seines Vaters und Meisters fortzusetzen und schließlich den Saft dieser Frucht in Wein auszubauen und diesem Wein seinen Namen zu geben. Endlich entstehen Weine die mit Stolz die Marke "Giarola" tragen. Die Söhne des Umberto Giarola, Michele und Valeriano leiten heute mit Leidenschaft, Hingabe und Bescheidenheit das Unternehmen des Vaters weiter. Die Entwicklungen von den 90er Jahren bis heute sind vielfältig, von den Weinbergen über das Weingut bis hin zum Wein ist, eine perfekte Kombination aus Tradition und Innovation gelungen.



L'Azienda Agricola Giarola si trova a Palazzolo di Sonà, provincia di Verona, tra le morbide colline, in prossimità del Lago di Garda. Nelle giornate più limpide, dai vigneti del Monte Cristo si intravede il luccichio dell'acqua del Lago.

Queste terre moreniche rivestono una particolare importanza storica poiché trovano le loro origini nel periodo glaciale del Quaternario quando il ghiaccio si ritirò, triturrò rocce e detriti trasformandoli in argilla e grana finissima, ideale per la coltivazione della vite e quindi produrre vini pregiati.

Il clima mite e temperato e la posizione strategica nell'entroterra gardesano, dove i ricami del sole e delle brezze ritagliano il giusto clima per una vegetazione rigogliosa, sono gli elementi determinanti che hanno portato alla denominazione d.o.c. e d.o.c.g. dei terreni di produzione dell'azienda.

# LA TERRA



## OUR LAND

The Azienda Agricola Giarola is located in Palazzolo di Sonà, in the province of Verona, among the soft hills, near Lake Garda. On shorter days, from the vineyards of Monte Cristo, you can glimpse the shimmering water of the Lake. These moraine lands are of particular historical importance because they find their origins in the glacial period of the Quaternary when the ice withdrew, crushing rocks and debris transforming them into clay and fine grained, ideal for growing vines and therefore producing fine wines.

The mild and temperate climate and the strategic position in the Garda hinterland, where the embroidery of the sun and breezes carve out the right climate for a luxuriant vegetation, and are the determining factors that led to the designation d.o.c. and d.o.c.g. of the company's production land.

## UNSERE LAND

Die Azienda Agricola Giarola befindet sich in Palazzolo di Sonà, in der Provinz Verona, zwischen den sanften Hügeln, in der Nähe des Gardasees. An klaren Tagen, kann man von den Weinbergen des Monte Cristo, das schimmernde Wasser des Sees sehen. Diese Moränengebiete sind von besonderer historischer Bedeutung, da sie ihren Ursprung in der Eiszeit des Quartärs finden, als das Eis sich zurückzog, verwandelte es zerklüftetes Gestein und Trümmer in Ton und feinkörnigen Kies, ideal für den Weinanbau und damit für die Herstellung erlesener Weinen. Das milde und gemäßigte Klima und die strategische Position im Hinterland des Gardasees, wo die Strahlen der Sonne und die Brisen das richtige Klima für eine vegetations schaffen, und bilden die somit die ausschlaggebenden Faktoren, die zur Bezeichnung d.o.c. und d.o.c.g. von Produktionsflächen des Unternehmens führen.

Negli anni, grandi investimenti in terreni, macchinari e personale sono stati fatti non solo per ingrandire l'azienda, ma anche per affinare le tecniche di coltivazione delle uve e produzione del vino. La bellezza della vite è che sia una delle piante rampicanti più resistenti e adattabili del regno vegetale e una delle piante più coltivate nel nostro paese.

“Rispetto dell’Ambiente e Amore per la natura”. Con questi principi ben saldi l’Azienda è sempre riuscita ad essere al passo con i tempi e attenta alle innovazioni.

La gran parte degli ettari vitati della famiglia sono stati rinnovati, e sostituiti con il sistema di allevamento a doppia cortina con densità di 6000 piante per ettaro, che garantisce una produzione di ottima qualità e richiede una bassa disponibilità idrica. Nuove tecniche vengono inserite, come l’inserimento del metodo di irrigazione controllata sotto chioma in caso di siccità per evitare stress alle viti mantenendo integra la qualità delle uve. Di notevole importanza rivestono le ripetute analisi del terreno e delle foglie per accertare la corretta presenza di tutti gli elementi nutritivi necessari ad un equilibrato sviluppo della pianta.

# INVESTIMENTI

## OUR VINEYARDS

Over the years, large investments in land, machinery and employees have been made not only to enlarge the company, but also to refine the techniques of growing grapes and producing wine. The beauty of the vine is that it is one of the most resistant and adaptable climbing plants of the plant universe and one of the most cultivated plants in our country. “Respect for the Environment and love of the Nature”. With these firm principles the company has always managed to keep up with the times and to be careful about the new development in this sector. The majority of the 35 hectares of vineyards of the family have been renovated, and replaced with the double curtain system with density a of 6000 plants per hectare, which guarantees a great quality and requires low water availability. New techniques are introduced, such as the inclusion of the controller irrigation method under the crown in case of drought to avoid stress to the vines, maintaining the quality of the grapes intact. Repeated analysis of the soil and leaves is of considerable importance to ensure the correct presence of all the nutritive elements necessary for a balanced development of the plant.

## UNSERE WEINBERGE

Im Laufe der Jahre wurden große Investitionen in Grundstücken, Maschinen und Personal gesteckt, nicht nur um das Unternehmen zu vergrößern, sondern auch um die Techniken des Anbaus der Trauben und Weinproduktion zu verfeinern. Die Schönheit der Rebe ist dass es eine der widerstandsfähigsten und anpassungsfähigsten Kletterpflanzen der Pflanzenwelt ist und eine der am meist kultivierten Pflanzen in unserem Land. “Respekt für die Umwelt und liebe der Natur”. Mit diesen festen Prinzipien ist es dem Unternehmen immer gelungen, seiner Zeit voraus zu sein und aufgeschlossen für alle Neuerungen und Entwicklung in diesem bleiben zu sein. Der größte Teil der 35 Hektar Reben der Familie wurde durch einem Doppelten Vorhang Kultivierungssystem ersetzt, mit einer Dichte von 6000 Pflanzen pro Hektar, die ersetzt hohe Qualität gewährleistet und geringen Wasserbedarf erfordert. Neue Techniken, wie beispielsweise das Einsetzen von gesteuerter Bewässerungsmethode unter dem Laub der Rebe um, falls Dürre, den Stress der Reben zu vermeiden, und die Qualität der Trauben integriert zu halten. Die wiederholte Analyse des Bodens und der Blätter ist von großer Bedeutung, um die korrekte Versorgung mit, allen notwendigen Nährstoffen für die ausgewogene Entwicklung der Pflanze, zu erhalten.





# LA CANTINA

Tutto ebbe inizio dalla cantina sotto casa, dove Umberto Giarola custodiva gelosamente una piccola produzione di vino, in qualche barrique e cisterna di vino sfuso. I primi clienti sono prevalentemente privati, ma data la vicinanza al lago arrivano anche i primi stranieri che porteranno Giarola anche all'estero. Incremento delle vendite e aumento della produzione, fu così che negli anni 70 iniziarono i primi lavori di ampliamento. Ultimo a gennaio del 2018 quando l'impianto di imbottigliamento è stato completamente sostituito da un nuovo impianto automatizzato di ultima generazione.

Oggi la struttura della cantina permette una delicata vinificazione e la perfetta maturazione dei vini, grazie a una temperatura ideale. La cantina è fondamentale nel portare a termine il lavoro nato nei vigneti. Dopo il raccolto, ogni grappolo viene controllato e selezionato prima della vinificazione, conservazione e dell'affinamento. Importanza fondamentale è la grande attenzione che viene dedicata a tutti i processi produttivi in cantina, così come l'esperienza, la sensibilità e l'intuito dell'enologo. Tradizione e innovazione un perfetto connubio quello tra Umberto e Valeriano Giarola, due generazioni di enologi che insieme riescono nel nobilitare i peculiari pregi di ogni varietà di uva durante la vinificazione cercando di esaltarne le note aromatiche conferite dall'affinamento in botti di legno o d'acciaio. Produzioni di qualità hanno portato Giarola ad esportare in 25 paesi nel mondo.

