



VILLA
CORDEVIGO

La Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, è un'oasi viticola e paesaggistica a parziale conduzione biologica, che conserva integra l'anima del luogo nel rispetto dell'ambiente che circonda Villa Cordevigo Wine Relais, villa veneta del '700 adibita all'ospitalità e alla promozione dei propri vini. Rappresenta il coronamento del progetto perseguito dalle famiglie Cristoforetti e Delibori fin dal 1998: la valorizzazione del territorio a partire dal concetto di sostenibilità, nel rispetto dell'ambiente e delle persone con le quali si condivide lo spazio. La tenuta conta 100 ettari vitati, dei quali 23 a coltivazione biologica.

The Villa Cordevigo Estate is an enclave of vineyards and great natural beauty near Lake Garda, farmed partly in accordance with organic principles, which preserves intact the genius loci of the area surrounding the Villa Cordevigo Wine Relais, a typical 18th century Veneto villa that offers accommodation as well as being used for the promotion of the property's wines. It represents the crowning element of the project pursued since 1998 by the Cristoforetti and Delibori families: to highlight the great qualities of this zone, based on the concepts of sustainability and respect for the environment and for the people who work on or frequent the estate. The domaine consists of 100 hectares (250 acres) under vine, 23 hectares of which are farmed organically.

Das Langgut der Villa Cordevigo ist eine Oase der Landschaft und des Weinbaues, zum Teil mit biologischem Anbau; da die Umgebung der Villa geachtet wird, bleibt die Seele des Ortes unversehrt. Cordevigo Wine Relais, eine venetische Villa des '700, dient zum Empfang der Gäste und der Promotion eigener Weine. Sie stellt die Krönung einer Planung dar, die die Familien Cristoforetti und Delibori seit 1998 verfolgen: die Aufwertung des Gebietes, angefangen bei dem Konzept der Nachhaltigkeit, im Respekt des Lebensraumes der Personen, mit denen man die Umgebung teilt. Das Landgut umfasst 100 Hektar Weinberge, davon 23 mit biologischem Anbau.





VILLA CORDEVIGO ROSSO

VERONESE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto con Corvina, Cabernet Sauvignon e Merlot da vigneti coltivati nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline moreniche dell'entroterra del Lago di Garda, da vendemmia tardiva e leggero appassimento. Il vino affina per 30 mesi in botti di ciliegio da 7 ettolitri e tonneaux.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intensi profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti di bosco, con leggeri sentori di cacao, prugna e tabacco. Concentrato ed avvolgente al palato, ha tannini morbidi ed eleganti.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti di carne, anche impegnativi, quali arrosti, selvaggina, carne rossa alla griglia, agnello. Ottimo anche con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°/20° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Corvina Veronese, Cabernet Sauvignon and Merlot grapes from vineyards of the Cordevigo estate at Cavaion Veronese, on the morainic hills of the hinterland of Lake Garda. After a slightly late harvest and a light drying, Villa Cordevigo Rosso matures for 30 months in 700-litre cherry wood casks and tonneaux.

TASTING NOTE

Intense fruity perfumes that are reminiscent of cherries and wild berries (bilberries, dewberries), with faint hints of cacao, prunes and tobacco. Concentrated and mouth-filling on the palate, it has gentle, elegant and velvety tannins.

SERVING SUGGESTIONS

It goes well with meat dishes (even rather complex and full-flavoured ones): roasts, grilled red meats, lamb and game. It is also excellent for accompanying mature cheese.

Serving temperature: 18°/20° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Villa Cordevigo Rosso wird aus den Rebsorten Corvina, Cabernet Sauvignon und Merlot vinifiziert. Das Lesegut für diesen Wein stammt ausschließlich vom Anwesen Cordevigo in Cavaion Veronese im Hinterland des Gardasees und wird, nach einer späten Lese gemäß der Tradition der Region um Verona, teilgetrocknet. Villa Cordevigo Rosso lagert 30 Monate in 7hl fassenden Kirschbaumfässern und Tonneaux.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Ein Wein mit einem ausgeprägt fruchtigen Bouquet nach Kirsche und kleinen Waldfrüchten (Heidelbeeren und Brombeeren) mit feinen Noten von Kakao, Pflaume und Tabak. Am Gaumen ist er, konzentriert und komplex. Die Tannine sind weich, samtig und sehr elegant.

PASST GUT ZU

Ein Rotwein mit Kraft und Charakter, der sehr gut zu einfachen aber auch raffinierten Fleischgerichten passt: Braten, gegrilltes, rotes Fleisch (Fiorentina oder Rumpsteak), Lamm und Wild. Hervorragend auch mit reifen Käsesorten.

