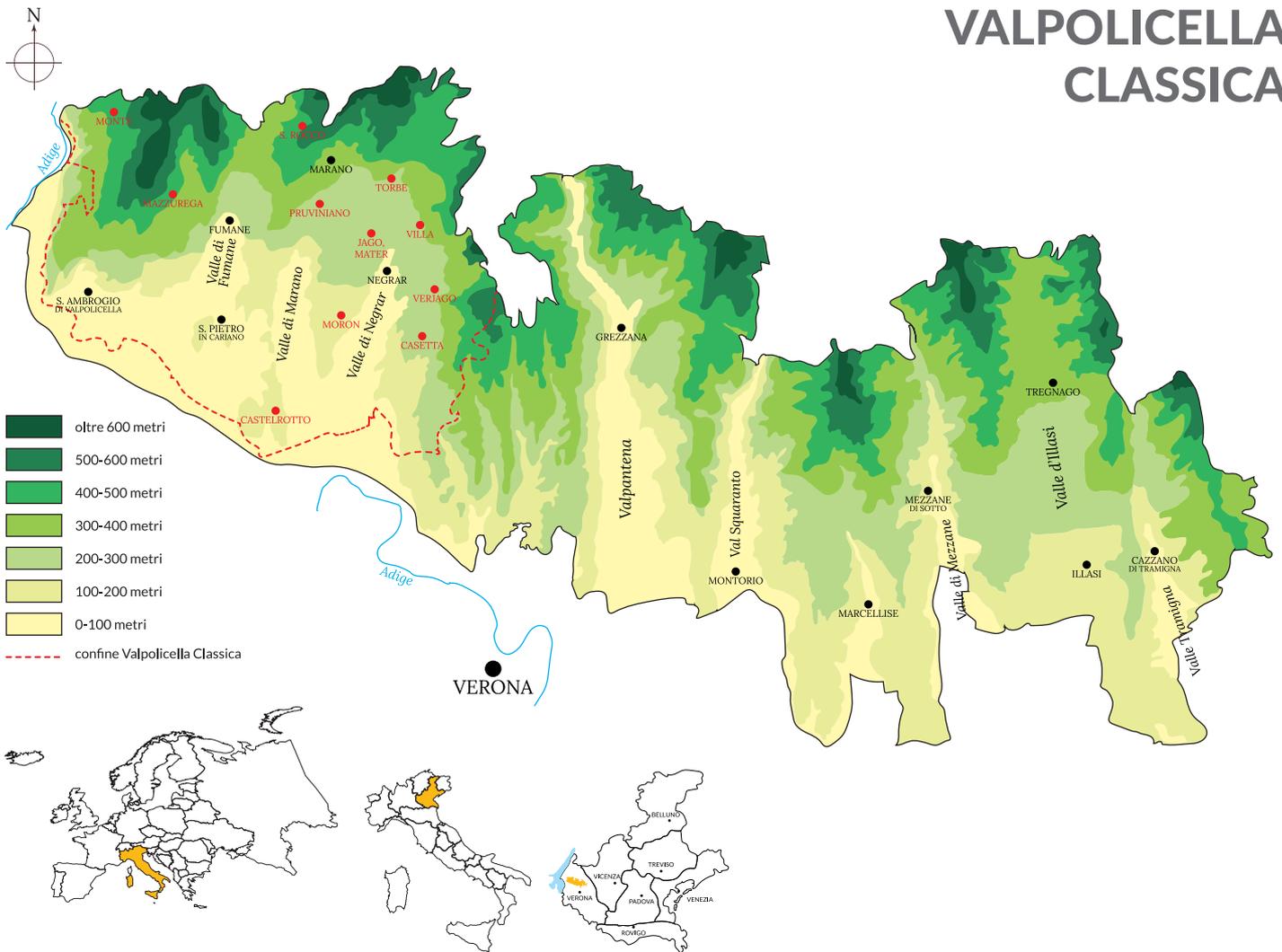




DOMINI VENETI

1983
2013

VALPOLICELLA CLASSICA



Domini Veneti è l'emblema dei vini di qualità della Valpolicella Classica e del Veronese.