## OUR WINERY

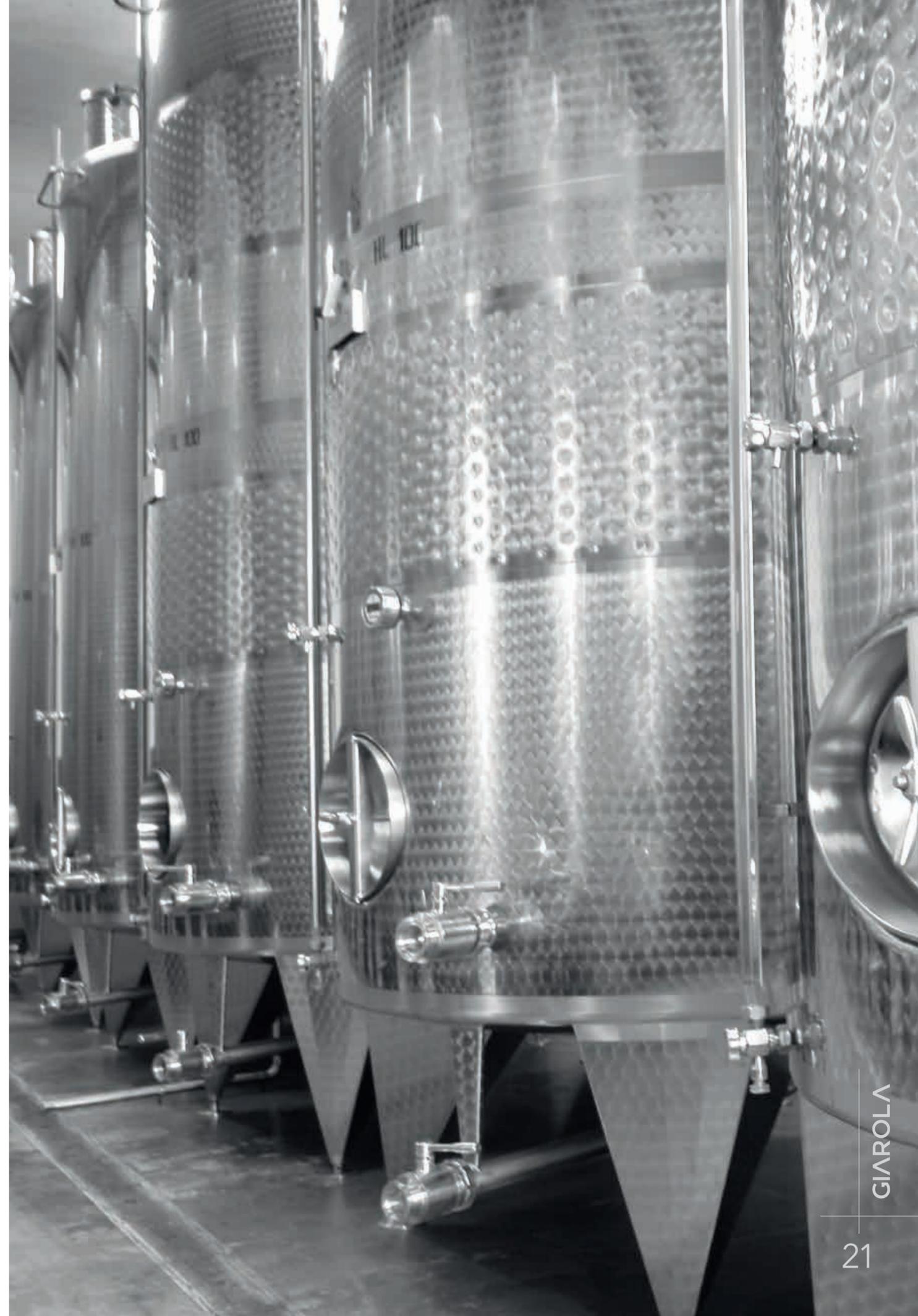
It all began in the cellar under house, where Umberto Giarola jealously guarded a small production of wine, in some barriques and in bulk wine cisterns. The first customers are mainly private, but because of the proximity to the lake, also the first foreigners, who will bring Giarola to foreign countries, come. Increase in sales and increase in production, so it happened that in the 80s the first enlargement works began, and so it went on for the successive 10 years until today, the last in January 2018 when the bottling machinery was completed replaced by a new one, of latest generation, completely automatic. Today the winery building has the best conditions for a delicate vinification and the perfect maturation of the wines, thanks to an ideal temperature.

The winery is fundamental in completing the work started in the vineyards. After harvest, each bunch is checked and selected before vinification, storage and refinement. Of undamental importance is the great attention that is dedicated to all production processes in the cellar, as well as the experience, sensitivity and intuition of the winemaker. Tradition and innovation creates a perfect union, as between Umberto and Valeriano Giarola, two generations of winemakers who together manage to ennoble the peculiar qualities of each grape variety during winemaking, trying to enhance the aromatic notes conferred by the vinification in wooden barrels or in steel tanks. Quality productions have led Giarola to export to 25 countries around the world.

## UNSERE KELLEREI

Alles begann im Keller unter dem Haus, in dem Umberto Giarola aufmerksam eine kleine Weinproduktion, in einigen Barriques und Zisternen startete. Die ersten Kunden waren privat, durch die diNähe zum See kamen auch die ersten Ausländer, den Giarola Wein über die Alpen nahmen.

Umsatzsteigerung und Erweiterung der Produktion, auf diese Weise begannen in den 80er Jahren die ersten Vergrößerungsarbeiten, und so wurde ständig weiter ausgebaut bis heute, zuletzt im Januar 2018, als die Abfüllanlage durch eine neue, moderne und komplett automatische ersetzt wurde. Heute ist die Kellerei bestens aufgestellt um delikate Vinifikation und die perfekte Reifung der Weine dank einer idealen Temperatur zu erhalten. Der Keller bildet die Grundlage für den hohen Qualitätsanspruch. Nach der Ernte wird jede Traube vor der Vinifikation, Lagerung und Verfeinerung, kontrolliert und ausgewählt. Grundlegende Bedeutung hat die große Aufmerksamkeit, die allen Produktionsprozessen im Keller gewidmet wird, sowie die Erfahrung, Sensibilität und Intuition des Winzers. Tradition und Innovation sind perfekt Verbunden wie zwischen Umberto und Valeriano Giarola, zwei Generationen von Winzern, die es schaffen, die besonderen Eigenschaften jeder Rebsorte während der Weinherstellung zu veredeln, Die aromatischen Noten der Weinbereitung in Holz- oder Stahlfässern zu werden besonders hervor gehoben. Qualitätsproduktionen haben Giarola dazu gebracht heute, in 25 Länder auf der ganzen Welt zu exportieren.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CRÈAR CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CORVINA  
CORVINA VERONESE  
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE  
SPERONÁ BARDOLINO SUPERIORE  
VOLPERARA CABERNET SAUVIGNON VENETO  
CAMPOPASSO MERLOT VENETO  
BARDOLINO  
VALPOLICELLA  
L'UMBE VINO ROSSO

CHIARETTO BARDOLINO  
MONTE CRISTO GARGANEGA  
CUSTOZA SUPERIORE  
LUGANA  
CHARDONNAY  
CUSTOZA  
L'UMBE VINO BIANCO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## VITIGNI

**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 150-170 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** ultima decade di Settembre  
**Resa:** 70 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

**Interventi sulle uve:** dopo un'accurata cernita delle uve in campo vengono poste in fruttai per una surmaturazione naturale con calo ponderale delle uve dal 35 al 40% (appassimento medio 110 giorni)  
**Vinificazione:** pigiatura soffice prima quindicina di gennaio, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 25 giorni circa.  
**Maturazione:** lentissima fermentazione ed affinamento di 36 mesi. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.  
**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora intenso  
**Profumo:** sensazioni di ciliegia, amarena, prugna e liquirizia con un finale di cacao  
**Sapore:** si apre con tutti i frutti a bacca rossa, armonico e vellutato ed allo stesso tempo complesso e ricco di corpo

