

le TENUTE

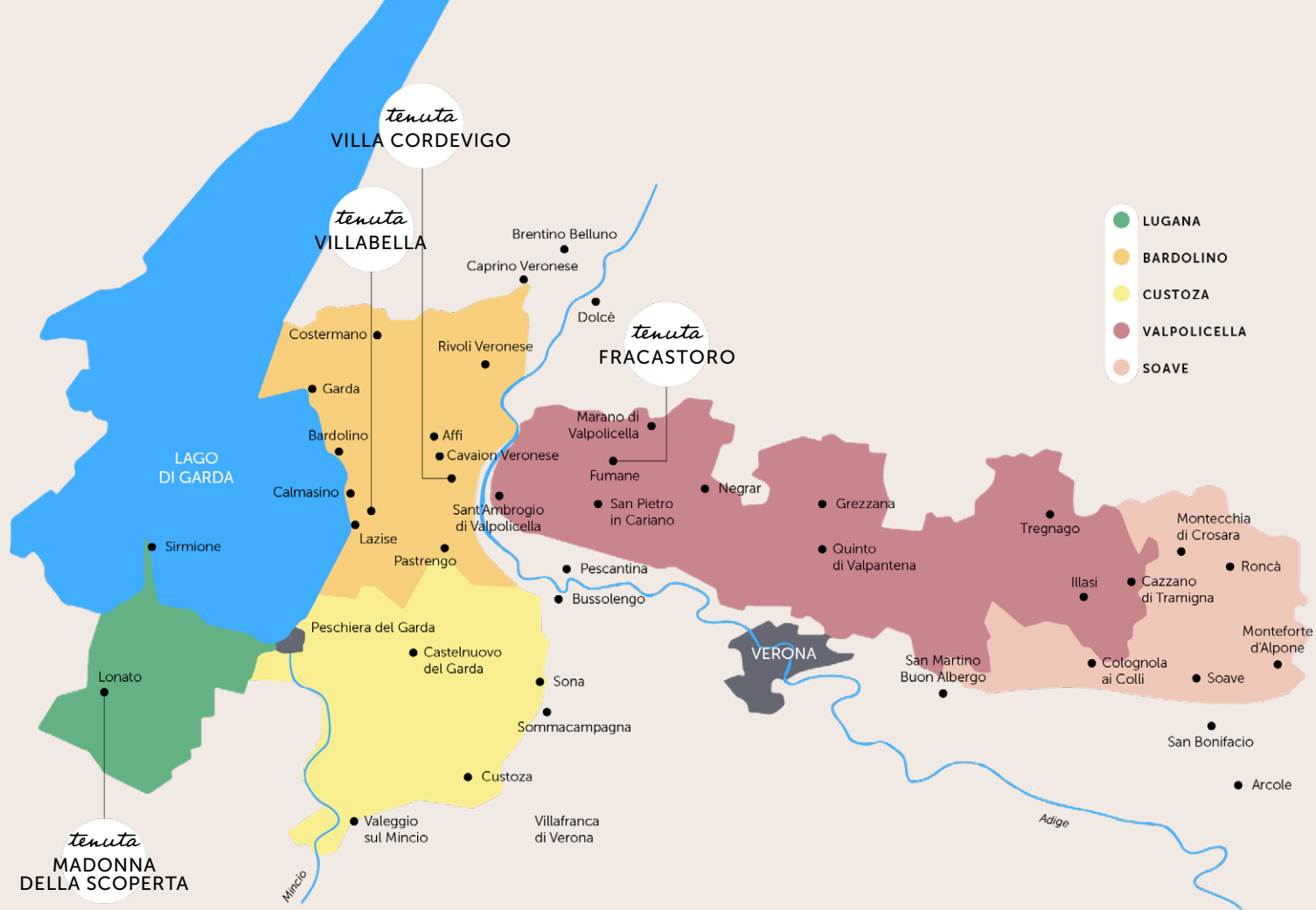


Cristoforetti  *Delibon*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

*Al rispetto per il territorio,
l'accurata selezione delle uve,
l'attento lavoro in cantina
e tanta passione*

