

MONTE TONDO

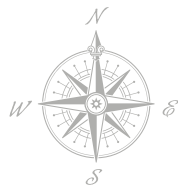




"Dal 2009 produciamo 85 kw di energia pulita, per rendere sostenibile l'intero ciclo produttivo"

"Since 2009 we produce 85 kw of clean energy to make the entire production cycle sustainable"

LA CANTINA



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



...da Soave





MONTE TONDO

SOAVE DOC CLASSICO

Denominazione: Soave Doc Classico

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Zona di produzione: vigneti situati nella zona classica del Soave nella collina del Monte Tondo dove i terreni sono di origine calcarea, atti a dare vini strutturati e minerali.

Vitigno: 100% Garganega

Produzione per ettaro: 11 t

Epoca di vendemmia: metà settembre raccolta manuale.

Tecnica di vinificazione: le uve vengono pigia diraspatate e il pigiato viene subito raffreddato a 10-12°C per 12-24 ore, a seconda dello stato di maturazione e sanità dell'uva. Dopo la pressatura il mosto viene chiarificato e la fermentazione, in acciaio, avviene ad una temperatura controllata di circa 16-18°C. Il vino poi viene tenuto sulle proprie fecce fini mantenute in sospensione, ogni 20 giorni, per circa 4 mesi. Dopo l'imbottigliamento resta in affinamento per almeno 2 mesi, prima di essere immesso al consumo.

Organolettica: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi floreali e fruttati con sentori di frutta esotica e frutta secca. Il terreno vulcanico conferisce una nota minerale evidente sia al naso che al palato, oltre ad evidenziare la sapidità e la pienezza del vino. La complessità e la rotondità è destinata ad aumentare con l'affinamento in bottiglia.

Accostamenti gastronomici: consigliato con antipasti e piatti di pesce, crostacei, carni bianche ed è ottimo anche come aperitivo.

Temperatura d'assaggio: 10-12°C

Denominazione: Soave Doc Classico

Alcohol: 12,5% vol

Production area: Vineyards situated in the Monte Tondo hill, in the Classico area. The soil is clay of medium depth, suitable for producing full-bodied and wines with mineral aromas.

Grape variety: 100% Garganega

Production per hectare: about 11 t

Grape harvest: hand-picked half September;

Vinification: cold maceration for 12-24 hours at 10-12°C, depending on the ripeness of the fruit; soft pressing; fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of between 16° and 18°C, with autochthonous raising agents.

We store the wine in steel tank until March and in April we bottle the wine.

The wine is ready from 60 days after the bottled, but the best characteristics are after 80 days.

Characteristics: yellow with gold highlights. Floral bouquet laced with scents of exotic fruit, almonds, hazelnuts and mineral aromas; full-bodied with a long finish; balanced and harmonious on the palate; improves with ageing.

Food matches: ideal with appetisers, fish dishes, shell fish and white meat. Makes an excellent aperitif.

Temperature: serve at 10°-12°C





CASSETTE FOSCARINO

SOAVE DOC CLASSICO FOSCARINO

Denominazione: Soave Doc Classico Foscarino

Titolo alcolometrico: 13,5% vol.

Zona di produzione: Monte Foscarino località Casette.

Vitigno: 90% Garganega e 10% Trebbiano di Soave

Produzione per ettaro: 8 t

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre, i vigneti sono situati sul Monte Foscarino in località Casette, nella zona più classica del Soave. I terreni sono costituiti da basalto di origine vulcanica.

Tecnica di vinificazione: le uve vengono pigia-dirasbate e il pigiato viene subito raffreddato a 10-12°C per 12 ore, a seconda dello stato di maturazione e sanità dell'uva. Dopo la pressatura il mosto viene chiarificato e la fermentazione, in acciaio, avviene ad una temperatura controllata di circa 18°C, al termine della quale il vino viene posto in barriques e tonneaux (rispettivamente di capacità 225 e 500 litri) di 3°-4° passaggio per circa 6-8 mesi. Poi il vino viene travasato in un recipiente in acciaio e rimane in affinamento per ulteriori 4-5 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Casette Foscarino resta in affinamento per almeno 6 mesi, prima di immetterlo al consumo.

Organolettica: dal colore giallo con riflessi dorati. All'olfatto è fine con profumi di frutta esotica matura, frutta secca, sentori di spezia e vaniglia data dalla barrique con una spiccata mineralità.

Accostamenti gastronomici: accompagna bene primi piatti di pesce elaborati con verdure, zuppe di pesce e formaggi morbidi.

Temperatura d'assaggio: 10-12°C

Denomination: Soave Doc Classico Foscarino

Alcohol content: vol. 13,5%

Production area: Monte Foscarino, in the Casette locality.