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 15,5% vol  
**Estratto secco netto:** 33 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 8 g/l  
**Acidità totale:** 5,75 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l  
*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.*

## ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti. Ottimo vino da meditazione.  
**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

## VINEYARD

**Training system:** espalier  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 150-170 m/above sea level  
**Harvest:** last ten days of September  
**Yield:** 70 q.li/Ha

## VINIFICATION

**Practice on the grapes:** natural over-ripening on grates, with a weight loss of grapes between 35% and 40% (110 days to wither)  
**Vinification:** soft pressing, during the first fifteen days of January, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C). The maceration process takes about 25 days.  
**Maturing:** slow fermentation and ageing in barriques for 36 months.  
Bottled in sterile line, with a cork vacuuming system.  
**Maturing in bottle:** about 6 months

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense purple red  
**Bouquet:** notes of cherry, black cherry, plum and licorice, spices, with a finish cocoa fragrance  
**Taste:** elegant, with deep mature red berries, spices, chocolate, pepper, harmonious and smooth and at the same time complex and full-bodied

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 15,5% vol  
**Net dry extract:** 33 g/l  
**Reducer sugars:** 8 g/l  
**Total acidity:** 5,75 g/l  
**Total sulphites:** 70/90 mg/l  
*The analytical data results of an average calculation of several bottling lots, therefore to be considered slightly vary according to the bottled lot.*

## FOOD MATCHING

To sip accompanied by red meat, game and with spicy cheese. Excellent wine for meditation.  
**Service notes:** uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

## WEINBERG

**Rebzüchtung:** spalier  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 150-170 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** letzte Dekade September  
**Trauben:** 70 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

**Traubenlese:** die Trauben, die sorgfältig während der Lese ausgewählt werden, werden in speziellen Lagern auf Holzgittern natürlich getrocknet und verlieren von 35% bis zu 40% des Gesamtgewichts. (Trocknung dauert circa 110 Tage)  
**Weinbereitung:** weiche Pressung während anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Dauer der Mazeration: 25 Tage circa  
**Reifung:** sehr langsame Gärung und verfeinerung über 36 monate. Sterile Abfüllung, mit Vakuumverschluss.  
**Verfeinerung in Der Flasche:** 6 Monate circa

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Purpurrot  
**Bukett:** Kirsche, Amarena, Pflaume, Lakritz mit leichten Endnoten von Kakao  
**Geschmack:** elegant, öffnet sich mit kräftigen reifen roten Beeren, mit schöner Würzigkeit, Schokolade, Pfeffer. Harmonisch und samtig, zur gleichen Zeit komplex und reich im Körper.

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 15,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 33 g/l  
**Restsüsse:** 8 g/l  
**Säuregehalt:** 5,75 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 70/90 mg/l  
*Die analytischen Daten ergeben sich aus einer durchschnittlichen Berechnung der Abfüllungen, können also leicht variieren.*

## SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt perfekt zu Wildgerichten und würzigem Käse. Optimal zur Entspannung.  
**Serviertemperatur:** mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18° C



Corvina Veronese,  
Corvinone,  
Rondinella



16-18°C



15,5% vol



375 ml



750 ml



1500 ml



3000 ml

# CRÈAR

## ROSSO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

### CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CORVINA

#### VITIGNI

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di Ottobre  
**Resa:** 70 q.li/Ha

#### VINIFICAZIONE

**Interventi sulle uve:** dopo un'accurata scelta delle uve in campo vengono poste in fruttai per una surmaturazione naturale con calo ponderale delle uve dal 30 al 35% (appassimento medio 60 giorni)  
**Vinificazione:** pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C).  
**Durata della macerazione:** 25 giorni circa.  
**Maturazione:** 24 mesi di cui 12 mesi in barriques di primo passaggio il restante in barriques di secondo e terzo passaggio, quindi assemblato 12 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.  
**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso violaceo intenso  
**Profumo:** suadenti sentori di frutti di bosco, frutta rossa appassita con un finale di liquirizia e cacao  
**Sapore:** estremamente elegante con tannino ben neutralizzato dalla dolcezza fluente della sua balsamica polpa di ribes

#### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 14% vol  
**Estratto secco netto:** 30 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 6 g/l  
**Acidità totale:** 5,4 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l

#### ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati  
**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

#### VINEYARD

**Grapes:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/above sea level  
**Harvest:** second and third ten days of October  
**Yield:** 70 q.li/Ha

#### VINIFICATION

**Practice on the grapes:** natural over-ripening on grates, with a weight loss of grapes between 30% and 35% (60 days to wither)  
**Vinification:** soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). The maturation process is about 25 days long.  
**Maturing:** 24 months in total, 12 of them in new barriques, and for the rest of the duration in barriques of second or third passage, and after that it is assembled 12 months before bottling.  
Bottled in sterile line closing vacuum-packed.  
**Maturing in bottle:** about 6 months

#### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense violet red  
**Bouquet:** persuasive hints of berries, dried red fruit with a finish licorice and cocoa aroma  
**Taste:** extremely elegant, with smooth tannins well neutralized by the sweetness of the balsamic redcurrant pulp

#### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 14% vol  
**Net dry extract:** 30 g/l  
**Reducer sugars:** 6 g/l  
**Total acidity:** 5,4 g/l  
**Total sulphites:** 70/90 mg/l

#### FOOD MATCHING

To sip accompanied by red or game meats  
**Service notes:** uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

#### WEINBERG

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Zweite und dritte Dekade Oktober  
**Trauben:** 70 Doppelzentner/Hektar

#### WEINBEREITUNG

**Traubenlese:** die Trauben, die sorgfältig während der Lese ausgewählt werden, werden in speziellen Lagern auf Holzgittern natürlich getrocknet und verlieren von 30% bis zu 35% des Gesamtgewichts. (Trocknung dauert circa 60 Tage)  
**Weinbereitung:** weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).  
**Dauer der Mazeration:** 25 Tage circa  
**Reifung:** 24 Monate, davon 12 in neuem Barrique, die restlichen im Barrique zweiter oder dritter Nutzung, zuletzt reift nochmal alles zusammen für 12 Monate vor der Abfüllung. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.  
**Verfeinerung in der Flasche:** 6 Monate circa

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Violett Rot  
**Bukett:** schmeichelhafte Düfte von Waldbeeren, getrocknete rote Früchte mit Endnoten von Lakritz und Kakao  
**Geschmack:** extrem elegant, mit einem Tannin, dass durch die Süße der Balsamische Frucht der Johannisbeere aufgerundet wird

#### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 14% vol  
**Trocken Extrakt:** 30 g/l  
**Restsüsse:** 6 g/l  
**Säuregehalt:** 5,4 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 70/90 mg/l

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu rotem Fleisch und Wildgerichten und Wild und Jagd Fleisch  
**Serviertemperatur:** mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C



Cabernet Sauvignon,  
Merlot,  
Corvina Veronese



16-18°C



14% vol



750 ml

# CORVINA VERONESE

Indicazione Geografica Tipica  
LEGGERO APPASSIMENTO

## VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda decade di Ottobre  
**Resa:** 95 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

**Interventi sulle uve leggero appassimento in vigna:** dopo aver riservato grande attenzione al frutto in campo e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per una surmuntazione naturale un periodo di circa 30 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato. Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C).  
**Maturazione:** breve passaggio in barrique di rovere, imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto  
**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi circa

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora  
**Profumo:** delicatamente fruttato, con note di ciliegia, more, lamponi ed un finale leggermente speziato  
**Sapore:** morbido, elegante con piacevoli sensazioni di frutta rossa e pepe verde

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 14% vol  
**Estratto secco netto:** 30 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 12 g/l  
**Acidità totale:** 5,6 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/100 mg/l

## ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a carni rosse, cacciagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti. Ottimo vino da meditazione.  
**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

## VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** TimeSecond Ten days of October  
**Yield:** 95 q.li/Ha

## VINIFICATION

**Practice on the grapes:** after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another period from 30 days circa, in order to achieve a higher level of sugar and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate. Soft pressing, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C).  
**Maturation:** short passage in oak-barrique, bottling in sterile line, vacuum capped  
**Bottle refinement:** 2 months circa

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** purple red  
**Bouquet:** delicately fruity, with cherry, blackberry and raspberry notes, slightly spicy  
**Taste:** soft, elegant with pleasant sensations of red fruit and green pepper

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 14% vol  
**Net dry extract:** 30 g/l  
**Reducer sugars:** 12 g/l  
**Total acidity:** 5,6 g/l  
**Total sulphites:** 90-100 mg/l

## FOOD MATCHING

We recommend to companioned with red meat, stew or wild meat, also with spicy cheese. Excellent wine for meditation.  
**Service notes:** uncork 1 hour before to consume, to be served at 16-18°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** zweite zehnte Tage im Oktober  
**Trauben:** 95 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

**Traubenlese:** Die Trauben, werden sorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie circa weitere 30 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln, um nach der Vinifizierung, mehr Weiche zu gewinnen. Weiche Pressung, Vinifikation in Rot mit eintauchen der Trester "cappello sommerso" bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).  
**Reifung:** Kurze Reifezeit in Eichenfässern, Abfüllung in steriler Leitung, vakuumverschlossen  
**Verfeinerung in der Flasche:** ca. 2 Monate

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Purpurrot  
**Bukett:** leicht fruchtig, mit Noten von Kirschen und Waldbeeren mit würzigem Nachgeschmack  
**Geschmack:** amtig und elegant, mit schönen Fruchtnoten und grünen Pfeffer

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 14% vol  
**Trocken Extrakt:** 30 g/l  
**Restsüsse:** 12 g/l  
**Säuregehalt:** 5,6 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-100 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Es wird empfohlen, Fleisch zu begleiten rot, Spiel Fleisch auch mit würzigem Käse. Ausgezeichneter Wein aus Meditation.  
**Servierhinweise:** entkorken Mindestens eine Stunde vor dem Verzehr servieren bei einer Temperatur von 16-18°C



# VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

## SUPERIORE

### VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Sistema di allevamento:** spallier  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 150-170 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** prima decade di Ottobre  
**Resa:** 70 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C)  
**Tecnica del Ripasso:** è una pratica di cantina che consiste nella rifermentazione del Valpolicella fresco con le vinacce appena utilizzate per la fermentazione dell'Amarone, vinacce provenienti da uve della medesima vendemmia ma destinate all'appassimento.  
**Maturazione:** 14 mesi in barrique di rovere francese. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.  
**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora intenso  
**Profumo:** sentori di amarena e prugne, ciliegia, pepe e cannella. Leggermente speziato  
**Sapore:** estremamente elegante, vellutato, un perfetto equilibrio tra frutta e spezie che si fondono insieme riempiendo il palato di infinità di sapori. Molto armonico e persistente.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13,5% vol  
**Estratto secco netto:** 30 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 7,5 g/l  
**Acidità totale:** 5,5 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l

### ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a carni rosse alla griglia, cacciagione o selvaggina. Ottimo accompagnato a formaggi stagionati.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C

### VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Training system:** espalier  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 150-170 m/above sea level  
**Harvest:** first 10 days of October  
**Yield:** 70 q.li/Ha

### VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with the submerged cap method at controlled temperature (20-22°C)  
**The Ripasso technique** is employed, which consists in fermenting and macerating the valpolicella new wine a second time by using the residual Amarone skins for one week. The skins of this grapes are from the same harvest, but they are just dried before. Refining and ageing in french oak barriques for 14 months. Bottled in sterile line, with a cork vacuuming system.  
**Maturing in bottle:** about 6 months

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense purple red  
**Bouquet:** scent of amarena, black cherries, plums, pepper and cinnamon, slightly spicy  
**Taste:** very elegant, velvety, with a perfect balance between fruitness and spiciness, melting together leaving an infinity of different flavours. Harmonious and persistent.

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13,5% vol  
**Net dry extract:** 30 g/l  
**Reducer sugars:** 7,5 g/l  
**Total acidity:** 5,5 g/l  
**Total sulphites:** 70/90 mg/l

### FOOD MATCHING

To sip accompanied by red meat, game and with aged cheese.  
**Service notes:** serve at 16-18°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Rebzüchtung:** Spalier  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 150-170 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Erste Dekade Oktober  
**Trauben:** 70 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

Weiche Pressung Weinbereitung in Rot, mit eingetauchtem Trester Verfahren, bei kontrollierter Temperatur (20-22°C)  
**Die Ripasso Technik** wird eingesetzt, die durch eine zweite Gärung und Mazeration von den neuen Valpolicella Wein, mit den Schalen der Amarone Trauben entsteht. Die Schalen der Amarone Trauben stammen aus den selben Jahrgang, wurden aber getrocknet. Reifung im französischen Eichenholz Barrique für 14 Monate. Sterile Abfüllung, mit Vakuumverschluss.  
**Verfeinerung in der Flasche:** 6 Monate circa

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Purpurrot  
**Bukett:** Kirsche, Amarena, Pflaume, Pfeffer und Zimt, leichte würzig  
**Geschmack:** sehr elegant, samtig, perfekte Balance der Frucht mit der Würze, die im Gaumen zusammenschmelzen und endlose Arome verleihen. Harmonisch und langanhaltend.

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 30 g/l  
**Restsüsse:** 7,5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,5 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 70/90 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Wildgerichten und reifem Käse.  
**Serviertemperatur:** mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C



Corvina Veronese,  
Rondinella



16-18°C



13,5% vol



750 ml



1500 ml



3000 ml

# SPERONÁ

## BARDOLINO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

**Sistema di allevamento:** doppia cortina

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Ottobre

**Resa:** 70 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 15 giorni circa.

**Maturazione:** minimo 12 mesi in barriques di rovere francese. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi circa

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora intenso

**Profumo:** speziato con sentori di cannella e un finale di delicati frutti rossi

**Sapore:** estremamente elegante con tannino ben neutralizzato dalla dolcezza fluente della sua balsamica polpa di ribes e frutti di bosco.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13% vol

**Estratto secco netto:** 28 g/l

**Zuccheri riduttori:** 5,5 g/l

**Acidità totale:** 5,15 g/l

**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l

### ABBINAMENTO

Accompagnato a carni rosse, arrostiti e cacciagione rievoca banchetti in castelli medioevali. Ottimo anche da accompagnare al bollito, arrostiti, brasati e stracotti, e con salumi e formaggi stagionati.

**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

### VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

**Training system:** double curtain

**Stumps per hectare:** 6000

**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

**Altitude:** 150-170 m/above sea level

**Harvest:** first ten days of October

**Yield:** 70 q.li/Ha

### VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). The maturation process is about 15 days long.

**Maturing** for a minimum 12 months in french oak barriques. Bottled in sterile line closing vacuum- packed.

**Maturing in bottle:** about 3 months

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense purple red

**Bouquet:** spicy with hints of cinnamon and a final delicate berries

**Taste:** extremely elegant, with smooth tannins well neutralized by the sweetness of the balsamic redcurrant pulp

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13% vol

**Net dry extract:** 28 g/l

**Reducer sugars:** 5,5 g/l

**Total acidity:** 5,15 g/l

**Total sulphites:** 70/90 mg/l

### FOOD MATCHING

Accompanied by red meat, game and roast meat it recalls atmospheres of banquets in medieval castles. Great as well with boiled, roasted, braised and twice baked meet, with cheese and cold cuts.

**Service notes:** uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 6000

**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel

**Erntezeit:** Erste Dekade Oktober

**Trauben:** 70 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).

Dauer der Mazeration: 15 Tage circa

Reifung: **Reifung:** mind. 12 Monate in

Französischem Eich Barrique. Sterile

Abfüllung, mit Verschluss.