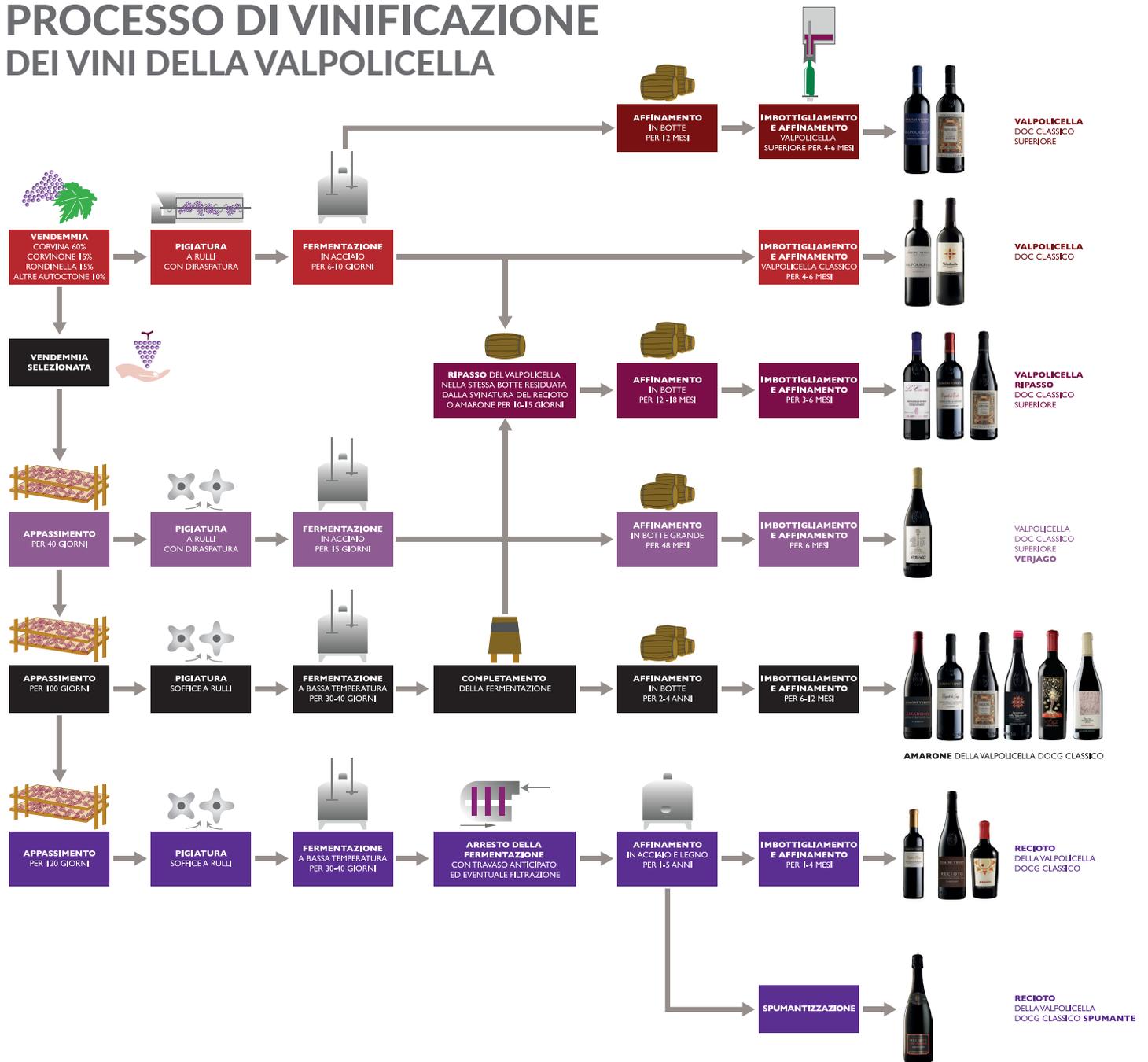
Alla ricerca di vigneti ad alta vocazione.

Il nome fa riferimento ai territori appartenenti alla Serenissima Repubblica di Venezia nel '500, nel suo periodo di maggiore grandezza, di cui la Valpolicella era parte integrante. Lo splendore di quell'epoca viene rievocato nella produzione Domini Veneti, frutto del lungo e integrato progetto viticolo-enologico di valorizzazione delle tipicità del territorio.

