

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI / FEBBRAIO 2019

MUNDUS vini[®]
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS

**FRACASTORO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO RISERVA 2009**

**GRAN MEDAGLIA D'ORO
GRAND GOLD MEDAL**



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

CHALLENGE MILLESIMO BIO / GENNAIO 2019

Challenge
Millésime **BIO**



VILLA CORDEVIGO GARDA DOC CHARDONNAY 2017
BIOLOGICO / ORGANIC



MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE ENTHUSIAST / DICEMBRE 2018



FRACASTORO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO RISERVA 2009

92 PUNTI / 92 POINTS

Aromas of ripe dark berry, underbrush and cocoa lift out of the glass. The smooth, polished palate delivers dried black cherry, mocha and tobacco alongside polished tannins.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2011

92 PUNTI / 92 POINTS

Mature dark fruit, leather and ooking spice aromas come together on this. The full-bodied, polished palate offers blackberry jam, tobacco and clove alongside fine-grained tannins.



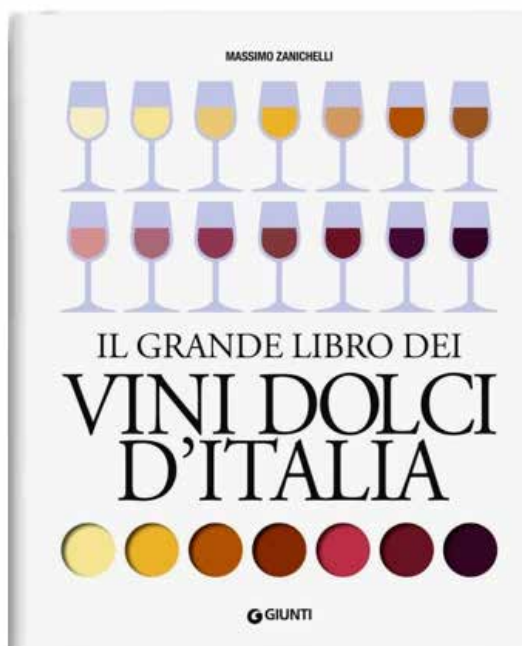
RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

IL GRANDE LIBRO DEI VINI DOLCI D'ITALIA / DICEMBRE 2018

di Massimo Zanichelli



Fondata nel 1971 da Giorgio Cristoforetti e Walter Delibori, Villabella è attualmente condotta con sagacia e perizia dai figli Franco e Tiziano. Nel tempo, grazie ad un'òculata imprenditorialità, i due soci sono riusciti a convertire l'imponente vigneto aziendale (170 ettari di proprietà più una cinquantina in gestione) in una versatile, compiuta gamma enologica, capace di spaziare con successo tra le principali denominazioni veronesi, dalla Valpolicella al Lugana fino agli aggraziati rossi del Bardolino, in cui si trova il cuore produttivo dell'azienda. Non fa eccezione il Fiordilej, uno dei passiti più buoni ed affidabili della provincia di Verona. Frutto dell'uvaggio tra garganega e Manzoni bianco (incrocio genetico tra riesling renano e pinot bianco), prevede un appassimento delle uve per 4-5 mesi ed un anno di barrique prima della commercializzazione. Ha colore dorato acceso e intensi, cangianti profumi di frutta bianca matura, canditi, eleganti timbri esotici (ananas in primis), scorza d'arancia, albicocca confit, miele, toni speziati. Palato denso, grasso e goloso, di ammaliante dolcezza senza essere statico né stucchevole, con invitante e carezzevole allungo balsamico.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI D'ITALIA 2019 / NOVEMBRE 2018



Vigneti Villabella

FRAZ. CALMASINO DI BARDOLINO
LOC. CANOVA, 2
37011 BARDOLINO (VR)
TEL. 0457236448
www.vignetivillabella.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
PRODUZIONE ANNUA 500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 220,00

Le famiglie Delibori e Cristoforetti hanno dato vita a questa bella realtà molti anni fa. Un'azienda che basa la sua forza su un parco vigne molto esteso, concentrato principalmente nella zona del Bardolino ma allargatosi via via anche nelle vicine aree dei Custoza, Lugana e Valpolicella. La produzione di casa è legata alle parcelle più vocate e alle migliori partite di uva, permettendo un'offerta di alto profilo che ha nel connubio di finezza e tensione la sua cifra stilistica ricorrente. Proprio dal territorio gardesano giungono i vini più interessanti, due Bardolino '16 che esprimono caratteri profondamente diversi, mantenendo però leggerezza e bevibilità come filo conduttore. Il Vigna Morlongo si focalizza su un frutto maturo dolce e disponibile, mentre in bocca è succoso e di pregevole armonia; il Villa Cordevigo gioca invece con timbri selvatici, impreziositi da note pepate e di rosa canina, che ritroviamo in un sorso dinamico, sapido e scattante. Ma è l'intera gamma a brillare per equilibrio.

