



CANTINA  
**CASTELNUOVO**  
DEL GARDA



**Amarone**  
Denominazione di Origine Controllata  
**CLASSICO**

**Valpolicella Ripasso**  
Denominazione di Origine Controllata  
**CLASSICO SUP.**

**Valpolicella**  
Denominazione di Origine Controllata  
**CLASSICO SUP.**

**Soave**  
Denominazione di Origine Controllata  
**CLASSICO**



CANTINA  
**CASTELNUOVO**  
DEL GARDA

**Fossa Granara "Cà di Mori"**  
**Amarone della Valpolicella Classico DOC**

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino rosso secco
<b>Vitigni:</b>	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	vigneti situati in posizione collinare.
<b>Sistema di allevamento:</b>	doppia pergola.
<b>Resa per ettaro:</b>	44 hl.
<b>Vendemmia:</b>	prima decade di ottobre e appassimento fino a gennaio-febbraio in fruttato.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione in rosso e affinamento in legno.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 15%
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Colore:</b>	rosso granato.
<b>Profumo:</b>	intenso, etereo, amarene sotto spirito, spezie dolci.
<b>Sapore:</b>	pieno, vellutato e armonico.
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 18° - 19° C.
<b>Gastronomia:</b>	si abbina molto bene con tutti i tipi di selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati.

**"Montaer" Cà di Mori**  
**"Ripasso" Valpolicella DOC Classico**

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino rosso secco
<b>Vitigni:</b>	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	vigneti situati in posizione collinare.
<b>Sistema di allevamento:</b>	doppia pergola.
<b>Resa per ettaro:</b>	75 hl.
<b>Vendemmia:</b>	seconda decade di ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione in rosso e affinamento in acciaio inox.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 13,5%
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Colore:</b>	rosso granato vivo.
<b>Profumo:</b>	intenso e persistente, vellutato con sentori di ciliegia.
<b>Sapore:</b>	pieno, robusto e armonico.
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 17° - 18° C.
<b>Gastronomia:</b>	ideale per una cucina invernale a base di cacciagione, carne arrosto e formaggi stagionati.

**"Renaldo" Cà di Mori**  
**Valpolicella DOC Classico Superiore**

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino rosso secco
<b>Vitigni:</b>	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	vigneti situati in posizione collinare.
<b>Sistema di allevamento:</b>	doppia pergola.
<b>Resa per ettaro:</b>	75 hl.
<b>Vendemmia:</b>	seconda decade di ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione in rosso e fermentazione in acciaio inox.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 13%
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Colore:</b>	rosso rubino carico.
<b>Profumo:</b>	vinoso, di frutta, speziato.
<b>Sapore:</b>	pieno, vellutato e armonico.
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 17° - 18° C.
<b>Gastronomia:</b>	si abbina molto bene con carne e formaggi stagionati.

**"Ragaiol" Cà di Mori**  
**Soave DOC Classico**

<b>Formato:</b>	750 ml
<b>Tipologia:</b>	vino bianco secco
<b>Vitigni:</b>	Garganega, Trebbiano di Soave
<b>Caratteristiche e collocazione dei vigneti:</b>	vigneti situati in posizione collinare.
<b>Sistema di allevamento:</b>	doppia pergola.
<b>Resa per ettaro:</b>	70 hl.
<b>Vendemmia:</b>	prima decade di ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 12,5%
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Colore:</b>	giallo paglierino
<b>Profumo:</b>	ricorda tutta la frutta matura con sentori di albicocca e pera.
<b>Sapore:</b>	pieno, vellutato e armonico, mielato
<b>Metodo di servizio:</b>	servire alla temperatura di 10° - 12° C.
<b>Gastronomia:</b>	si abbina ottimamente con gli antipasti, primi piatti e pesce.