*A nostri vini
Famiglie Cristoforetti e Delibori*





tenuta
VILLA CORDEVIGO



tenuta
VILLA CORDEVIGO

La Tenuta Villa Cordevigo a **Cavaion Veronese**, è un'oasi viticola e paesaggistica a parziale conduzione **biologica**, che conserva integra l'**anima del luogo** nel rispetto dell'ambiente che circonda Villa Cordevigo Wine Relais, **villa veneta del '700** adibita all'ospitalità e alla promozione dei propri vini. Rappresenta il coronamento del progetto perseguito dalle famiglie Cristoforetti e Delibori fin dal 1998: la valorizzazione del territorio a partire dal concetto di **sostenibilità**, nel **rispetto dell'ambiente** e delle persone con le quali si condivide lo spazio.

—



Cavaion v.se

villa veneta '700





OSELETA

ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Oseleta in purezza, vitigno autoctono veronese.



Appassimento per 40/50 giorni in fruttai, poi il vino riposa in tonneaux nuovi e di secondo passaggio.



Caldo, morbido e vellutato, con note di frutta rossa matura ed accenni di tabacco da pipa e noce. I tannini, leggermente aggressivi inizialmente, diventano morbidi dopo lungo affinamento in bottiglia.

0,75 / 1,5 lt +  *cassetta legno*



ROSSO

VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Corvina, Cabernet Sauvignon e Merlot da vendemmia tardiva e leggero appassimento.



Breve appassimento, poi il vino affina in botti di ciliegio da 7 ettolitri e tonneaux.



Concentrato ed avvolgente al palato, ha tannini morbidi ed eleganti.

0,75 / 1,5 / 3 *lt*



BIANCO

VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Garganega e Sauvignon Blanc.

Leggero appassimento, poi il vino affina in botti di rovere francese, dove avviene anche parte della fermentazione malolattica.

Al naso fruttato intenso, con freschi ricordi di mela golden, di susina bianca, ananas e di agrumi. Gusto pieno, ricco e sapido, con memorie floreali e venature minerali nel finale.

0,75 / 1,5 *lt*



GAUDENZIA

CHIARETTO DI BARDOLINO, CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Corvina e Rondinella.



Viene vinificato in rosa e affinato in acciaio.



Note agrumate, floreali e di delicati frutti rossi con venature di spezia ed erbe aromatiche, quali rosmarino ed alloro, fresco e piacevole al palato.

0,75 / 1,5 *lt*



ARISTEO

BARDOLINO, CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Corvina e Rondinella e maturato in botti di rovere.

Fermentazione a contatto con le bucce per ca.10 giorni, poi affinamento in botte grande.

Note caratteristiche di frutti rossi e spezie all'olfatto. Piacevole al gusto, con spiccata sapidità.

0,75 / 1,5 *lt*



BARDOLINO

BARDOLINO, CLASSICO BIOLOGICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Corvina, Rondinella, Corvinone da vigneti a conduzione biologica.



Macerazione con le bucce per 10 giorni, seguito da affinamento in acciaio per circa un anno.



Importante speziatura con note di pepe nero, seguita da sentori di fiori (viola) e ciliegia molto matura. Morbido, caldo e sapido, caratterizzato da considerevole bevibilità.

0,75 *lt*



CHIARETTO

CHIARETTO DI BARDOLINO, CLASSICO BIOLOGICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Corvina e Rondinella da vigneti a conduzione biologica.

Breve macerazione e affinamento in acciaio.

Vino dal colore rosa chiaro, con sentori agrumati e floreali. Fresco e fragrante al palato, coniuga una buona acidità e sapidità alle piacevoli note fruttate.

0,75 *lt*



CHARDONNAY

GARDA, BIOLOGICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Chardonnay in purezza da vigneti a conduzione biologica.

Affinamento in acciaio

Sentori floreali e fruttati (ananas in particolare), accompagnati da piacevoli note minerali e di menta. Fresco e piacevolmente sapido al palato.

0,75 *lt*



FIORDILEJ

PASSITO BIANCO DEL VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Garganega ed Incrocio Manzoni.