**Reifung in Der Flasche:** 3 Monate circa

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Purpur Rot

**Bukett:** würzig, Zimtnoten mit delikaten Waldfrüchten

**Geschmack:** extrem elegant, mit einem Tannin, dass durch die Süße der Balsamische Frucht der Johannisbeere aufgerundet wird

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13% vol

**Trocken Extrakt:** 28 g/l

**Restsüsse:** 5,5 g/l

**Säuregehalt:** 5,15 g/l

**Gesamtschwefeldioxid:** 70/90 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch und Wildgerichten genossen wiederruft dieser Wein eine mittelalterliche Schlossbanketts Atmosphäre. Perfekt zu gekochtem, gebratenem, geschmortes Fleisch, sowie mit Käse und Aufschnitt.

**Serviertemperatur:** mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C



# VOLPERARA

## CABERNET SAUVIGNON VENETO

*Indicazione Geografica Tipica*

### VITIGNI

**Uve:** Cabernet Sauvignon  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 150-170 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** ultima decade di Settembre  
**Resa:** 70 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

**Interventi sulle uve:** dopo aver riservato grande attenzione al frutto in campo e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per una surmaturazione naturale un periodo di circa 20 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.  
**Vinificazione:** pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Affinamento in botti di rovere per 10 mesi circa. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.  
**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi circa

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso violaceo intenso  
**Profumo:** speziato, di confettura, frutta appassita e rossa  
**Sapore:** vellutato e armonico, fruttato e ruffiano, riempie il palato con la ciliegia, mora, lampone e fragranti note speziate

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13% vol  
**Estratto secco netto:** 30 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 7 g/l  
**Acidità totale:** 5,5 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l

### ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrostiti e formaggi stagionati  
**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

### VINEYARD

**Grapes:** Cabernet Sauvignon  
**Training system:** espalier  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 150-170 m/above sea level  
**Harvest:** last ten days of September  
**Yield:** 70 q.li/Ha

### VINIFICATION

**Practice on the grapes:** after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another period from 20 days circa, in order to achieve a higher level of sugar, and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate.  
**Vinification:** soft pressing, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C). Ageing in oak barrels for about 10 months. Bottled in sterile line closing vacuum-packed.  
**Maturing in bottle:** about 3 months

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense violet red  
**Bouquet:** spicy, fruit jam, dried and red fruits  
**Taste:** velvet and harmonious, fruity and vanquisher, it is fulfilling your mouth with cherry, blackberry, raspberry and hints of spices

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13% vol  
**Net dry extract:** 30 g/l  
**Reducer sugars:** 7 g/l  
**Total acidity:** 5,5 g/l  
**Total sulphites:** 70/90 mg/l

### FOOD MATCHING

**Food matching:** to red wild meat, grilled or roasted and aged cheeses  
**Service notes:** uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon  
**Rebzüchtung:** spalier  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 150-170 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Letzte Dekade September  
**Trauben:** 70 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

**Traubenlese:** die Trauben, werden sorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie circa weitere 20 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln, um nach der Vinifizierung, mehr Weiche zu gewinnen.  
**Weinbereitung:** weiche Pressung, Vinifikation in Rot mit eintauchen der Trester "cappello sommerso" bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Lagerung in Eichholz Fässern für circa 10 Monaten. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.  
**Reifung in Der Flasche:** 3 Monate circa

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Violetrot  
**Bukett:** würzig, Konfitüre, getrockneten Trauben, Waldfrüchte  
**Geschmack:** samtig und harmonisch, fruchtig und schmeichelhaft. Füllt dem Gaumen mit Kirsche, Brombeeren und Himbeeren, a mende leicht würzig

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13% vol  
**Trocken Extrakt:** 30 g/l  
**Restsüsse:** 7 g/l  
**Säuregehalt:** 5,5 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 70/90 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch, auch Wild, gegrillt oder gebraten und zu reifem Käse  
**Serviertemperatur:** mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C



# CAMPOPASSO

## MERLOT VENETO

*Indicazione Geografica Tipica*

### VITIGNI

**Uve:** Merlot  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** metà di Ottobre  
**Resa:** 80 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

**Interventi sulle uve:** dopo aver riservato grande attenzione al frutto in campo e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per una surmaturazione naturale un periodo di circa 30 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.  
**Vinificazione:** pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Affinamento 3 mesi in cisterna. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.  
**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi circa

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso violaceo intenso  
**Profumo:** prugne, marasca, confettura, frutti di bosco, frutta appassita e spezie  
**Sapore:** morbido e vinoso, quasi vellutato, rotondo e molto ruffiano, frutta matura e uvetta

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13% vol  
**Estratto secco netto:** 34 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 9 g/l  
**Acidità totale:** 5,2 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l

### ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate, spezzatino, cacciagione e selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati, pesce alla griglia e cacciucco  
**Note di servizio:** stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

### VINEYARD

**Grapes:** Merlot  
**Training system:** espalier  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/above sea level  
**Harvest:** mid of October  
**Yield:** 80 q.li/Ha

### VINIFICATION

**Practice on the grapes:** after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another period from 30 days circa, in order to achieve a higher level of sugar, and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate.  
**Vinification:** soft pressing, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C). Ageing in steel tank for about 3 months. Bottled in sterile line closing vacuumpacked.  
**Maturing in bottle:** about 3 months

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense violet red  
**Bouquet:** plums, marasca cherry, marmalade, wild berries, dried fruits and spices  
**Taste:** smooth and deep, almost velvet, round and very pleasant, mature fruits and raisins

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13% vol  
**Net dry extract:** 34 g/l  
**Reducer sugars:** 9 g/l  
**Total acidity:** 5,2 g/l  
**Total sulphites:** 70/90 mg/l

### FOOD MATCHING

**Food matching:** to red meat, grilled or roasted, wild, stew, roasted meat and aged cheeses. Perfect also to grilled fish and cacciucco fish soup  
**Service notes:** uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Merlot  
**Rebzüchtung:** spalier  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Mitte Oktober  
**Trauben:** 80 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

**Traubenlese:** ie Trauben, werden sorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie circa weitere 30 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln, um nach der Vinifizierung, mehr Weiche zu gewinnen.  
**Weinbereitung:** weiche Pressung, Vinifikation in Rot mit eintauchen der Trester "cappello sommerso" bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Lagerung im staal Tank für 3 Monate circa. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.  
**Verfeinerung in der Flasche:** 3 Monate circa

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Violett Rot  
**Bukett:** Pflaumen, Marasca Kirsche, Konfitüre, Waldfrüchte  
Getrocknete Früchte und Rosinen  
**Geschmack:** Rund und weich, fast samtig, schmeichelhaft, Reife Früchte und Rosinen

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13% vol  
**Trocken Extrakt:** 34 g/l  
**Restsüsse:** 9 g/l  
**Säuregehalt:** 5,2 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 70/90 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch, auch Wild, gekochtem Fleisch, Braten, reifem Käase. Perfekt auch zu gegrillten Fish und Caciucco Fish Suppe  
**Serviertemperatur:** Temperatur 16-18° C



Merlot



16-18°C



13% vol



750 ml

# BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di Settembre  
**Resa:** 100 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora chiaro  
**Profumo:** delicatamente fruttato con note di fragola, ciliegia, lampone, leggero accenno di spezie  
**Sapore:** morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,5% vol  
**Estratto secco netto:** 23 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5 g/l  
**Acidità totale:** 5,3 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Ottimo con i primi piatti a base di pasta, risotti e ravioli. Secondi alla griglia o in umido. Interessante con piatti a base di castagne o di funghi.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C

## VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** second and third decade of September  
**Yield:** 100 q.li/Ha

## VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). Bottled in sterile line with cork vacuuming system.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** light purple red  
**Bouquet:** fruity with hints of strawberry and raspberry, slightly spicy  
**Taste:** soft, with typical sensations of red fruit, easy to drink

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12,5% vol  
**Net dry extract:** 23 g/l  
**Reducer sugars:** 5 g/l  
**Total acidity:** 5,3 g/l  
**Total sulphites:** 90-110 mg/l