Per Domini Veneti la **ricerca** e l'**innovazione tecnologica** rappresentano strumenti fondamentali per migliorare la qualità dei propri vini già in vigneto, sia puntando alla sincera espressione dei valori territoriali sia seguendo l'evoluzione del gusto del consumatore. La ricerca viene realizzata in un laboratorio interno, in collaborazione con la Facoltà di Enologia dell'Università di Verona e il CRA di Conegliano Veneto. Si studiano **vecchi vitigni autoctoni** e **tecniche viticole tradizionali** per acquisirne una conoscenza "scientifica" che possa poi trovare applicazione nella produzione dei vini tipici della Valpolicella.

Da 30 anni si sta inoltre sviluppando un **progetto di zonazione** che mira a individuare i talenti specifici di un luogo e dal quale sono nati i primi cru Domini Veneti, prodotti con uve raccolte nei vigneti situati sulle colline di Negrar, luoghi altamente vocati alla coltivazione della vite: **Amarone Vigneti di Jago**, **Recioto Vigneti di Moron**, **Valpolicella Ripasso Vigneti di Torbe**, **Valpolicella Ripasso La Casetta**.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE DEI VINI DELLA VALPOLICELLA



Dritti al cuore dell'Amarone

Solo i migliori grappoli di uva **Corvina**, **Corvinone** e **Rondinella**, selezionati con grande cura e rigore da agronomi ed enologi, sono impiegati per produrre l'Amarone.

Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono messe a riposare nei fruttai per un lungo periodo di **appassimento**, che dura oltre 100 giorni.

Il mosto che si ottiene con la pigiatura è molto concentrato e la fermentazione dura altri 30/40 giorni. Segue l'affinamento in botti di rovere per almeno due anni, e in bottiglia per un ulteriore anno.

Il risultato è un vino rosso elegante e complesso, dal ricco bouquet e tannini morbidi che regalano piacevoli sensazioni degustative.

Il rispetto per la natura, le stagioni e il lento scorrere del tempo, insieme alla grande passione per la viticoltura, costituiscono i segreti del successo dell'Amarone, **un vino dalla personalità forte e schietta e dallo stile inconfondibile.**

Amarone Espressioni è la sintesi della filosofia di Cantina Valpolicella Negrar ed è il frutto di un lavoro di ricerca che dura da oltre 10 anni, condotto in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto e il Centro Vitivinicolo della Provincia di Verona. Cantina Valpolicella Negrar, da anni impegnata nella ricerca e nella valorizzazione del territorio, si trova in una situazione di grande vantaggio. Situata nel cuore della Valpolicella Classica, possiede vigneti in tutti i 5 comuni storici della valle, Negrar, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio, Fumane e Marano. Questo patrimonio ci offre l'opportunità di scoprire nuovi e più ampi orizzonti di questa terra, a patto di darne la giusta valorizzazione, per renderlo così irripetibile. Con questo progetto Cantina Valpolicella Negrar va oltre il significato di Amarone proposto sin ora, principalmente caratterizzato dalle tecniche di appassimento e dai vitigni autoctoni, enfatizzando i diversi territori, nuovi e sconosciuti valori sui quali poggiare l'originalità e la competitività futura.



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
VILLA**

-  750 ml - 17,5% vol
-  vino rosso secco
-  Corvina
Corvinone
Rondinella

Vino della vallata di Negrar, la cui parte collinare è caratterizzata da suoli argillo-limosi e delimita la vallata con le due dorsali, una ad est e una ad ovest. Un Amarone da meditazione, austero, di grande eleganza olfattiva, con note di ciliegia sotto spirito, after eight, mirtillo, mora, chinotto, liquirizia, tabacco, cuoio. Al palato sottile, di appeal calorico, tannini sottili, eleganti, minerale.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

-  18-19 °C
-  Meditazione e conversazione fine pasto



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
CASTELROTTO**

-  750 ml - 16,5% vol
-  vino rosso secco
-  Corvina
Corvinone
Rondinella

Vino prodotto dai vigneti di Castelrotto, nel comune di San Pietro in Cariano, che chiude a sud la Valpolicella Classica e confina a nord con i Lessini. Pur essendo prevalentemente pianeggiante presenta alcuni rilievi collinari, il più importante dei quali è Castelrotto. La buona bevibilità e il distinto impegno gustativo rendono questo Amarone ideale per i momenti della quotidianità.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