Appassimento per 4/5 mesi in plateau,
poi affinamento in acciaio.



Giallo dorato brillante il colore, al naso ricorda miele
d'acacia, albicocca secca e frutta candita. Dolce, pulito
ed aromatico, con sentori di fiori, vaniglia e nocciola.

0,375 *lt*



OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA

Gli olivi si trovano nella tenuta di Cordevigo, a Cavaion
Veronese, sulle colline che circondano il Lago di Garda.
Le varietà sono Casaliva, Leccino e Grignano.

Colore verde con riflessi paglierini. Bouquet fruttato
con sentori di albicocca e mela. Sapore armonico
con note di mandorla dolce.

500 *ml*



GIN

LONDON DRY GIN

Gin Villa Cordevigo nasce dalla voglia di racchiudere
in una bottiglia i profumi che avvolgono la nostra villa.

Creato usando le bacche dei cipressi secolari che con il loro
balsamico e sapore di resina caratterizzano il nostro gin,
unitamente alla rosa e a botanici come angelica, rosmarino,
lavanda e ginepro selvatico del Montebaldo.

700 *ml*



tenuta
VILLABELLA



tenuta
VILLABELLA

Vigneti Villabella ha sede a **Calmasino** in provincia di Verona, nel cuore del Bardolino classico, sulle **colline moreniche che si affacciano sul Lago di Garda**. Fondata oltre 40 anni fa da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, Vigneti Villabella è una realtà vitivinicola che esprime le migliori potenzialità del territorio, creando **vini unici, autentici**, operando in un contesto etico responsabile, mantenendo l'**equilibrio tra uomo, paesaggio e natura**.

—



Calmasino



colline moreniche



il ritorno di un Cru
che ha fatto la Storia
del Vino Veronese...

scopri >

MORLONGO MONTEBALDO

BARDOLINO, CLASSICO BIOLOGICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Corvina, Rondinella e Corvinone coltivate sulle colline
moreniche di Cavaion Veronese, nel distretto Monte Baldo.



Questo vino affina in grandi botti di rovere di Slavonia.



Delicatamente fruttato e fragrante con note di ciliegia
e marasca. Sensibili le spezie, in particolare il pepe nero,
i chiodi di garofano e lo zenzero. Asciutto, morbido
e speziato, dotato di equilibrio, freschezza e bevibilità.

0,75 *lt*



MONTEMAZZANO

CORVINA VERONESE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Corvina Veronese in purezza.

Il vino riposa in grandi botti di rovere di Slavonia.

Vino di buon corpo, caldo, avvolgente e dai tannini morbidi,
coniuga la presenza fruttata con note speziate nel finale.

0,75 *lt*



CHIARETTO SPUMANTE

CHIARETTO DI BARDOLINO SPUMANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Corvina, Rondinella e Molinara.



La cuvée viene successivamente avviata alla lunga spumantizzazione, in tino chiuso, secondo il metodo Martinotti.



Note eleganti di piccoli frutti e di mela, con sentori di clorofilla e fiori di campo. Fresco, con buone acidità e sapidità al palato.

0,75 / 1,5 *lt*



CHIARETTO DI BARDOLINO

CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Corvina e Rondinella.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in bottiglia, si consuma preferibilmente nell'arco dell'anno di produzione.

Note agrumate e floreali, colore delicato con tonalità tra il litchi e la pesca. Buone acidità e sapidità, unite ad un'invidiabile freschezza giovanile nel finale.

0,75 *lt*



HEAVEN SCENT

CHIARETTO DI BARDOLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Corvina e Rondinella.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in bottiglia.

Al naso spiccano note agrumate e floreali, accompagnate da quelle vegetali che ricordano la salvia. Buone acidità e sapidità al palato, unite ad un'invidiabile freschezza giovanile nel finale.

0,75 *lt*





PINOT GRIGIO

GARDA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Pinot Grigio in purezza.



Al naso spiccano eleganti note di mela, pera e fiori bianchi, accompagnate da una leggera vena minerale. Asciutto e fresco al palato, caratterizzato da una piacevole presenza fruttata.