Grape variety: 90% Garganega and 10% Trebbiano di Soave.

Production per hectare: about 8 t

Grape harvest: the harvest is made in the first half part of October. The vineyards are situated in the Foscarino Hill, in the locality called "Casette", in the most Classic Area in Soave. The soil is basaltic of volcanic origin.

Vinification: the grapes are soft pressing at low temperature and macerated (at 10-12 °C for 12 hours) it depends on the maturation of the grapes. After the soft pressing of the grapes, the most is clarified in the fermentation take place at 18°C and after that the wine is aged in barriques and tonneaux (of 225 lt and 500 lt) of 3-4 years for about 6-8 months. After that, the wine is decanted for ageing in stainless steel tank for 4-5 month. After the bottling, the Casette Foscarino age for minimum 6 month before the selling.

Characteristics: a Soave Classico Crù, straw-yellow with golden highlights; intense exotic fruit bouquet laced with a hint of honey, scents of vanilla, dried fruit and marked mineral aroma; full-bodied, rich and smooth on the palate.

Food matches: excellent with first course fish dishes elaborated with vegetables; fish soups; and soft cheeses.

Temperature: serve chilled at 10°-12°C





FOSCARIN SLAVINUS

SOAVE SUPERIORE DOCG CLASSICO FOSCARINO

Denominazione: Soave Superiore Docg Classico Foscario

Titolo alcolometrico: 13,5% vol.

Zona di produzione: vigneti nella zona Classico del Monte Foscario.

Vitigno: 100% Garganega

Produzione per ettaro: 7 t

Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre, inizi di novembre.

Tecnica di vinificazione: i vigneti sono situati in zone con pendenze molto accentuate sul Monte Foscario, costituito da terreni di origine basaltica. Dai vigneti di nuova concezione, che favoriscono una migliore esposizione al sole, ed al microclima si riescono ad ottenere dei grappoli con una elevata concentrazione zuccherina. Parte delle uve vengono lasciate in vigna circa 15 giorni in più, in modo da aver una surmaturazione delle uve per poi ottenere una vendemmia tardiva.

Le uve vengono pigia diraspate e il pigiato viene subito raffreddato a 10°C per almeno 24-36 ore. Dopo la pressatura, che avviene in modo soffice, il mosto viene chiarificato, tramite chiarificazione statica, e fatto fermentare in botte grande. Il vino poi resta per un altro mese in legno, e poi travasato in un recipiente in acciaio per almeno 10-12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il "Foscarin Slavinus" resta in affinamento per almeno 6 mesi prima di essere immesso al consumo.

Organolettica: dal colore giallo con riflessi dorati. All'olfatto è molto fine con profumi di frutta esotica matura, sentori di pepe bianco, vaniglia e con una nota minerale persistente. In bocca è molto delicato ed equilibrato, un sapore pieno ed avvolgente e con una buona mineralità.

Accostamenti gastronomici: accompagna primi piatti sostanziosi e carni alla griglia.

Temperatura d'assaggio: 12-13°C

Denomination: Soave Superiore Docg Classico Foscario

Content alcohol: 13,5% vol.

Production area: vineyards in the Classico area of the Monte Foscario.

Grape variety: 100% Garganega.

Production per hectare: about 7 t

Grape harvest: second half part of October, beginning of November.

Vinification: the steep slopes of Monte Foscario are of volcanic origin and provide the vineyards with excellent exposure to the sun. Its unique microclimate produces the exceptionally high quality grapes used to make the Soave Superior Docg Classico "Foscarin Slavinus". Part of the grapes been left on the vines 15 day longer, to get a longer maturation and a higher concentration of the sugar, more complexity and more structure. After handpicking, the grapes undergo soft pressing and maceration with the skins for 24-36 hours at 10°C. Fermentation lasts for at least 36 hours, after which the wine is slowly poured from the tap and finishes fermentation in large 50 hl tonneaux. The wine matures for one month in big barrel and then in stainless steel tanks for about 1 year and ages in bottles 6 months before going into the market.

Characteristics: clear yellow with gold highlights. The nose is very fine, with aromas of exotic fruit, white pepper, vanilla and a persistent mineral note. On the palate is delicate and in balance, full and with a good minerality.

Food matches: excellent with nourishing first courses and grilled meats.

Temperature: serve at 12-13 °C

...dalla Valpolicella





CORVINA VENETO IGT

Denominazione: Corvina igt Veneto

Titolo alcolometrico: 12.5 %Vol.

