

## FRANTOIO VERZEN

### Nostran:

Grignano al 50%, favarol al 20% e poi a seguire leccino, leccio del Corno e Gentile. La pasta di leggero impianto è ravvivata da una lieve ma ben percepibile presenza piccante

**0,250 L = 8,00 euro**

**0,500 L = 14,00 euro**

*bottiglia a base tonda*



## FRANTOIO SAN CASSIANO

### Olio Extravergine Grignano Leccino Frantoio:

prodotto con 80% grignano, 10% frantoio, 10% leccino. Leggermente amaro e piccante con sensazione di carciofo e vegetali.

**0,500 L = 14,00 euro**

*bottiglia a base quadrata*



## FRANTOIO REDORO minibomboniera

### Olio extravergine tradizionale:

leggermente piccante e astringente, caratterizzato dagli aromi di oliva, vegetale fresco seguite da tenui note di frutta e frutta secca.

**0,100 L = 5,50 euro**

**etichetta in PVC da catalogo compresa**

*fiaschettina in vetro*



*La disponibilità degli oli purtroppo è complessa da programmare, deve sempre essere verificata al momento dell'ordine effettivo.*

## CANTINA PROVOLO

### Valpolicella DOC **BIO**

Vino caratterizzato da un colore rosso rubino brillante e note fruttate con sentori di ciliegia, frutti rossi freschi e sentori di mandorla amara a volte. Morbido e piacevole al palato, deve essere bevuto giovane, preferibilmente, anche se dopo un anno esprime maggiore delicatezza.

**0,750 L = 7,00 euro**

### Soave DOC **BIO**

Colore giallo paglierino brillante tipico. L'odore si sente ananas e pesca profumi. Al palato ricorda pompelmo e cedro con le ombre minerali e vellutato, bouquet armonico e corposo.

**0,750 L = 7,00 euro**

### Gino IGT **BIO**

Grazie alla sua particolare e accurata lavorazione offre profumi intensi e complessi che spaziano dal frutto maturo alle erbe aromatiche, dalle spezie al cacao amaro, per chiudere in bocca lungo e asciutto.

**0,750 L = 10,00 euro**

### Campotorbian, Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Vino di buon corpo. Il colore granato acquista riflessi rubino carico. Il profumo è lievemente speziato con note di frutta rossa matura mentre il sapore è armonico, secco e vellutato.

**0,750 L = 19,00 euro**



LISTINO PREZZI VINO 2024

## CANTINA SAN CASSIANO

**Valpolicella superiore DOC:** Prodotto con raccolta tardiva dei grappoli che vengono tagliati a inizio settembre e lasciati sulla pianta ad appassire per circa una settimana. Colore rosso brillante e all'olfatto presenta note di ciliegia, frutti rossi e con richiami speziati, gusto elegante, raffinato e lungo al palato

**0,750 L = 11,00 euro**

**Soave DOC:** Di colore paglierino con riflessi verdi. Note agrumate e di frutta esotica su un fondo minerale. Il quadro gustativo è secco e sapido.

**0,750 L = 7,00 euro**

**Valpolicella Ripasso Superiore DOP:** Prodotto con una doppia fermentazione sulle vinacce dell'Amarone. Il contatto avviene solo per ventiquattro ore, a bassa temperatura per assimilare il colore e la concentrazione delle bucce. Fresco e fruttato, con una struttura corposa. Ha note di frutti rossi e vellutato al palato.

**0,750 L = 13,50 euro**



I prezzi si riferiscono alla singola bottiglia. IVA inclusa, etichetta personalizzata e spedizione esclusi. Tutti i prodotti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. Le immagini dei prodotti sono indicative e potrebbero subire variazioni

# Etichette Matrimonio

**Amarone DCG:** Ottenuto procedendo durante l'anno con successivi diradamenti dei grappoli, solo un 20% raggiunge la perfetta maturazione e viene destinato alla produzione dell'Amarone. Appassimento lento e fermentazione a bassa temperatura. Questo permette di avere un vino fresco, elegante ma anche rotondo e persistente.

**0,750 L = 30,00 euro**

**Recioto DCG:** Prodotto con le uve del nostro vigneto più vecchio. Qui le varietà tipiche della Valpolicella hanno raggiunto il perfetto equilibrio. Spesso l'uva, a inizio settembre, è talmente matura da avere un gusto di confettura che trova perfetta corrispondenza nel vino.

**0,500 L = 18,00 euro**

## "Le Alene" IGT :

Prodotto con un parziale appassimento delle uve Corvina e Corvinone dal vigneto Le Alène. Dopo quaranta giorni l'uva viene vinificata e il vino invecchiato per circa due anni in barrique e tonneau, per ottenere un "baby Amarone". Questo vino è molto bilanciato, con un buon tannino dovuto al suolo calcareo, ha note di frutti rossi, vaniglia, cioccolato e spezie.

**0,750 L = 20,00 euro**

## Amarone Riserva DCG:

L'Amarone Riserva è prodotto dalle uve del Monte Guala, dove il suolo, ricco di calcare, dona al vino un elegante tannino. Selezioniamo solo i grappoli più belli attraverso un appassimento di centoventi giorni. La fermentazione dura trenta giorni e avviene con aggiunta di lieviti, mentre l'invecchiamento in botti nuove dura ventiquattro mesi con un successivo affinamento in bottiglia di almeno due anni. Questo vino ha note di frutti rossi, vaniglia, cioccolato e caffè. È molto corposo, rotondo, definito e vellutato.

**0,750 L = 45,00 euro**

## Casal del Sole, Metodo Classico 36 Mesi

Spumante di qualità Natural Brut, secco e vivace, viene affinato in bottiglia per ben 36 mesi. Fresco e sapido è perfetto per contrapposizione abbinato a cibi con tendenza a sapori dolci e/o a una certa grassezza.

**0,750 L = 18,00 euro**



LISTINO PREZZI VINO 2024

I prezzi si riferiscono alla singola bottiglia: IVA inclusa, etichetta personalizzata e spedizione esclusi. Tutti i prodotti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. Le immagini dei prodotti sono indicative e potrebbero subire variazioni.