-  18-19 °C
-  Piatti di carne



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
SAN ROCCO**

-  750 ml - 17% vol
-  vino rosso secco
-  Corvina
Corvinone
Rondinella

Vino della valle di Marano, nella cui zona collinare si incontrano suoli costituiti da vulcaniti basaltiche, detti toar. La prevalente collocazione dei vigneti a un'altitudine compresa fra 300 e 400 metri s.l.m. implica forti escursioni termiche autunnali. Un Amarone persistente e molto duttile negli abbinamenti, dal profumo sottile ed elegante, molto dinamico al palato.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

-  18-19 °C
-  Carni rosse e formaggi saporiti



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
MAZZUREGA**

-  750 ml - 17% vol
-  vino rosso secco
-  Corvina
Corvinone
Rondinella

Vino della valle di Fumane, dove i vigneti si collocano per il 40% in collina con un'altitudine media di 200 metri s.l.m. e i terreni sono costituiti da rocce arenarie calcaree stratificate. Un Amarone da custodire a lungo in cantina per celebrare egregiamente le occasioni importanti della vita: grande intensità olfattiva, palato molto asciutto, con buona acidità e tannini setosi.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

-  18-19 °C
-  Selvaggina



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
MONTE**

-  750 ml - 17% vol
-  vino rosso secco
-  Corvina
Corvinone
Rondinella

Vino della valle di Sant'Ambrogio, dove la vite si coltiva per il 40% nella zona pianeggiante e per il 60% in quella pedemontana, con un'altitudine massima di 450 metri s.l.m. nella frazione di Monte. I suoli, di origine sedimentaria, sono calcarei. L'Amarone che ne deriva ha un'accentuata nota dolce nel finale: al profumo ricorda la pasticceria secca, al palato è di grande morbidezza.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

-  18-19 °C
-  Formaggi stagionati

COLLEZIONE
PRUVINIANO
DOMINI VENETI

Domini Veneti continua il suo percorso di scoperta e caratterizzazione dei terroir con l'interpretazione di Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore. La ripresa dell'antica denominazione Pruviniانو testimonia il proposito di collocare l'eccellenza della produzione vinicola Domini Veneti in un mirabile contesto di suggestioni storiche e di bellezze di natura e d'arte.

Come altri toponimi legati alla presenza originaria di veterani e coloni romani la val Pruviniانو (menzionata in documenti dell'VIII secolo e comprendente i bacini dei progni di Marano e Fumane) deriva il suo nome da "Provinus", "Probinus-Probus".

La collezione Pruviniانو nasce quindi per valorizzare i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano, in Valpolicella Classica. Il profilo che ne scaturisce è di sottile eleganza e grande potenzialità di affinamento nel tempo.



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO



750 ml - 16% vol

vino rosso secco



Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà come da disciplinare



VALPOLICELLA
RIPASSO
DOC CLASSICO SUPERIORE



750 ml - 13,5% vol

vino rosso secco



Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà come da disciplinare



VALPOLICELLA
DOC CLASSICO
SUPERIORE



750 ml - 13% vol

vino rosso secco



Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà come da disciplinare

Si presenta con note di frutta passita molto evidenti accompagnate da una nota balsamica. L'elevata acidità delle uve conferisce grande eleganza, freschezza e bevibilità che ne fanno un vino di grande personalità, riconoscibilità e di pura classe.

Un vino unico con caratteri molto riconoscibili: colore rosso rubino brillante non molto intenso, ma con note di fragranza e balsamicità caratteristiche delle annate fresche nelle quali l'espressione del territorio è molto più evidente rispetto alle annate calde. Un Ripasso fresco e asciutto, con note di fragranza e grande longevità.

Un Valpolicella Superiore autentico ed elegante che riflette la sua provenienza.

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 100 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni.
Affinamento: legno + acciaio * bottiglia.

Vendemmia: Settembre fino inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Affinamento: acciaio.

16-18 °C

Brasati e formaggi stagionati

16-18 °C

Carni rosse e da cortile

14-16 °C

Salumi



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO RISERVA
MATER**



750 ml - 16,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Amarone Mater è il vino dell'eccellenza, che riflette lo stretto legame con Madre Natura, come raffigurato nell'etichetta dell'artista Gianni Burato. Viene prodotto solo nelle migliori annate, fino ad ora solo nel 1990, 1995, 1997, 2000, 2003, 2004, 2008, 2010 e 2011.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio: 130 giorni. Affinamento: legno + bottiglia.