Zona di produzione: vigneti nella zona Doc Valpolicella, in località Campiano, nel comune di Cazzano di Tramigna

Tipo di uva: 100 % Corvina;

Produzione per ettaro: circa 12 t.

Epoca di vendemmia: alla fine di settembre.

Tecnica di vinificazione: le uve vendemmiate a mano vengono subito pigiate poi inizia la fermentazione ad una temperatura che viene controllata giornalmente e va da un minimo di 18°C ad un max di 22°C. La macerazione dura circa 7-8 giorni a seconda delle caratteristiche dell'uva e dell'annata. Il vino viene fermentato ed affinato in acciaio, in quanto aiuta a preservare la freschezza e le spezie aromatiche. Dopo l'imbottigliamento, il vino resta in affinamento per almeno 3 mesi prima di essere immesso al consumo.

Organolettica: colore rosso rubino. Al naso evidenzia profumi di ciliegia fresca, bacche nere e pepe. Mediamente intenso con un tannino ben integrato e bilanciato.

Al gusto, sentori di frutti scuri e ciliegie, cioccolato fondente e note speziate.

Accostamenti gastronomici: indicato con primi piatti mediterranei, con carni arrostiti e carni alla griglia.

Temperatura d'assaggio: 16-17°C

Denominazione: Corvina igt Veneto

Alcohol: vol. 12,5%

Production area: vineyards in the Doc Valpolicella production area. In Cazzano di Tramigna.

Grape variety: 100 % Corvina;

Production per hectare: 12 t.

Grape harvest: end of september

Vinification: hand-picked at the end of september: just after the pressing of the grapes, start the fermentation at a temperature controlled daily, from a minimum of 18° C to a maximum of 22 °C. The maceration takes between 7-8 days, it depends on the vintage and on the grapes.

The wine is fermented and aged in stainless steel, which preserves the freshness and lively spiciness of the grape. Finally we let age the wine in the bottle for minimum 3 months before to sell.

Characteristics: ruby red colour; bright lively nose with fresh cherry, black berry and black pepper hints. Medium-bodied with moderate acidity and supple, well-integrated tannin – well balanced. Dark fruit core with cherry, dark chocolate and spicy notes.

Food matches: ideal with typical mediterranean dishes, roasted and grilled meat, salami.

Temperature: serve at 16°-17°C



SAN PIETRO

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Denominazione: Valpolicella Doc Superiore

Titolo alcolometrico: 13,5% vol.

Zona di produzione: vigneti nella zona Doc in località Campiano nel comune di Cazzano di Tramigna ed in località Cogollo nel comune di Tregnago.

Vitigno: 35% Corvina; 20% Corvinone; 30% Rondinella; 15% Molinara.

Produzione per ettaro: circa 11 t

Epoca di vendemmia: metà ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve vendemmiate a mano vengono subito pigia diraspate e il pigiato viene raffreddato a 15°C per 24 ore. La temperatura di fermentazione viene controllata giornalmente e va da un minimo di 18°C ad un max di 30°C. La macerazione dura circa 7-10 giorni a seconda delle caratteristiche dell'uva e dell'annata. La fermentazione malo - lattica viene fatta naturalmente in acciaio e il vino poi affina in barriques e tonneaux per almeno 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento resta in affinamento per almeno 4 mesi prima di essere immesso al consumo.

Organolettica: colore rosso rubino. Al naso si presenta intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco, ciliegia e viola, con in fondo una leggera nota speziata. In bocca è intenso e persistente, con una morbidezza e freschezza ben equilibrate.

Accostamenti gastronomici: indicato con primi piatti sostanziosi, tagliata e carni alla griglia.

Temperatura d'assaggio: 16-17°C

Denomination: Valpolicella Doc Superiore

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: vineyards in the Area Doc Valpolicella, in the locality of Campiano, near Cazzano di Tramigna and in the locality of Cogollo in Tregnago.

Grape variety: 35% Corvina; 20% Corvinone; 30% Rondinella; 15% Molinara.

Production per hectare: 11 t

Grape harvest: mid of October.

Vinification: hand-picking and soft pressing of the grapes. We cool down the most obtained to 15°C for 24 hours. The temperature of fermentation is chilled daily and is between 18 and 30°C the maceration takes from 7 to 10 days, it depends on the vintage. We then let the wine age in barriques and tonneaux for 6 months after the bottling we let age the wine in the bottle for minimum 4 months before to sell.

Characteristics: ruby red verging; the nose is complex with rich flower scents of violets and roses and powerful fruity aromas of cherries and sour black cherries with a hint of spices; well-balanced with a light, smooth, slightly tannic finish.

Food matches: ideal with nourishing first courses, entrecote or grilled meat.