Servier- und Trinktemperatur: 18°/20° C



VILLA CORDEVIGO BIANCO

VERONESE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve Garganega e Sauvignon Blanc coltivate nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, e sottoposte a leggero appassimento per ottenere una maggiore concentrazione del frutto. Il vino affina in botti di rovere francese di Allier da 33 hl, nelle quali avviene anche parte della fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo fruttato intenso (mela golden, susina bianca, ananas e agrumi), cui si sommano eleganti accenni vegetali, dovuti al Sauvignon Blanc e note di miele, conferite dall'appassimento. Al palato pieno, ricco e sapido, con memorie floreali e venature minerali nel finale.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce di mare e d'acqua dolce, con ricette a base di verdure - in particolare gli asparagi - carni bianche alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 12°/15° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Garganega and Sauvignon Blanc grapes from vineyards of the Cordevigo estate. The grapes are then allowed to over-ripen in crates, in order to obtain greater fruit concentration. Villa Cordevigo Bianco ages in 33-hectolitre French (Allier) oak barrels, in which part of the malolactic fermentation also takes place.

TASTING NOTE

It is intensely fruity, with fresh notes of golden delicious apples, green plum, pineapple and citrus fruits, along with elegant grassy notes, due to the Sauvignon Blanc grapes. Also, hints of honey owed to the drying process. On the palate it is full, rich and tangy, with floral notes, enriched on the finish by mineral tones.

SERVING SUGGESTIONS

It goes well with all fish dishes and with vegetable-based dishes (pasta, quiches). It makes a perfect accompaniment for asparagus, grilled white meats and with moderately mature cheeses.

Serving temperature: 12°/15° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Villa Cordevigo Bianco wird aus Garganega und Sauvignon Blanc vinifiziert. Die Trauben werden ausschließlich in den Weinbergen des Anwesens Cordevigo geerntet. Die Lese der Trauben erfolgt getrennt und sie werden für drei Wochen auf Plateaux einer Überreifung unterzogen, um eine stärkere Konzentration der Frucht zu erzielen. Der Wein wird in großen französischen Eichenholzfässern (33 hl) ausgebaut.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Ein sehr fruchtiger Wein mit frischen Noten von gold-gelben Äpfeln, gelben Pflaumen, Ananas und Zitrusfrüchten, die durch elegante pflanzliche Nuancen untermalt werden. Außerdem werden die Noten von Honig wahrgenommen, die von den teiltrockneten Trauben stammen. Am Gaumen ist er vollmundig, wohlschmeckend würzig, mit blumigen Tönen, die im Abgang von mineralischen Noten ergänzt werden.

PASST GUT ZU

Ein Weisswein mit bemerkenswertem Charakter, der perfekt zu Fischgerichten (sowohl Süß- als auch Salzwasserfische) passt. Außerdem eignet er sich sehr gut zur Begleitung von Gemüse- insbesondere Spargelgerichten, gegrilltem,weißen Fleisch und mittelgereiftem Käse.

Servier- und Trinktemperatur: 12°/15° C



VILLA CORDEVIGO BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO BIOLOGICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto con uve Corvina, Rondinella e Corvinone da vigneti a conduzione biologica nella Tenuta di Villa Cordevigo, a Cavaion Veronese. Affina in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati. Note speziate al naso, in particolare pepe nero, accompagnate da accenni floreali (viola) e di ciliegia matura. Morbido, caldo e sapido, caratterizzato da considerevole bevibilità

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile, si sposa a tutto pasto con il tipico menù all'italiana: antipasti misti, pasta al sugo, carni bianche alla griglia e bolliti misti.

Temperatura di servizio: 16°/18° C

GRAPES AND VINIFICATION

This wine is produced from organically-grown Corvina, Rondinella and Corvinone grapes cultivated in the vineyards of the Villa Cordevigo estate, in Cavaion Veronese. It matures in small stainless steel tanks.

TASTING NOTE

Ruby red colour with garnet reflections. Spicy notes on the nose, especially black pepper, followed by hints of flowers (violets) and ripe cherries. Rich, smooth and tangy on the palate, with a very easy-drinking style.

SERVING SUGGESTIONS

An extremely versatile wine, it can be served throughout a typical Italian meal: with assorted hors d'oeuvres, pasta in sauce, grilled white meats or boiled meats in general.

Serving temperature: 16°/18° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein wird aus Trauben aus biologischem Anbau und nach biologischem Verfahren hergestellt (Corvina, Rondinella und Corvinone). Die Weinberge befinden sich im Landgut Villa Cordevigo in Cavaion Veronese. Der Wein lagert in Stahltanks.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Die Farbe ist rubinrot mit granaten Tönen. Aus dem Bouquet geht eine bedeutende würzige Note von schwarzem Pfeffer hervor, der Erinnerungen an Blumen (Veilchen) und sehr reifen Kirschen folgen. Am Gaumen ist er weich, warm, leicht zu trinken.