## FOOD MATCHING

Great with first courses based on pasta, risotti and ravioli. Grilled main and stewed meat. Interesting is the combination to marrons and mushrooms.  
**Service notes:** served at 16-18°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Zweite und dritte Dekade September  
**Trauben:** 100 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Helles Purpurrot  
**Bukett:** leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, leicht würzig  
**Geschmack:** weich, schöne rote Früchte, einfach zu trinken

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 23 g/l  
**Restsüsse:** 5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,3 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Nudeln, Risotti und Ravioli. Hauptgerichte sowie gegrilltes und gekochtes Fleisch. Interessante Kombination ist die zu Marroni oder Pilze.  
**Serviertemperatur:** Temperatur 16-18°C



# VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 150-170 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** terza decade di Settembre  
**Resa:** 80 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso violaceo intenso  
**Profumo:** fine e fragrante con sentori di more e ciliegie  
**Sapore:** leggermente speziato, caratterizzato da sensazioni di frutti rossi

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,5% vol  
**Estratto secco netto:** 25 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5 g/l  
**Acidità totale:** 5,4 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Accompagnato a carni bianche, arrostiti e grigliate  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C

## VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** last ten days of September  
**Yield:** 80 q.li/Ha

## VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (18-22°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line, with a cork vacuuming system.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense violet red  
**Bouquet:** delicate and fragrant with hints of blackberries and cherries  
**Taste:** slightly spicy, with smooth sensations of red fruits

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12,5% vol  
**Net dry extract:** 25 g/l  
**Reducer sugars:** 5 g/l  
**Total acidity:** 5,4 g/l  
**Total sulphites:** 90-110 mg/l

## FOOD MATCHING

To sip accompanied by white meat, roast and grilled meat  
**Service notes:** served at 16-18°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 150-170 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Ltzte Dekade September  
**Trauben:** 80 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Dauer der Mazeration: 25 Tage circa. Lagerung in gekühlten Stahltanks.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Violett Rot  
**Bukett:** fein und kraftvoll, mit Brombeere und Kirsche  
**Geschmack:** leicht würzig, starke rote Frucht Noten

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 25 g/l  
**Restsüsse:** 5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,4 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Speiseempfehlung: zu weisses Fleisch, Braten und gegrilltes Fleisch  
**Serviertemperatur:** Temperatur 16-18°C



# L'UMBE

## VINO ROSSO

### VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di Settembre  
**Resa:** 150 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora chiaro  
**Profumo:** note fruttate, frutti di bosco e ciliegie  
**Sapore:** ben equilibrato e piacevolmente morbido

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 11% vol  
**Estratto secco netto:** 17 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 8 g/l  
**Acidità totale:** 5,3 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

### ABBINAMENTO

Si consiglia con antipasti, primi e secondi piatti leggeri  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C

### VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** second and third ten days of September  
**Yield:** 150 q.li/Ha

### VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red "a cappello sommerso" at controlled temperature (18-20°C). Conservation in thermo conditioned stainless steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** light purple red  
**Bouquet:** fruity notes, red wild berries, cherry  
**Taste:** well balanced with smooth aftertaste

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 11% vol  
**Net dry extract:** 17 g/l  
**Reducer sugars:** 8 g/l  
**Total acidity:** 5,3 g/l  
**Total sulphites:** 90-110 mg/l

### FOOD MATCHING

Great with starters, light first and second courses  
**Service notes:** served at 16-18°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Zweite und dritte Dekade September.  
**Trauben:** 150 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** helles Purpurrot  
**Bukett:** süsse Fruchtnoten, rote Waldbeeren, und Kirschen  
**Geschmack:** gut ausgewogen, mit weichem Nachgeschmack

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 11% vol  
**Trocken Extrakt:** 17 g/l  
**Restsüsse:** 8 g/l  
**Säuregehalt:** 5,3 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Nudelgerichte und zu leichte Hauptgänge  
**Serviertemperatur:** Temperatur 16-18°C



# CHIARETTO BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassosi  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di Settembre  
**Resa:** 100 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, breve macerazione con la buccia (16-24 ore). Fermentazione in rosa a temperatura controllata. Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa tenue  
**Profumo:** fruttato ed elegante con note di fragola, lampone, rose e viole  
**Sapore:** fruttato, fresco e persistente

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,5% vol  
**Estratto secco netto:** 18,5 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 6 g/l  
**Acidità totale:** 5,5 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti di salumi, di pesce o di verdure. Eccellente con il pesce sia di lago che di mare, con la paella e con la pizza.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** second and third decade of September  
**Yield:** 100 q.li/Ha

## VINIFICATION

Soft pressing, short maceration with skin (16-24 hours). Fermentation in pink at controlled temperature. Conservation in thermo conditioned stainless steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** light pink  
**Bouquet:** fruity and elegant with hints of strawberry and raspberry, roses and violets  
**Taste:** fruity, fresh and long lasting

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12,5% vol  
**Net dry extract:** 18,5 g/l  
**Reducer sugars:** 6 g/l  
**Total acidity:** 5,5 g/l  
**Total sulphites:** 90-110 mg/l

## FOOD MATCHING

Perfect as aperitif, and well matching to starters of cold cuts, fish, and vegetables. Excellent with sea and lake fish, with paella and pizza.  
**Service notes:** served at 10-12°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Rebzüchtung:** Doppelvohang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Zweite und dritte Dekade September  
**Trauben:** 100 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, kurze Mazeration mit der Schale (16-24 Stunden) Gärung in rosa bei kontrollierter Temperatur. Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Hellrosa  
**Bukett:** elegant und fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, Rosen und Veilchen  
**Geschmack:** fruchtig, frisch und langanhaltend

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 18,5 g/l  
**Restsüsse:** 6 g/l  
**Säuregehalt:** 5,5 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Perfect als Aperitif, und begleitung zu Aufschnitt, Fish und Gemüse. Ausgezeichnet zu See- oder Meeres Fish, mit Paella und Pizza.  
**Serviertemperatur:** Temperatur 10-12°C



# MONTE CRISTO DA UVE GARGANEGA LEGGERO APPASSIMENTO

## VITIGNI

**Uve:** Garganega  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** prima decade di Ottobre  
**Resa:** 80 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

**Intervento sulle uve:** dopo aver riservato grande attenzione al frutto e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per un periodo variabile tra i 15/25 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino e abbassamento dell'acidità totale per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.

**Vinificazione:** Criomacerazione prolungata delle uve, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo pagierino intenso  
**Profumo:** note fruttate di albicocca e pesca matura accompagnano sentori di fiori d'acacia  
**Sapore:** denso, morbido e corposo, evidenti sensazioni di frutta matura, pesca e frutti esotici con finali sensazioni di miele

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13,5% vol  
**Estratto secco netto:** 23 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 8 g/l  
**Acidità totale:** 5,5 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi o secondi piatti di pesce di mare o di lago, in particolare crostacei. Ideale anche con formaggi stagionati  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## VINEYARD

**Grapes:** Garganega  
**Training system:** guyot  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/a.s.l.  
**Harvest period:** first decade of October  
**Yield:** 80 quintals/Ha

## VINIFICATION

**Practice on the grapes:** after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another variable period from 15/25 days, in order to achieve a higher level of sugar and a lower level of total acidity, and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate.

**Vinification:** prolonged cold maceration of grapes, separation skin/ must, fermentation at controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks.

## ORGANOLEPTIC NOTES:

**Colour:** intense straw yellow  
**Parfum:** fruity hints of apricot and ripe peach accompanying acacia flowers aroma  
**Taste:** dense, soft and courpus, evidents ripe fruit sensation, peach anche exotic fruit with final honey sensations

## ANALYTICAL NOTES:

**Alcohol content:** 13.5% vol  
**Net dry extract:** 23 g/l  
**Reducing sugars:** 8 g/l  
**Total acidity:** 5.5 g/l  
**Total sulfur dioxide:** 90/110 mg/l

## FOOD MATCHING

We raccomand to companied with starters, first course in particular with lake or see fish, especially shellfish. Great also with aged cheese  
**Service notes:** served at 10-12°C

## WEINBERG

**Trauben:** Garganega  
**Trainingssystem:** Guyot  
**Baumstümpfe pro Hektar:** 6000  
**Boden:** mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig  
**Höhe:** 140-160 m/ü.d.M.  
**Erntezeit:** erstes Jahrzehnt Oktober  
**Ertrag:** 80 Doppelzentner/Ha

## WEINBEREITUNG

**Traubenlese:** Die Trauben, wendensorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie weitere 15/25 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln und Säure verlieren, um mehr Weiche zu gewinnen.

