



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA



BARDOLINO
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO

BARDOLINO
Denominazione di Origine Controllata
CHIARETTO

CUSTOZA
Denominazione di Origine Controllata

LUGANA
Denominazione di Origine Controllata



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Ca'Vegar
Bardolino DOC Classico

Formato:	750 ml
Tipologia:	vino rosso secco
Vitigni:	Corvina Veronese, Molinara, Rondinella
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti selezionati situati in posizione collinare nella zona.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	90 hl.
Vendemmia:	seconda decade di ottobre, solo da vigneti selezionati.
Vinificazione:	vinificazione tradizionale in rosso. Affinamento in acciaio inox
Dati analitici:	alcol 12,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	rosso rubino carico.
Profumo:	intenso, con sentori di viola e frutta rossa.
Sapore:	pieno, vellutato e armonico con note di frutta fresca ed equilibrio tra tannini e consistenza acida.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 6° - 8° C.
Gastronomia:	si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.

Ca'Vegar
Bardolino DOC Chiaretto Classico

Formato:	750 ml
Tipologia:	vino rosato secco
Vitigni:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti selezionati situati in posizione collinare nella zona Classica.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	90 hl.
Vendemmia:	seconda decade di ottobre, uve provenienti solo da vigneti selezionati
Vinificazione:	vinificazione in rosa e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 12,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	rosa.
Profumo:	intenso, con sentori di viola e frutta rossa.
Sapore:	sapido, armonico con note di frutta fresca.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	ottimo vino da aperitivo, si abbina a crostacei e pesce, a carni bianche e formaggi freschi.

Ca'Vegar Custozza DOC

Formato:	750 ml
Tipologia:	vino bianco secco
Vitigni:	Garganega, Trebbiano toscano, Trebbianello, Cortese (Bianca Fernanda).
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti selezionati situati in posizione collinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	97 hl.
Vendemmia:	a seconda della varietà da settembre a ottobre.
Vinificazione:	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 12,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	giallo paglierino.
Profumo:	intenso, aromatico con sentori floreali.
Sapore:	armonico e fresco.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.

Ca'Vegar Lugana DOC

Formato:	750 ml
Tipologia:	vino bianco secco
Vitigni:	Trebbiano di Lugana
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati a sud del Lago di Garda.
Sistema di allevamento:	a spalliera.
Resa per ettaro:	87 hl.
Vendemmia:	terza decade di settembre.
Vinificazione:	vinificazione in bianco e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 12,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	intenso, aromatico, agrumato.
Sapore:	armonico e fresco.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.