18-19 °C



Meditazione



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
VIGNETI DI JAGO**



750 ml - 16,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Jago, microarea di valore, vocata a produrre grandi vini di struttura, come questo Amarone: colore rosso molto intenso; profumo complesso, speziato, etereo, evoluto; sapore corposo, con tannini dolci che conferiscono morbidezza ed eleganza assieme agli aromi di frutta secca, spezie e tabacco.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio: 100/120 giorni. Affinamento: legno + bottiglia.



18-19 °C



Selvaggina



**RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
VIGNETI DI MORON**



500 ml - 14% vol



vino rosso dolce



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Moron, microarea particolarmente vocata per il Recioto, un vino solitamente destinato, per la sua dolcezza, ai dessert, in realtà, se austero è importante, con buona morbidezza e splendida densità, adatto a una gastronomia raffinata ed evoluta. Un vino rosso rubino intenso, dalla complessità intrigante.

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio: 130 giorni. Affinamento: legno + bottiglia.



12-14 °C



Formaggi erborinati

i cru della Valpolicella



**VALPOLICELLA
RIPASSO
DOC CLASSICO SUPERIORE
VIGNETI DI TORBE**



750 e 1500 ml - 13,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Torbe, alta collina nella valle di Negrar che dà origine a un vino che enfatizza il profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita e l'armonia tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative, creano uno stile inconfondibile di sobrietà ed eleganza.

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Conservazione in acciaio fino a Febbraio e ripasso sulle vinacce di Amarone. Affinamento: legno + acciaio + bottiglia.



16-18 °C



Carne alla brace



**VALPOLICELLA
RIPASSO
DOC CLASSICO SUPERIORE
LA CASETTA**



375, 750 e 1500 ml
14% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Questo vino rappresenta la più evoluta interpretazione del Ripasso: la concentrazione e la ricchezza delle sue parti viene domata in un equilibrio di grande stile e piacevolezza. Un vino rosso rubino carico con sfumature violacee, dal profumo intenso e il sapore: caldo, corposo, pieno e vellutato.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Conservazione in acciaio fino a Febbraio e ripasso sulle vinacce di Recioto. Affinamento: legno + acciaio + bottiglia.



16-18 °C



Formaggi stagionati



**VALPOLICELLA
DOC CLASSICO SUPERIORE
VERJAGO**



750 ml - 15,5% vol



vino rosso secco



Corvina,
Corvinone
Rondinella
Croatina
Oseleta

Nel Medioevo, il nome "Veriacus" indicava la valle di Negrar. Verjago è uno straordinario Valpolicella dove l'eleganza e la cordialità, tipiche di questo vino, trovano la loro vera e più compiuta espressione. Un Super Valpolicella, nobile e accattivante.

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale in casse. Appassimento in fruttaio: 40 giorni. Affinamento: legno + bottiglia.



16-18 °C



Carne alla brace



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



375, 750, 1500, 3000
e 5000 ml - 15,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO BIO



750 ml - 15,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



375 e 750 ml - 12,5% vol



vino rosso dolce



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

È il prodotto più conosciuto e rappresentativo della nostra filosofia aziendale per l'equilibrio che esprime fra eleganza e struttura. Un vino dal colore rosso granato denso e compatto e il profumo di grande intensità e persistenza. Denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

Dai vigneti a conduzione biologica situati sulle colline più alte in Valpolicella Classica nasce questo Amarone che rispecchia i valori di tradizione e sostenibilità alla base della nostra filosofia aziendale.

L'origine di questo vino è antica: risale al tempo dei Romani, al famoso vino "Retico". Simbolo della viticoltura della Valpolicella Classica, basata sul procedimento dell'appassimento naturale delle uve più mature, è considerato padre dell'Amarone. Mai stucchevole, è un vino dolce rosso unico nel panorama enologico italiano.

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 100/120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 100/120 giorni.
Affinamento: legno + bottiglia.

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttai: 100/120 giorni.
Affinamento: acciaio + bottiglia.