Temperature: serve at 16°-17°C

CAMPO GRANDE

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE



Denominazione: Valpolicella Ripasso Doc Superiore

Titolo alcolometrico: 14,5% vol.

Zona di produzione: vigneti nella zona Doc in località Campiano, comune di Cazzano di Tramigna.

Vitigno: 50% Corvina; 20% Corvinone; 30% Rondinella.

Produzione per ettaro: circa 9 t

Epoca di vendemmia: metà ottobre.

Tecnica di vinificazione: questo vino si ottiene unendo alla vinaccia di Amarone ancora un pò dolce, del vino Valpolicella DOC. In questo modo si avrà una seconda fermentazione, con l'aumento della struttura, del colore e della gradazione alcolica dovuta alla cessione delle bucce. La durata della seconda macerazione va da 2 a 4 giorni, con rimontaggi periodici, con la temperatura che oscilla dai 20 ai 25°C. Il vino viene poi trasferito in tonneau per almeno 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento resta in affinamento per almeno 8 mesi prima di essere immesso al consumo.

Organolettica: colore rosso rubino con rilessi granato.

Al naso si presenta molto intenso e persistete, con sentori di confettura di frutti di bosco, ciliegia sotto spirito, viola passita, con note speziati, in particolare noce moscata e cannella. In bocca è molto intenso e persistente, con una tannica elegante e strutturata.

Accostamenti gastronomici: indicato con carni alla griglia, arrosti.

Temperatura d'assaggio: 17-18°C

Denomination: Valpolicella Ripasso Doc Superiore

Alcohol: 14,5% vol.

Production area: Campo Grande in Campiano, near Cazzano di Tramigna.

Grape variety: 50% Corvina; 20% Corvinone; 30% Rondinella.

Production per hectare: 9 t

Grape harvest: mid of October.

Vinification: this wine is obtained by combining the still a little sweet Amarone skins, with some Valpolicella wine. In this way we'll have a second fermentation of the wine with the increase of structure, color and percentage of alcohol. Pressing and maceration with skins for 2 to 4 days. The second fermentation least 2 to 4 days at 20-25°C. Lather the wine is age in barrels for 18 months. After the bottling the wine mast age in the bottle for 8 months.

Characteristics: ruby red dark. The nose is powerful fruity aromas of confiture of red fruits, cherries under grappa, and spices and same vanilla; well-balanced with a light, smooth, slightly tannic finish.

Food matches: ideal with nourishing first courses, entrecote or grilled meat.

Temperature: serve at 17°-18°C



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Denominazione: Amarone della Valpolicella Docg

Titolo alcolometrico: 16% vol.

Zona di produzione: migliori uve dei vigneti nella zona Doc in località Campiano, comune di Cazzano di Tramigna.

Vitigno: 30% Corvinone; 40% Corvina; 30% Rondinella.

Produzione per ettaro: 6 t

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

L'uva viene raccolta a mano e posta in plateau e messa ad appassire nel fruttai per due mesi, dove viene costantemente monitorata la temperatura e l'umidità.

Vinificazione: la vinificazione viene effettuata verso inizio gennaio, quando il calo di appassimento è di circa il 45% e comunque è sempre in base all'annata. La temperatura di fermentazione oscilla tra 23 e 28°C e la durata della macerazione è di circa 20 giorni, a seconda delle caratteristiche dell'uva. Il vino poi viene fatto maturare in botte grande per almeno 30 mesi. Dopo l'imbottigliamento resta in affinamento per almeno 10 mesi prima di essere immesso al consumo.

Organolettica: colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto è molto intenso e persistente, con note fruttate di ciliegia sotto spirito, prugna secca e frutta secca come la nocciola e la mandorla. Nel tempo si liberano profumi speziati con note di tabacco, goudron e cannella. In bocca è subito avvolgente, con una elevata struttura e una elegante morbidezza dei tannini che danno un grande equilibrio duraturo nel tempo.

Accostamenti gastronomici: indicato con grandi arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura d'assaggio: 20-22° C

Denomination: Amarone della Valpolicella Docg

Alcohol content: 16% vol.

Production area: a blend of the best grapes from the vineyard in the Valpolicella Doc area, locality Campiano , village of Cazzano di Tramigna.

Grape variety: 30% Corvinone; 40% Corvina; 30% Rondinella.

Production per hectare: 6 t

Grape harvest: in the first 10 days of October by hand. The grapes are picked and layed in small plastic boxes for about 2 month in special dry and well-ventilated rooms called "fruttai".

Vinification: in the end of January the grapes are lost about the 45 % of the juice, from here start the vinification. The maceration takes about 20 days at 23-28°C it depends on the vintage. The wine age for about 30 month in big barrel. After the bottling it age for minimum 10 month before to be sold.