PASST GUT ZU

Ein Wein mit vielseitiger Anwendbarkeit, er kann ein komplettes, typisch italienisches Menü begleiten, angefangen bei gemischten Antipasti, über Pasta mit Soße, sowie gegrilltes und geschmortes weißes Fleisch.

Servier- und Trinktemperatur: 16°/18° C

VILLA CORDEVIGO CHIARETTO

BARDOLINO CHIARETTO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO BIOLOGICO



VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto con uve Corvina e Rondinella da vigneti a conduzione biologica nella Tenuta di Villa Cordevigo, a Cavaion Veronese. Affina in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosa chiaro, con sentori agrumati e floreali. Fresco e fragrante al palato, coniuga una buona acidità e sapidità alle piacevoli note fruttate.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente alla tipica cucina estiva: antipasti di pesce, pasta in genere, tortellini, risotti, pesce di mare ed acqua dolce, carni bianche. Eccellente anche con la pizza e la paella.

Temperatura di servizio: 10°/12° C

GRAPES AND VINIFICATION

This wine is produced from organically-grown Corvina and Rondinella grapes cultivated in the vineyards of the Villa Cordevigo estate, in Cavaion Veronese. It matures in small stainless steel tanks.

TASTING NOTE

It has a pale pink colour. On the nose, suggestions of citrus fruits and flowers. Fresh and crisp on the palate, combining good acidity and tanginess with attractive fruity notes.

SERVING SUGGESTIONS

It goes perfectly with typical summer foods: fish hors d'oeuvres, pasta dishes in general, tortellini, risottos, all types of fish, and white meats. It is excellent with pizza or paella.

Serving temperature: 10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein wird aus Trauben aus biologischem Anbau und nach biologischem Verfahren hergestellt (Corvina und Rondinella). Die Weinberge befinden sich im Landgut Villa Cordevigo in Cavaion Veronese. Er lagert in Stahltanks.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Villa Cordevigo Chiarretto besticht durch seine hellrosa Farbe. Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte und Blumen. Frisch und aromatisch, vereint er eine gute Säure und Würzigkeit mit angenehmen fruchtigen Noten.

PASST GUT ZU

Ein Wein mit vielseitiger Anwendbarkeit, er passt perfekt zu einem sommerlichen Menü. Allgemein zu Fischvorspeisen, Pasta, Tortellini, Risotti, Salz- und Süßwasserfischen und weißem Fleisch. Hervorragend auch zu Pizza und Paella.

Servier- und Trinktemperatur: 10°/12° C



VILLA CORDEVIGO CHARDONNAY

GARDA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIOLOGICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto da vigneti di Chardonnay a conduzione biologica nella Tenuta di Villa Cordevigo, a Cavaion Veronese. Affina in acciaio per 5/6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino intenso, con sentori floreali e fruttati (ananas in particolare), accompagnati da piacevoli note minerali e di menta. Fresco e piacevolmente sapido al palato.

ABBINAMENTI

Eccellente con piatti a base di pesce di mare e d'acqua dolce, carni bianche alla griglia e ricette a base di verdure (pasta e torte salate). Da servire anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8°/10° C

GRAPES AND VINIFICATION

This wine is produced from organically-grown Chardonnay grapes cultivated in the vineyards of the Villa Cordevigo estate, in Cavaion Veronese. It matures in small stainless steel tanks for 5/6 months.

TASTING NOTE

It has an intense straw yellow colour. Floral and fruity aromas (pineapple in particular), with hints of mint and appealing mineral notes. On the palate it is fresh and tangy.

SERVING SUGGESTIONS

It goes well with all fish dishes. It is excellent with vegetable-based dishes (pasta, quiches). It may also be served with grilled white meat or as aperitif

Serving temperature: 8°/10° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein wird aus Chardonnay Trauben aus biologischem Anbau und nach biologischem Verfahren hergestellt. Die Weinberge befinden sich im Landgut Villa Cordevigo in Cavaion Veronese. Verfeinerung im Inoxtank für 5 bis 6 Monate.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Die Farbe ist ein kräftiges Strohgelb. Es werden fruchtige und blumige Noten wahrgenommen, vor allem Ananas, Minze und mineralische Andeutungen.

Am Gaumen ist er frisch und angenehm würzig.