16-18 °C

Brasati

16-18 °C

Selvaggina

14-16 °C

Dolci secchi e cioccolato

i classici della Valpolicella



VALPOLICELLA DOC CLASSICO



375 e 750 ml - 13% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare



VALPOLICELLA DOC CLASSICO BIO



750 ml - 12,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE



750 ml - 13,5% vol



vino rosso secco



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

È il vino rosso giovane e immediato che custodisce in sé l'anima autentica della terra in cui nasce: la Valpolicella Classica. Un vino dal colore rosso rubino, con sfumature violacee, il profumo vinoso e speziato, il sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.

Dai vigneti a conduzione biologica situati sulle colline più alte in Valpolicella Classica nasce questo vino autentico che rispecchia i valori di tradizione e sostenibilità alla base della nostra filosofia aziendale.

Lo stile di questo vino pone l'attenzione sul profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita, un buon rapporto e fusione tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative creano un risultato di sobrietà ed eleganza.

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale.
Conservazione: acciaio.

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale.
Conservazione: acciaio.

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Affinamento: acciaio.

14-16 °C

Pasta all'uovo

14-16 °C

Salumi

14-16 °C

Piatti della tradizione veronese



**RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO
SPUMANTE**



750 ml - 12,5% vol



vino rosso spumante dolce



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Versione tradizionale spumantizzata del classico Recioto dolce della Valpolicella. Produzione limitata, ideale per celebrare i momenti di festa, tradizionalmente del Santo Natale e della Pasqua.

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai: 120 giorni. Affinamento: acciaio. Spumantizzazione: metodo charmat.



8-10 °C



Dolci secchi



**RAUDII
CORVINA MERLOT
IGT**



750 e 1500 ml - 13% vol



vino rosso secco



Corvina
Merlot

Il termine antico "Raudii" viene riportato in riferimento ai Cimbri, originari del Nord Europa, che popolarono le zone locali sin dal 500 a. C. Vino di colore rosso rubino con riflessi granati; profumo intenso e persistente, fruttato; sapore morbido e rotondo, con tannini che si fondono con la tessitura del vino.

Vendemmia: seconda decade di Settembre. Affinamento: acciaio + bottiglia.



16-18 °C



Carne alla brace



**GRAPPA
DI AMARONE
DELLA VALPOLICELLA**



500 ml - 43% vol



distillato



Corvina
Corvinone
Rondinella

Distillato di vinacce derivate esclusivamente dalla vinificazione dell'Amarone della Valpolicella, con struttura forte e inimitabile, profumo intenso, fine ed elegante, sapore franco, persistente e di morbidezza avvolgente.

Distillazione con metodo discontinuo, in alambicchi di rame, con fuoco diretto.



14-16 °C

altri prodotti della Valpolicella



**RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO AMADORLATO
AMANDO**



500 ml - 17% vol



vino rosso dolce



Corvina
Corvinone
Rondinella
Altre uve come da disciplinare

Morbidezza e piena complessità, aromi intensi e una nascosta venatura dolce-amara nel finale: queste le sensazioni racchiuse nel Recioto Amadorlato. Tradizione e sapienza enologica assicurano un Recioto di elegante evoluzione olfattiva ed equilibrio tra dolcezza, tannino e note di mandorla amara che lo rendono inconfondibile.

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai: 120 giorni. Fermentazione: in piccole botti anche di ciliegio. Affinamento: legno + bottiglia.



12-14 °C



Cioccolato fondente



**RAUDII
GARGANEGA
IGT**



750 ml - 12,5% vol



vino bianco secco



Garganega

Il termine antico "Raudii" viene riportato in riferimento ai Cimbri, originari del Nord Europa, che popolarono le zone locali sin dal 500 a. C. Vino di colore giallo paglierino; profumo fine, con note delicate di frutta esotica; sapore di medio corpo, armonico, con un finale dolce.

Vendemmia: fine Settembre. Conservazione: acciaio.



6-8 °C



Antipasti



**OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
VENETO VALPOLICELLA
DOP**



500 ml



Grignano
Favaron
Leccino

Ottenuto esclusivamente da olive coltivate nella zona DOP Veneto-Valpolicella, esprime le caratteristiche organolettiche di questo territorio e del tradizionale metodo di produzione: colore verde intenso se di fresca frangitura; profumo con note fruttate e fragranti; sapore dolce e delicato, con un leggero sentore di agrumi.

Brucatura: entro la metà di Gennaio con selezione esclusivamente manuale. Pressatura: entro 12 ore dalla raccolta con macine tradizionali in pietra e poi con torcoli a fistoli, a temperatura controllata di 22°-24° C.