● Bardolino Cl. V. Morlongo '16	🍷🍷 2*
● Bardolino Cl. Villa Cordevigo '16	🍷🍷 2*
● Amaro della Valpolicella Cl. '11	🍷🍷 5
● Amaro della Valpolicella Cl. Fracastoro Ris. '09	🍷🍷 7
● Montemazzano '15	🍷🍷 3
○ Villa Cordevigo Bianco '15	🍷🍷 4
○ Bardolino Chiaretto Cl. '17	🍷 2
○ Bardolino Chiaretto Cl. Villa Cordevigo '17	🍷 2
○ Garda Pinot Grigio '17	🍷 2
○ Lugana '17	🍷 3
● Valpolicella Cl. Sup. Ripasso '16	🍷 3
● Villa Cordevigo Rosso '11	🍷 5
● Bardolino Cl. V. Morlongo '14	🍷🍷🍷 2*
○ Bardolino Chiaretto Cl. '15	🍷🍷 2*
● Bardolino Villa Cordevigo '15	🍷🍷 5



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BIBENDA 2019 / NOVEMBRE 2018

BIBENDA 2019

L'azienda è ormai da diversi anni una delle più consolidate realtà nel cuore del Bardolino Classico. Vengono prodotti tutti i grandi vini classici della tradizione veronese, dal Bardolino al Valpolicella, dall'Amarone al Soave. Il cuore dell'azienda è Villa Cordevigo, una meravigliosa villa veneta che dal 2011 è divenuta anche un accogliente wine-relais. L'obiettivo delle famiglie Cristoforetti e Delibori è quello di eseguire una conduzione biologica dei vigneti; al momento sono circa una decina gli ettari così gestiti, ma altri 13 sono attualmente in conversione. Lo scorso anno è stato presentato il primo Bardolino biologico. Da segnalare anche il corretto e apprezzabile rapporto valore-convenienza.

Vigneti Villabella	
0 (5)	
Vini del produttore	
Amarone della Valpolicella Classico Fracastoro Riserva 2008 Rosso Docg 15,5% € 35	— ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Amarone della Valpolicella Classico 2013 Rosso Docg 15,0% € 25	— ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2016 Rosso Doc 14,0% € 32	✓ ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Bianco Villa Cordevigo 2015 Bianco Igt 13,0% € 15	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Bardolino Classico Vigna Marlungo 2016 Rosso Doc 13,0% € 8	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Bardolino Classico Villa Cordevigo 2016 Rosso Doc 12,5% € 10	✓ ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Logana 2017 Rosso Doc 12,5% € 10	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Montemazzano 2015 Rosso Igt 13,5% € 10	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Villa Cordevigo Rosso 2011 Rosso Igt 15,0% € 29	✓ ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigo 2017 Rosato Doc 12,5% € 10	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Sarda Pinot Grigio 2017 Bianco Igt 12,5% € 7	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA
Bardolino Chiaretto Classico 2017 Rosato Doc 12,0% € 7	! ▼ ▼ ▼ ▼ ▼ VISUALIZZA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

SLOW WINE / NOVEMBRE 2018



BARDOLINO (VR)

Vigneti Villabella

Frazione Calmasino
Strada Bisabola, 6
tel. 045 7236448
www.vignetiwillabella.com
info@vignetiwillabella.com

220 ha - 500.000 lt

VITA - Questa azienda è nata nel 1971 dall'amicizia tra due famiglie che già da lungo tempo si occupavano di vigna e di vino nella zona del Bardolino: i Cristoforetti e i Dellabari. I campi sono ben divisi tra i rappresentanti dei due rami. Giorgio Cristoforetti segue l'aspetto agronomico, mentre a Tiziano Dellabari spettano le scelte enologiche. La cantina trova sede presso una magnifica villa del Settecento che oggi ospita anche un relais e un ristorante di lusso.