Characteristics: very important red wine; deep ruby red verging on garnet; intense fruity bouquet of cherry and dried plum with a floral aroma of dried flowers and a hint of sweet Spices smooth and captivating in the mouth; extremely elegant full-body and long finish.

Food matches: excellent with all kinds of entrecote, grilled and on-the-spit meat dishes.

Temperature: serve at 20°-22°C



RISERVA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Denominazione: Amarone della Valpolicella Docg Riserva.

Titolo alcolometrico: 16,5% vol.

Zona di produzione: migliori uve dei vigneti nella zona Docg in località Campiano, comune di Cazzano di Tramigna.

Vitigno: 30% Corvinone; 40% Corvina; 30% Rondinella.

Produzione per ettaro: 6 t

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Tecnica di vinificazione: l'uva viene raccolta a mano e posta in plateau e messa ad appassire nel fruttajo, dove viene costantemente monitorata la temperatura e l'umidità. La vinificazione viene effettuata verso inizio gennaio, quando il calo di appassimento è di circa il 45% e comunque è sempre in base all'annata. La temperatura di fermentazione oscilla tra 23 e 28 °C e la durata della macerazione è di circa 20 giorni, a seconda della caratteristiche dell'uva. Il vino poi viene fatto maturare in una botte da 30 hl, in legno di slavia, per 60 mesi dopo l'imbottigliamento resta in affinamento per almeno 6 mesi prima di essere immesso al consumo.

Caratteristiche: rubino profondo. Intensi aromi di ciliegia scura e prugna sono complicati da cacao e caffè. Entra ricco e fruttato, poi più floreale, finendo a lungo con una sensazione tattile raffinata ma molto densa.

Accostamenti Gastronomici: si abbina magnificamente con piatti robusti come carne di cervo o arrosto e formaggi molto stagionati, ma è anche un ottimo vino da meditazione.

Temperatura d'assaggio: 20-22° C

Note: si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

Denomination: Amarone della Valpolicella Docg Riserva.

Alcohol content: 16,5% vol.

Production area: a blend of the best grapes from the vineyard we have on the Valpolicella Doc area: locality Campiano, over Cazzano di Tramigna.

Grape variety: 30% Corvinone; 40% Corvina; 30% Rondinella.

Production per hectare: 6 t

Grape harvest: the grapes are picked by hand and placed in the plateaux and set to wither in the fruit grower; where the temperature and humidity are constantly monitored.

Vinification: the vinification takes place towards the beginning of January, when the reduction of withdrawal is about 45% and in any case it is always based on the vintage. The fermentation temperature ranges between 23 and 28°C and the duration of maceration is about 20 days, depending on the characteristics of the grape. The wine is then aged in a 30 hl slavian wood barrel, for 60 months after bottling it remains aging for at least 6 months before being released for consumption.

Characteristics: deep ruby. Intense aromas of dark cherry and plum are complicated by cocoa and coffee. Enter rich and fruity, then more floral, finishing long with a refined but very dense, tactile mouthfeel.

Food matches: it combines beautifully with robust dishes such as venison or roast meats and very mature cheeses, but is also a great sipping wine.

Temperature: serve at 20°-22°C

NB: open the bottle one hour before the tasting.



SOAVE SPUMANTE BRUT DOC METODO MARTINOTTI

Denominazione: Soave Doc Spumante Brut

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Zona di produzione: vigneti nella zona Doc di Soave.

Vitigno: 100% Garganega

Produzione per ettaro: circa 11 t

Epoca di vendemmia: la vendemmia viene effettuata entro la prima metà di settembre per ottenere un'acidità naturale sostenuta. I grappoli vengono raccolti a mano per evitarne la rottura che causerebbe un'ossidazione del mosto e quindi una minore qualità del vino.

Tecnica di vinificazione: le uve vengono pigia-diraspate e subito pressate in modo soffice per non estrarre sostanze sgradevoli (polifenoli). La fermentazione avviene a 16°C a temperatura controllata e dura circa 15 giorni. Il vino poi resta in affinamento per 2-3 mesi, per poi essere travasato in autoclave dove avviene la rifermentazione ad opera dei lieviti, secondo il metodo Charmat.

Organolettica: colore giallo paglierino brillante, con leggeri rillessi verdolini, all'olfatto è fine, elegante con garbato sentore di lieviti e fiori bianchi, mentre al palato è equilibrato e fresco.

Accostamenti gastronomici: spumante ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pesce.