**Weinbereitung:** Längere Kaltmazeration der Trauben, trennung Schalen/Traubenmost, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

## ORGANOLEPTISCHE NOTEN

**Farbe:** Strohgelb  
**Parfum:** Fruchtnoten von Aprikose und reifem Pfirsich  
**Geschmack:** Rund, körperreich, erinnert an reife Früchte, Pfirsich und exotische Früchte, Endnoten von Honig

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol  
**Netto-Trockenextrakt:** 23 g/l  
**Reduzierender Zucker:** 8 g/l  
**Gesamtsäuregehalt:** 5,5 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90/110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, leichte Hauptspeisen oder See oder Meeres Fish, ins besondere Muscheln. Passt auch hervorragend zu reifem Käse  
**Serviertemperatur:** Temperatur 10-12°C



# CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

## SUPERIORE

### VITIGNI

**Uve:** Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay

**Sistema di allevamento:** doppia cortina

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre, Trebbianello e Chardonnay.

Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano e Cortese. Prima decade

di Ottobre, Garganega.

**Resa:** 110 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve per 48 ore, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento in acciaio minimo 5 mesi. Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** intenso con sentori di fiori di acacia e tiglio che accompagnano un finale di banana, pesca e albicocca

**Sapore:** evidenti sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13% vol

**Estratto secco netto:** 21 g/l

**Zuccheri riduttori:** 5,5 g/l

**Acidità totale:** 5,2 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

### ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini.

Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata. Si accosta bene anche a fritti di pesce e verdure.

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

### VINEYARD

**Grapes:** Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Chardonnay

**Training system:** double curtain

**Stumps per hectare:** 6000

**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony.

**Altitude:** 140-160 m/above sea level

**Harvest:** first ten days of September, Trebbianello and Chardonnay. Third ten

days of September, Trebbiano Toscano and Cortese. First ten days of October,

Garganega.

**Yield:** 110 q.li/Ha

### VINIFICATION

Cold maceration of grapes for 48 hours, separation skin/must, fermentation at controlled temperature (16-18°C). Minimum 5 refinement in steel months. Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense straw yellow

**Bouquet:** intense with hints of acacia and linden flowers that accompany a final banana, peach and apricot aroma

**Taste:** evident sensations of ripe fruit, soft with a good balance of acidity

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13% vol

**Net dry extract:** 21 g/l

**Reducer sugars:** 5,5 g/l

**Total acidity:** 5,2 g/l

**Total sulphites:** 90/110 mg/l

### FOOD MATCHING

Great with Risotti and Tortellini. Lake or see fish dishes as main course. Great also to fried fish and vegetables.

**Service notes:** served at 10-12°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay

**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 6000

**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig.

**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel

**Erntezeit:** Erste Dekade September, Trebbianello und Chardonnay. Dritte Deakde

September, Trebbiano Toscano und Cortese. Erste Dekade Oktober, Garganega.

**Trauben:** 110 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

Kaltmazieration der Trauben für 48 Stunden, trennung Schalen/Traubenmost, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Mindestens 5 Veredelungen in Stahl Monate. Dauer der Mazeration: 25 Tage circa. Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Strohgelb

**Bukett:** intensiv, mit Noten von Akazien- und Linden Blüten, und Endnoten von Banane, Pfirsich und Apriko

**Geschmack:** reife Früchte, samtig mit ausgewogene Säure

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13% vol

**Trocken Extrakt:** 21 g/l

**Restsüsse:** 5,5 g/l

**Säuregehalt:** 5,2 g/l

**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Risotto und Totellini. Als Hauptspeise Begleitung zu See- und Meeres-Fish. Gute Bleitung zu Fish oder Gemüse Frittüre.

**Serviertemperatur:** Temperatur 10-12° C



# LUGANA

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Trebbiano di Lugana  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 80-100 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** prima decade di Ottobre  
**Resa:** 110 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** intenso, con sentori di frutta appassita, agrumi e pesca  
**Sapore:** morbido, elegante, sapido, ben equilibrato e con un bel finale minerale

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13% vol  
**Estratto secco netto:** 20 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 6,5 g/l  
**Acidità totale:** 5,3 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a primi piatti, secondi di carne bianca, ideale con il pesce di mare o di lago.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## VINEYARD

**Grapes:** Trebbiano di Lugana  
**Training system:** guyot  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 80-100 m/above sea level  
**Harvest:** first ten days of October  
**Yield:** 110 q.li/Ha

## VINIFICATION

Soft pressing, fermentation with controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense straw yellow  
**Bouquet:** intense, with hints of dried fruits, peach and citrus fruits  
**Taste:** soft, elegant, well balanced, with a nice mineral finish

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13% vol  
**Net dry extract:** 20 g/l  
**Reducer sugars:** 6,5 g/l  
**Total acidity:** 5,3 g/l  
**Total sulphites:** 90/110 mg/l

## FOOD MATCHING

It's recommend to companied from First dishes to second dishes with White meat, Ideal with seafish or lakfish.  
**Service notes:** served at 10-12°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Trebbiano di Lugana  
**Rebzüchtung:** Guyot  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 80-100 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Erste Dekade Oktober  
**Trauben:** 110 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

Kurzer Kontakt mit der Schale. Weiche Pressung, gärunng bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Strohgelb  
**Bukett:** intesiv, duftet nach getrockneter Frucht, Pfirsich und Zitrus Früchte  
**Geschmack:** weich, elegant, gut ausgewogen, mineralisch

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13% vol  
**Trocken Extrakt:** 20 g/l  
**Restsüsse:** 6,5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,3 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Hauptgericht, weißem Fleisch, ideal auch zu Meerfisch oder Seefisch.  
**Serviertemperatur:** Temperatur 10-12° C



# CHARDONNAY VENETO

Indicazione Geografica Tipica

## VITIGNI

**Uve:** Chardonnay  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Resa:** 100 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Breve contatto sulle bucce. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Breve passaggio in barrique. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** complesso e minerale con note fruttate di agrumi e frutta matura.  
**Sapore:** sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità. Un breve passaggio in barrique aumenta la struttura e regala un finale intenso e prolungato.

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13,5% vol  
**Estratto secco netto:** 23 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 6 g/l  
**Acidità totale:** 5,2 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini. Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata. Si accosta bene anche a fritti di pesce e verdure.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## VINEYARD

**Grapes:** Chardonnay  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/a.s.l.  
**Harvest period:** first decade of September  
**Yield:** 100 quintals/Ha

## VINIFICATION

Short contact on the skin. Soft pressing, fermentation with control temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Short passage in barrique. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense straw yellow  
**Parfum:** complex and mineral with citrus notes and ripe fruit  
**Taste:** ripe fruit sensation, soft with an excellence balance of the acidity. A short passage in barrique helps having an aummentation for the structure and gift an intense and prolonged final.

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 13,5% vol  
**Net dry extract:** 23 g/l  
**Reducing sugars:** 6 g/l  
**Total acidity:** 5.2 g/l  
**Total sulfur dioxide:** 90/110 mg/l

## FOOD MATCHING

Excellent to pair with "Risotti" and "Tortellini". Second courses of both freshwater and fish salty. It also goes well with fried fish and vegetables.  
**Serving notes:** serve at 10-12°C

## WEINBERG

**Trauben:** Chardonnay  
**Trainingsystem:** Doppelvorhang  
**Baumstümpfe pro Hektar:** 6000  
**Boden:** mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig  
**Höhe:** 140-160 m/ü.d.M.  
**Erntezeit:** erstes Jahrzehnt September  
**Ertrag:** 100 Doppelzentner/Ha

## WEIN MACHEN

Kurzer Kontakt auf den Fellen. Sanftes Drücken, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in Edelstahltanks thermokonditioniert. Kurze Passage in Barriques. Sterile Linienabfüllung luftdicht verpackt.