0,75 *lt*



SOAVE

CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto principalmente da uve Garganega e Trebbiano di Soave.

Eleganti ricordi floreali di sambuco e acacia, cui si sommano note di mela croccante e minerali. Vino secco, dal sapore gentilmente asciutto, rinnova al palato i sentori floreali e fruttati avvertiti all'olfatto, con leggere note minerali nel finale.

0,75 *lt*



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Chardonnay e Pinot Bianco.

Freschi ricordi di fiori e di frutta (mela, ananas e pesca) al naso. In bocca asciutto, di buona struttura e freschezza.

0,75 *lt*

tenuta
FRACASTORO

tenuta
FRACASTORO

La Tenuta Fracastoro, si trova a **Fumane**, nel **cuore della Valpolicella** Classica. La cantina, che **risale ai primi dell'Ottocento**, è considerata tra le più belle della Valpolicella. Qui si producono i nostri vini Valpolicella, Ripasso e Amarone, nelle due versioni classico e Riserva.

—



Fumane

cantina dell'800





FRACASTORO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, CLASSICO RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Corvina, Rondinella e Corvinone.



Appassimento in fruttai per 80/100 giorni
e poi maturazione nelle tradizionali botti di rovere
di Slavonia e parzialmente in tonneaux.



Vino di grande struttura ed avvolgenza, in bocca è asciutto,
morbido, caldo e vellutato.

0,75 / 1,5 *lt* +  *cassetta legno*



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Corvina, Rondinella e Corvinone.

Appassimento in fruttai per 80/100 giorni
e poi maturazione nelle tradizionali botti di rovere
di Slavonia e parzialmente in tonneaux.

Tipiche note fruttate di ciliegia, amarena e confettura di
piccoli frutti di bosco, con memorie di spezie dolci
e cioccolato fondente.

0,75 / 1,5 / 3 *lt*



RIPASSO

VALPOLICELLA RIPASSO, CLASSICO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Corvina, Rondinella e Corvinone.



Segue l'antica tecnica del "Ripasso" sulle vinacce dell'Amarone, segue poi affinamento in botti di rovere di Slavonia e parzialmente in tonneaux.



Asciutto e di notevole struttura al palato, coniuga sentori di frutta a venature speziate (cannella, chiodo di garofano e pepe).

0,75 / 1,5 / 3 *lt*



VALPOLICELLA

CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Corvina, Rondinella e Corvinone.

Il bouquet è fruttato, con ricordi di ciliegia e lampone, cui si sommano venature erbacee, speziate e note di violetta. In bocca asciutto, equilibrato e dotato di buona freschezza.

0,75 *lt*



GRAPPA DI AMARONE

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in bottiglia.

Al naso spiccano note agrumate e floreali, accompagnate da quelle vegetali che ricordano la salvia. Buone acidità e sapidità al palato, unite ad un'invidiabile freschezza giovanile nel finale.

0,70 *lt*





tenuta
MADONNA DELLA SCOPERTA

tenuta
MADONNA DELLA SCOPERTA

La Tenuta di Lugana si trova in prossimità del **Santuario** di Madonna della Scoperta nel comune di **Lonato**. Il terreno è di origine morenica, prevalentemente **calcareo** e **ricco di sali minerali**. Il microclima, influenzato positivamente dalle **brezze temperate** del lago di Garda, è mite e abbastanza costante. Una **“culla climatica” perfetta** per valorizzare le peculiarità di un’uva particolare come la **Turbiana**, che dà origine al nostro Lugana.

—



Lonato

brezza temperata





LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Trebbiano di Lugana ed in piccola parte Chardonnay.



Sapido e rinfrescante, con equilibrato mix di sensazioni floreali, fruttate ed eleganti note minerali nel retrogusto, come è tipico della zona di origine.

0,75 *lt*



FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Località Cà Nova, 2
Calmasino di Bardolino
37011 - Verona (Italy)

INDICAZIONI STRADALI >

—

Tel +39 045 7236448
Fax +39 045 7236704

info@vignetivillabella.com
vignetivillabella.com