Temperatura d'assaggio: 6-7°C

Denomination: Soave Doc Spumante Brut

Alcohol: vol. 12 %

Production area: Vineyards in the Soave Doc area

Grape variety: 100% Garganega

Production per hectare: about 11 t

Grape harvest: the harvest is made by the first half part of September. The grapes are carefully selected for their natural higher acidity and hand-picked for best results and avoid the oxidation.

Vinification: the grapes after the picking are destemmed and fermented without the skins at 16°C for 15 days.

The wine is then aged in stainless steel tank for 2-3 month before to be decanted in pressure tanks for 90 days following the Charmat Method to obtain a sparkling wine.

Characteristics: bright straw-yellow with light green hues; a fine bouquet with a light yeast aroma; a fresh and harmonious structure with a dry finish.

Food matches: ideal as an aperitif and with fish courses.

Temperature: serve chilled at 6°-7°C



GARGANEGA SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Denominazione: Garganega Spumante Brut

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Zona di produzione: vigneti siti nella zona Doc del Soave.

Vitigno: 100% Garganega

Produzione per ettaro: circa 11 t

Vendemmia: la vendemmia viene effettuata entro la fine di agosto, per ottenere un'acidità naturale sostenuta.

I grappoli vengono raccolti a mano per evitarne la rottura che causerebbe un'ossidazione del mosto e quindi una minore qualità del vino.

Tecnica di vinificazione: le uve vengono pigia-diraspate e subito pressate in modo soffice per non estrarre sostanze sgradevoli (polifenoli). La fermentazione avviene a 16°C a temperatura controllata e dura circa 15 giorni. Il vino poi resta in affinamento per 2-3 mesi in acciaio, per poi essere imbottigliato con l'aggiunta di lieviti e zuccheri.

Nella bottiglia infatti avviene la rifermentazione ad opera dei lieviti, secondo il metodo champenoise, in Italia chiamato metodo classico. Dopo 40 mesi di sosta sui lieviti, avviene la sboccatura e l'immissione nel mercato dopo circa 2,5 mesi. Produzione molto limitata.

Organolettica: colore giallo paglierino con riflessi dorati, dall'aspetto brillante, dal sapore amabile, armonico, profumo di fruttato, con leggero retrogusto amarognolo.

Accostamenti gastronomici: ottimo da aperitivo e per tutte le celebrazioni. la grande eleganza permette l'abbinamento a crostacei e pesce ottimo l'accostamento con formaggi stagionati.

Temperatura d'assaggio: 6°- 7°C

Denomination: Garganega Spumante Brut

Alcohol: 12% vol.

Production area: vineyards in the Doc Soave area.

Grape variety: 100% Garganega

Production per hectare: about 11 t

Grape harvest: end of August to obtain sustained natural acidity. The bunches are harvested by hand to avoid oxidation of the must and therefore a lower quality of the wine.

Vinification: the grapes are crushed-destemmed and immediately pressed in soft way not to extract unpleasant substances (polyphenols). Fermentation takes place at 16°C at a controlled temperature and lasts about 15 days. The wine then ages for 2-3 months in steel, before being bottled with the addition of yeasts and sugars. In fact, the bottle is re-fermented by the yeasts, according to the champenoise method, in Italy called the classic method. After 40 months resting on the yeasts, we make the disgorgement and the release on the market after about 2.5 months. Very limited production.

Characteristics: intense straw yellow color; it is a sparkling wine with a fine and persistent perlage. The nose releases a delicate hint of yeast and bread crust, with delicate notes of ripe fruit and dried fruit. Excellent minerality. Velvety, creamy and enveloping flavour that, at the end, recalls the typical almond of Garganega.

Food matches: excellent as an aperitif and for all celebrations. The great elegance allows the combination with shellfish and fish. Excellent pairing with aged cheeses.

Temperature: 6°- 7°C



NETTARE DI BACCO

RECIOTO DI SOAVE DOCG

Denominazione: Recioto di Soave Docg

Titolo alcolometrico: 14% vol.

Zona di produzione: zona Classica di Soave.

Vitigno: 100% Garganega

Produzione per ettaro: circa 6 t

Epoca di vendemmia: metà settembre.

Tecnica di vinificazione: nella prima metà di Settembre vengono selezionati i grappoli più spargoli e meglio esposti al sole. In questo modo si ha una buona concentrazione zuccherina e polifenolica che con l'appassimento andrà ad aumentare. Le uve vengono poste in piccoli plateau e messi ad appassire nel fruttai. Le uve vengono pigiadirasate verso fine gennaio. Il pigiato viene macerato a 5°C per 24 ore. Dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare in barriques e tonneaux, di 3°- 4° passaggio, fino ad arrivare alla gradazione alcolica di 14 gradi alcolici. Poi travasato in acciaio dove viene fermata la fermentazione mediante raffreddamento del vino fino a -2°C.