## ORGANOLEPTISCHE HINWEISE

**Farbe:** strohgelb  
**Parfüm:** komplex und mineralisch mit Zitrusfrüchten und reifen Früchten Noten  
**Geschmack:** Empfindungen von reifen Früchten, weich mit einer hervorragenden Säurebalance. Eine kurze Durchgang im Barrique erhöht die Struktur und verleiht einen intensiven und langanhaltenden Abgang.

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol  
**Netto-Trockenextrakt:** 23 g/l  
**Reduzierender Zucker:** 6 g/l  
**Gesamtsäure:** 5,2 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90/110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Risotto und Tortellini. Zweite Gänge mit Süßwasser und Fisch salzig. Es passt auch gut zu gebratenem Fisch und Gemüse.  
**Servierhinweise:** Temperatur 10-12°C



# CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello

**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000

**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre, Trebbianello. Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano. Prima decade di Ottobre, Garganega.  
**Resa:** 120 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** fresco, con sentori di banana, pesca e agrumi  
**Sapore:** morbido, piacevolmente fruttato, bella acidità

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,5% vol  
**Estratto secco netto:** 18,5 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5 g/l  
**Acidità totale:** 5,3 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

## VINEYARD

**Grapes:** Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello

**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000

**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.

**Harvest:** first ten days of September, Trebbianello. Third ten days of September, Trebbiano Toscano. First ten days of October, Garganega.  
**Yield:** 120 q.li/Ha

## VINIFICATION

Soft pressing, fermentation with controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** intense straw yellow  
**Bouquet:** delicate and fragrant with hints of blackberries and cherries  
**Taste:** slightly spicy, with smooth sensations of red fruits

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12,5% vol  
**Net dry extract:** 18,5 g/l  
**Reducer sugars:** 5 g/l  
**Total acidity:** 5,3 g/l  
**Total sulphites:** 90-110 mg/l

## FOOD MATCHING

It matches well with starters, delicate, light dishes and especially fish.  
**Service notes:** served at 10-12°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Garganega, Trebbiano Toscano und Trebbianello

**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000

**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel

**Erntezeit:** Erste Dekade September Trebbianello Dritte Dekade September, Trebbiano Toscano. Erste Dekade Oktober Garganega.  
**Trauben:** 120 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Strohgelb  
**Bukett:** frisch und fruchtig, erinnert an Banane, Pfirsich und Zitrusfrüchte  
**Geschmack:** weich, fruchtig und delikat

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 18,5 g/l  
**Restsüsse:** 5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,3 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu Vorspeisen, leichte und delikate Gerichte ins besondere zu Fisch.  
**Serviertemperatur:** Temperatur 10-12°C



Garganega,  
Trebbiano Toscano,  
Trebbianello



10-12°C



12,5% vol



750 ml

# L'UMBE

## VINO BIANCO

### VITIGNI

**Uve:** Trebbiano Toscano, Cortese e Trebbianello

**Sistema di allevamento:** doppia cortina

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre, Trebbianello. Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano e Cortese.

**Resa:** 150 q.li/Ha

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** fiori bianchi, note fruttate e mandorle caramellate

**Sapore:** morbido, fresco e leggero, leggermente fruttato

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 11% vol

**Estratto secco netto:** 16 g/l

**Zuccheri riduttori:** 8 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

### ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti o zuppe di verdure

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C

### VINEYARD

**Grapes:** Trebbiano Toscano, Cortese e Trebbianello

**Training system:** double curtain

**Stumps per hectare:** 6000

**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.

**Harvest:** first ten days of September, Trebbianello. Third ten days of September, Trebbiano Toscano and Cortese.

**Yield:** 150 q.li/Ha

### VINIFICATION

Soft pressing, fermentation with controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** straw yellow

**Bouquet:** white flowers, fruity notes and caramelized almonds

**Taste:** smooth, fresh and light, slightly fruity

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 11% vol

**Net dry extract:** 16 g/l

**Reducer sugars:** 8 g/l

**Total acidity:** 5,3 g/l

**Total sulphites:** 90-110 mg/l

### FOOD MATCHING

It is recommended to accompany appetizers or vegetable soups

**Serving Notes:** serve at a temperature of 10-12°C

### WEINBERG

**Rebsorten:** Trebbiano Toscano, Cortese und Trebbianello

**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 6000

**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel

**Erntezeit:** Erste Dekade September Trebbianello Dritte Dekade September, Trebbiano Toscano und Cortese.

**Trauben:** 150 Doppelzentner/Hektar

### WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Strohgelb

**Bukett:** weisse Blumen, fruchtige Nuancen, und karamellierte Mandeln

**Geschmack:** weich, frisch und leicht, fruchtig

### ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 11% vol

**Trocken Extrakt:** 16 g/l

**Restsüsse:** 8 g/l

**Säuregehalt:** 5,3 g/l

**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Es wird empfohlen, Vorspeisen oder Vorspeisen zu begleiten Gemüsesuppen

**Servierhinweise:** Temperatur 10-12°C



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**VARIETÀ:** Frantoio, Leccino, Moraiolo  
**Sapore:** fragrante, di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso  
**Consigli d'uso:** sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata  
**Zona di produzione:** Colline Veronesi  
**Modalità di spremitura:** a freddo con impianto continuo

**VARIETY:** Frantoio, Leccino, Moraiolo  
**Taste:** nice smell of green leaf and fresh fruit, aromatic and clean flavor  
**Serving suggestions:** bruschetta, but also on grilled red meat and salad  
**Production area:** hills of Verona  
**Pressing method:** cold with continuative system

**SORTE:** Frantoio, Leccino, Moraiolo  
**Geschmack:** duftet nach Blättern und frischem Obst, aromatisch und stark  
**Speiseempfehlung:** Bruschetta, sowie mit rotem Fleisch vom Grill und Salat  
**Produktionsgebiet:** Hügeln von Verona  
**Pressungs methode:** Kalte Pressung bei laufendem System



500 ml





**FORMATI SPECIALI  
PER VINI SPECIALI**

Nei grandi formati, la maturazione del vino è più lenta e la freschezza si preserva maggiormente.



# FORMATI SPECIALI

**SPECIAL SIZE BOTTLES  
FOR SPECIAL WINES**

In large format bottles, the maturation of the wine is much slower and the freshness is more preserved.

**SPEZIELLE FLASCHEN  
FÜR SPEZIELLE WEINE**

In den großen Flaschen Formate Reift der Wein langsamer und die Frische bleibt länger erhalten.

**AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA**



375 ml



750 ml



1500 ml



3000 ml

**VALPOLICELLA  
RIPASSO  
SUPERIORE**



750 ml



1500 ml



3000 ml

**CHIARETTO  
BARDOLINO**



750 ml



1500 ml

**LUGANA**



375 ml



750 ml



1500 ml



AMARONE DELLA VALPOLICELLA



CRÉAR  
CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT  
CORVINA



CORVINA VERONESE  
LEGGERO APPASSIMENTO



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE



SPERONÁ  
BARDOLINO SUPERIORE



VOLPERARA  
CABERNET SAUVIGNON  
VENETO



CAMPOPASSO  
MERLOT VENETO



BARDOLINO



VALPOLICELLA



L'UMBE  
VINO ROSSO



CHIARETTO BARDOLINO



MONTE CRISTO  
GARGANEGA  
LEGGERO APPASSIMENTO



CUSTOZA SUPERIORE



LUGANA



CHARDONNAY



CUSTOZA



L'UMBE  
VINO BIANCO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

# GIAROLA

AZIENDA AGRICOLA

di Giarola Umberto s. agricola s.  
Via Casette di Sopra 2  
37060 Palazzolo di Sona (Verona)  
Tel +39 045 7190255  
info@vinigiarola.com

**[www.vinigiarola.com](http://www.vinigiarola.com)**