PASST GUT ZU

Dieser Wein passt gut zu Salz- und Süßwasserfischen, er ist hervorragend zu Speisen mit Gemüse (Torten, Pasta). Man kann ihn auch zu weißem gegrilltem Fleisch servieren.

Ausserdem eignet er sich als Aperitif.

Servier- und Trinktemperatur: 8°/10° C

VILLA CORDEVIGO FIORDILEJ

PASSITO BIANCO DEL VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto da uve Garganega ed Incrocio Manzoni, fatte appassite per 120/150 giorni in plateau. Fermentazione ed affinamento in barriques di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo dorato brillante il colore, al naso ricorda miele d'acacia, albicocca secca e frutta candita. Il sapore dolce, pulito ed aromatico, con sentori di fiori, vaniglia e nocciola. Elegante retrogusto di mandorla. Dolce ma non stucchevole per la buona acidità tipica delle regioni settentrionali.

ABBINAMENTI

Ottimo con piccola pasticceria secca, pasta frolla, torta di mele e strudel. Da provare anche con i formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) e con il foie gras o semplicemente come vino da conversazione, fuori pasto.

Temperatura di servizio: 10°/12° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Garganega and Incrocio Manzoni grapes, which are dried for 120/150 days in shallow crates. Both fermentation and ageing take place in French oak barriques.

TASTING NOTE

The colour is a bright golden yellow. On the nose it reminds of acacia honey, dried apricots and tropical fruit. It has a clean, sweet and fruity flavour along with notes of flowers, vanilla and hazelnuts and a long, elegant almondy finish. It is sweet but not cloying, thanks to its good acidity.

SERVING SUGGESTIONS

It goes very well with dry pastries, shortbread, apple pie or strudel and for accompanying blue cheeses (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) or with foie gras.

It is also excellent outside the context of a meal, just as an accompaniment to conversation.

Serving temperature: 10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Dieser Wein wird aus Garganega und Incrocio Manzoni Trauben hergestellt. Sie werden für 120/150 Tage in Plateaux getrocknet. Der Ausbau erfolgt in Barriques.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Seine Farbe ist leuchtendes Goldgelb. Das Bouquet erinnert an Akazienhonig, Dörraprikosen und tropische Früchten.

Ein süßer, sauberer und aromatischer Geschmack mit Nuancen von Blumen, Vanille, Haselnuss und einen eleganten Nachgeschmack nach Mandeln. Süß aber nicht zu süß dank guter Säure der nördlichen Regionen.

PASST GUT ZU

Kleines trockenes Gebäck, Gitterkuchen, Apfelkuchen und Strudel. Auch ideal zur Begleitung von Edelpilzkäse (Gorgonzola, Roquefort, Stilton) und Foie Gras. Er eignet sich auch als Wein zum unterhalten.

Servier- und Trinktemperatur: 10°/12° C

VILLA CORDEVIGO OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA

Gli olivi si trovano nella tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline che circondano il Lago di Garda. Le varietà sono Casaliva, Leccino e Grignano. Dopo la raccolta a mano dalla pianta, nel mese di Novembre, le olive vengono frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta, previo lavaggio con acqua a temperatura ambiente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde con riflessi paglierini. Bouquet fruttato con sentori di albicocca e mela. Sapore armonico con note di mandorla dolce.



EXTRA VERGIN OLIVE OIL

Olive trees are grown in Cordevigo estate, in the area of Cavaion Veronese, on the hills surrounding Lake Garda.

Olive varieties are Casaliva, Leccino and Grignano. After hand picking, in November, olives are cold pressed within 24 hours from the harvest after being washed with room temperature water.

TASTING NOTE

Green colour with straw reflections. Fruity bouquet with notes of apricot and apple. Balanced taste with hints of sweet almond.

EXTRANATIVES OLIVENOEL

Die Bäume wachsen im Landgut Cordevigo in Cavaion Veronese, auf den Hügeln die den Gardasee umgeben. Olivensorte sind Casaliva, Leccino und Grignano. Nach der Ernte von Hand, in November, die Oliven werden innerhalb 24 Stunden nach der Ernte in Wasser mit Raumtemperatur gewaschen und kaltgepresst.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Das Öl ist grün und schimmert strohgelb. Es hat ein fruchtiges Bouquet mit Aprikosen- und Apfeldüften und einen harmonischen Geschmack mit Noten süßer Mandeln.

Villa Cordevigo Wine Relais
Loc. Cordevigo
37010 Cavaion Veronese - Verona (Italy)
www.villacordevigo.com

Vigneti Villabella
Loc. Ca' Nova 2
37011 Calmasino di Bardolino - Verona (Italy)
www.vignetivillabella.com

Cristoforetti  *Delibonari*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITA' IN TERRA VENETA