Organolettica: colore giallo dorato. All'olfatto presenta profumi di frutta esotica, agrumi, vaniglia e mandorla. In bocca è molto delicato, avvolgente, molto persistente e una nota finale leggermente amarognola, caratteristica tipica della Garganega.

Accostamenti gastronomici: vino da meditazione indicato con tutti i tipi di dessert.

Temperatura d'assaggio: 13-14°C.

Denomination: Recioto di Soave Docg

Alcohol: 14% vol.

Production area: Soave Classico area.

Grape variety: 100% Garganega

Production per hectare: about 6 t

Grape harvest: mid-September.

Vinification: selection of the best fruit with the highest sugar content is hand-picked into small crates and left to semi-dry in special dry and well-ventilated rooms called "fruttai". At the end of January the fruit is soft pressed and macerated at 5°C for 24 hours. After the pressing process the juice fermented in barriques and tonneaux of 3-4 years. After that the wine is transported in steal tank for stop the fermentation at 14% of alcohol with low temperature (about -2°C).

Characteristics: straw-yellow with lively gold highlights; at the nose has exotic fruit, citrus, vanilla and almonds. On the palate is delicate, enveloping, very persistent and a slightly bitter final note, a typical characteristic of Garganega.

Food matches: ideal with all kinds of dessert, meditation wine.

Temperature: serve at 13°C -14°C.



RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE METODO MARTINOTTI

Denominazione: Recioto di Soave Spumante Docg

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Zona di produzione: zona Doc nel comune di Soave.

Vitigno: 100% Garganega

Produzione per ettaro: circa 6 t

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Tecnica di vinificazione: nella prima metà di Settembre vengono selezionati i grappoli più spargoli e meglio esposti al sole. In questo modo si ha una buona concentrazione zuccherina e polifenolica che con l'appassimento andrà ad aumentare.

Le uve vengono poste in piccoli plateau e messi ad appassire nel fruttajo; locale apposito dove la temperatura e l'umidità è costantemente controllata.

Le uve vengono pigiate verso metà dicembre, a seconda dell'annata. Il mosto fatto fermentare in acciaio a bassa temperatura per aumentare gli aromi fruttati. Arrivati alla gradazione alcolica e zuccherina ottimale viene travasato in autoclave e fatto rifermentare secondo il metodo Charmat per 90 giorni.

Organolettica: colore giallo paglierino con riflessi dorati, dall'aspetto brillante, dal sapore amabile, armonico, profumo di fruttato, con leggero retrogusto amarognolo.

Accostamenti gastronomici: vino indicato con tutti i dessert, ma anche in tutte le liete occasioni.

Temperatura d'assaggio: 7° - 8°C

Denomination: Recioto di Soave Spumante Docg

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: Doc area in Soave.

Grape variety: 100% Garganega

Production per hedare: about 6 t

Grape harvest: mid of September.

Vinification: made in small quantities, locally and in an artisan-like way. By the first half part of September we do a selection of the most sun-exposed grapes having the highest sugar content. In this way we will obtain an higher sugar and polifenolic concentration. The grapes are hand-picked into small crates; semidried in special dry and well-ventilated rooms called "frutta" for 3 month. On December the grapes are pressed and the juice ferment in stainless steal tank at low temperature, to increase the fruitness. Once we have the choiced percentage of alcohol and sugar; the juice is moved in stainless steel tanks for 90 days following the Charmat Method to obtain a sparkling wine.

Charaacteristics: straw-yellow with golden highlights; brilliant; sweet, harmonious, fruity flavour with a slightly bitter aftertaste.

Food matches: ideal with all kinds of desserts and for all festive occasions.

Temperature: serve chilled at 7° - 8°C



GARGANEGA
FRIZZANTE
0,75 lt



SOAVE DOC
SPUMANTE
0,75 lt - 1,5 L



GARGANEGA
METODO CLASSICO
0,75 lt - 1,5 L



LESSINI DURELLO
RISERVA
METODO CLASSICO
0,75 lt - 1,5 L



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC
0,75 lt



SOAVE DOC
MITO
0,75 lt



SOAVE CLASSICO
DOC
MONTETONDO
0,375 lt - 0,75 lt



SOAVE CLASSICO
DOC
CASSETTE FOSCARINO
0,75 lt



SOAVE SUPERIORE
DOCG
FOSCARI SLAVINUS
0,75 lt - 1,5 L



HEART COLLECTION
BIANCO
0,75 lt



HEART COLLECTION
ROSSO
0,75 lt



ROSSO GIUNONE
IGT
CABERNET SAUVIGNON
0,75 lt



CORVINA
VENETO
IGT
0,75 lt



SAN PIETRO
VALPOLICELLA SUPERIORE
DOC
0,375 lt - 0,75 lt



CAMPO GRANDE
VALPOLICELLA RIPASSO
DOC
0,375 lt - 0,75 lt - 1,5 lt



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG
0,375 lt - 0,75 lt - 1,5 lt
3,00 lt - 5,00 lt - 12,00 lt