BARDOLINO DOC CLASSICO

 375 e 750 ml - 12,5% vol

 vino rosso secco

 Corvina
Rondinella
Molinara



CUSTOZA DOC

 750 ml - 12,5% vol

 vino bianco secco

 Garganega
Trebiano
Fernanda



SOAVE DOC CLASSICO

 375 e 750 ml - 12,5% vol

 vino bianco secco

 Garganega
Trebiano
Chardonnay

Il nome Bardolino ha origine dalla posizione geografica della zona produttiva. Tra i prodotti più conosciuti della viticoltura italiana, anche a livello internazionale, questo vino spicca per la sua bevibilità: non eccessivo nel colore e nella struttura, offre un bouquet intenso di frutti e soddisfa agilmente il palato.

Nella zona a sud del Lago di Garda sono coltivati diversi vitigni a bacca bianca. Le uve Trebbiano, Garganega e Fernanda, dosate con sapienza, danno origine al Custoza, vino apprezzato fin dal '500 nella zona gardesana, dal colore giallo paglierino, profumo leggermente aromatico e sapore sapido e leggermente amarognolo.

Il nome di questo celebre vino deriva da "Svevi" o "Suavi", uno dei popoli che tentarono la conquista d'Italia in epoca medievale. Per alcuni il nome Soave sarebbe stato assegnato alla città dal divino poeta Dante per la bontà del suo vino, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine, sapore armonico e fresco.

Vendemmia: da Settembre fino a inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Conservazione: acciaio.

Vendemmia: da Settembre fino a inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale.
Conservazione: acciaio.

Vendemmia: fine Settembre.
Conservazione: acciaio.

 14-16 °C
 Risotto

 10-12 °C
 Antipasti

 10-12 °C
 Pasta con verdure

altri prodotti del Veneto



BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

 375 e 750 ml
12,5% vol

 vino rosato
secco

 Corvina
Rondinella
Molinara



LUGANA DOC

 750 ml
13% vol

 vino bianco
secco

 Trebbiano
di Lugana



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

 750 ml - 13% vol

 vino bianco
secco

 Pinot Grigio



PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE

 750 ml - 11,5% vol

 vino bianco
spumante
extradry

 Glera

La versione Chiaretto del Bardolino, è una rivisitazione in chiave moderna della tradizione enologica di questa zona viticola. Vino dal colore rosato brillante, profumo fresco e fragrante di fiori, sapore pieno ed equilibrato, con piacevole sensazione di freschezza.

Questo vino prende il nome dalla zona di produzione, Lugana appunto, che si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda, suddivisa tra le province di Brescia e Verona. È un vino dal colore giallo paglierino, profumo fine, dolce e leggermente floreale, sapore armonico, fresco e minerale.

Il Pinot Grigio delle Venezie Domini Veneti proviene da vigneti collinari con terreni leggeri, ambienti ventilati e sbalzi termici che ne esaltano i profumi. Si caratterizza per aromi di fiori bianchi e sentori di pera e frutta tropicale. Ha una buona struttura e un sapore secco di piacevole freschezza.

Il Prosecco nasce da una tradizione antica che si è trasformata e adattata nei secoli, grazie all'evoluzione delle conoscenze tecniche e alla sensibilità verso la cultura del gusto e del bere raffinato e conviviale. Un vino dal perlage minuto e persistente, profumo: elegante, netto, sapore fresco e gradevolmente acidulo.

Vendemmia: Settembre con selezione esclusivamente manuale. Dopo la pigiatura il mosto rimane a contatto delle bucce e inizia la fermentazione. Conservazione: acciaio.

Vendemmia: tra metà e fine Settembre.
Conservazione: acciaio.

Vendemmia: con selezione esclusivamente manuale.
Conservazione: acciaio.

Vendemmia: seconda decade di Settembre. Fermentazione primaria in acciaio; travaso in autoclave per la presa di spuma. e affinamento sui lieviti. Affinamento: qualche settimana in bottiglia.

 10-12 °C
 Pesce alla griglia

 8-10 °C
 Pesce

 8-10 °C
 Insalate, antipasti di verdure

 6-8 °C
 Aperitivo



DOMINI VENETI

via Ca' Salgari, 2
Negrar - Verona - Italy

dominiveneti.it