RISERVA
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG
0,75 lt - 1,5 lt



ROMEO
ROSSO VENETO
IGT
0,75 lt



RECIOTO DI SOAVE
DOCG
NETTARE DI BACCO
0,500 lt



RECIOTO DI SOAVE
DOCG
SPUMANTE
0,75 lt



OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
0,500 lt



GRAPPA
DI AMARONE
0,500 lt



GRAPPA
DI SOAVE
0,500 lt

AGRITURISMO MONTE TONDO

...lo stile rurale dei borghi agricoli, dal sapore antico



L'Azienda Agricola Montetondo si trova a circa 1000 metri dall'uscita autostradale di Soave-San Bonifacio, e nel contempo ben inserita nel paesaggio collinare di Soave ed anche a pochi metri dal centro storico di Soave.

La reception ed il punto vendita aziendale sono aperti tutti i giorni: dalle 8:00 alle 19:30 e la domenica dalle 9:00 alle 13:00

The Montetondo winery, is based 1000 mt from the Speedway exit of Soave-San Bonifacio, and at the base of the Montetondo hill and only 1 Km from the mediaeval center of Soave. The reception and the wine shop are open every day from 8:00 am till 7:30 pm and on Sunday from 9:00 am till 1 pm.



Importanti le due manifestazioni del paese: la terza domenica di Maggio la "Festa del Vino", per festeggiare il vino nuovo, e la terza domenica di Settembre la "Fiera dell'Uva", per festeggiare la vendemmia. Inoltre tutte le terze domeniche del mese si svolge il Mercatino dell'antiquariato. Soave dista circa 20 minuti da Verona e da Vicenza e circa 50 minuti da Venezia.

On the third week end of May, take place the "Festival of the Wine", for the new vintage of wine, and on the third week end of September, the "Festival of the Grape", for the picked grapes. In additional, every third Sunday of the month, there is the Market of the Antique machine. Soave, is far 20 minutes from Verona and Vicenza and 50 minutes from Venezia.



Nel vicino colle è situato l'antico Castello Scaligero di Cangrande della Scala, dove è stato ospite Dante, che, narra la leggenda, in quell'occasione diede il nome "Soave" al paese per il suo delizioso vino.

On the Monte Tenda hill, is based the Castle of Soave, where was guest Dante, that give the name "Soave" to the village and to the wine.





LA TRADIZIONE

Nei primi anni 70, Aldo Magnabosco acquista alla base del MonteTondo 3 ettari di vigneto coltivato a Garganega e costruisce la sua casa. Con l'arrivo di Gino, alla fine degli anni 70, l'azienda inizia la seconda generazione di vitivinicoltori e si prende la decisione, finanziariamente impegnativa ma lungimirante, di costruire una cantina più ampia e dotata di attrezzature all'avanguardia.

La metà degli anni 90, sancisce l'ingresso in azienda della terza generazione, con Stefania, Luca e successivamente Marta e contemporaneamente si decide di ristrutturare l'azienda ed estendere la propria esperienza nella vicina Valpolicella, acquisendo delle vigne nella zona collinare di Cazzano di Tramigna in Località Campiano. Dal 1985 al 2015 vengono acquisiti circa 40 ettari, nelle zone più vocate dei comuni di Soave e Cazzano di Tramigna.

At the beginning of 1970, Aldo Magnabosco had bought at the base of the MonteTondo hill, 3 hectares of vineyards cultivated with Garganega grape and he built his house. In the end of 1970's, Gino was entering the family business, carrying on as the second generation of grape growers, and he made the decision to build a new, larger and technologically advanced cellar. In the middle of 90's, the third generation started with Stefania, Luca and later with Marta. In the same year, the family decided to restructure the winery and invest their experience in the Valpolicella area by purchasing the first vineyards in the hilly zone of Cazzano di Tramigna, in the locality of Campiano. From 1985 to 2015 around 40 hectares (99 acres) have been purchased in the best areas of Soave and Cazzano di Tramigna.

MONTE
TONDO

Via San Lorenzo, 89 - 37038 Soave (VR) - Italia
Tel. +39 045 7680347
info@montetondo.it

www.montetondo.it