VIGNE - Con i suoi 220 ettari l'azienda si pone come principale produttore della zona del Bardolino. Il grande impatto l'apezzamento di 110 ettari intorno a Villa Cordevigo, una parte del quale viene gestito in regime biologico già da diversi anni. Le varietà coltivate sono in gran parte corvina, corvinone e rondinella, ma non mancano alcuni vitigni internazionali, come cabernet e merlot. Altri appezzamenti si trovano a Fumane, in Valpolicella, e nella zona di Luggana.

VINI - Nonostante le grandi dimensioni i vini sono realizzati con cura e precisione, rispettando i giusti tempi di maturazione. Il **Bardolino Chiaretto Cl. 2017** **Vino quotidiano** (€ 30.000 lt; 8 €) è un'esplosione di profumi floreali e di ricordi di marasca, con un palato teso e rinfrescante e lungo affondo sapido. Il **Bardolino Vigna Cordevigo 2016** (€ 15.000 lt; 10 €) offre un piacevole susseguirsi di note di piccoli frutti di bosco e di spezie, oltre a un palato solido e gustoso. L'**Amarone della Valpolicella Cl. Fracastoro Ris. 2009** **Grande vino** (€ 18.000 lt; 41 €) è una fantastica declinazione della tipologia, che propone grande equilibrio e finezza, con intense sensazioni fruttate e speziate. Il **Villa Cordevigo Rosso 2011** (€ corvina, cabernet sauvignon, merlot; 25.000 lt; 21 €), affinato in legno di ciliegio, colpisce per la grande personalità e per il palato avvolgente e deciso, segnato da un chiusura tannica.

FERTILIZZANTI letame in pellet, minerali
FITOFARMACI di sintesi, lotta biologica, organici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI indigeni selezionati, selezionati

UVE acquisto 40%

CERTIFICAZIONE parte dei vigneti in regime biologico

FRACASTORO
AMARONE
RISERVA 2009

Grande Vino



CHIARETTO 2017
Vino Quotidiano

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI di LUCA MARONI / NOVEMBRE 2018



93
punti / points

BARDOLINO CHIARETTO 2017



VENETO | www.vigneti-villabella.com

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

Villabella

Cantina Delle Viti Walter Srl
 Loc. Ca' Nova, 2 - 37011 Calmasino di Bardolino (VR) - tel. +39 0445 723648 - fax +39 0445 723674 - info@vigneti-villabella.com
 www.vigneti-villabella.com - Responsabili della produzione: Famiglia Crotogari e Delle Viti (Fratelli), Felice de Lorenis (Enologo) - Anno accostamento: 1972 - Vite prodotte: 19 - Produzione: 200.000 - Uva: 100% - 30 ore vendemmia - Uva acquistata solo alle
 di proprietà: **●** **●** **●**

IL MIGLIORI VINI

Bardolino Chiaretto Classico 2017 **93**
 Consistenza: **31** - Equilibrio: **31** - Integrità: **31**

Senza mai che profumi belli e tenaci con sfumature inconfondibilmente vivide di eleganza e armonia pura. Di là dalla freschezza vi è che ancor più appaga è la morbidezza di frutto e di gloriose con cui questo ricco campione si porta fin dal primo contatto. Elegante in profumi puri e morbidi di spumeggiante, in delicatezza e morbidezza inconfondibile. Feracità, morbidezza, eleganza, vivacità e freschezza rivelano dell'alta ancor tonicamente, rinvigoriscente, fruttuosamente, persistentemente ingenua. Un gran frutto di piacevolezza prima e pur persistentemente ingenua.

Informazioni: **●** 200.000 lit. - **●** 1 - **●** 20.000 - **●** Corvina 80%, Rondinella 20%

GLI ALTRI VINI

AMARONE CLASSICO FRACASTORO Riserva 2009 **92**
 C. 21 - E. 21 - F. 21 - **●** - **●** 18.000 - **●** Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvone 10%

AMARONE CLASSICO 2011 **92**
 C. 21 - E. 21 - F. 21 - **●** - **●** 40.000 - **●** Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvone 10%

VILLA CORDEVIGO Rosso 2011 **91**
 C. 21 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 20.000 - **●** Corvina 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%

VILLA CORDEVIGO Bianco 2015 **90**
 C. 21 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 15.000 - **●** Garganega 70%, Sauvignon Blanc 20%

VILLA CORDEVIGO CHIARETTO 2017 **90**
 C. 21 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 40.000 - **●** Corvina 70%, Rondinella 20%

LUSANA 2017 **90**
 C. 20 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 40.000 - **●** Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE BASSO 2015 **90**
 C. 20 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 40.000 - **●** Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvone 10%

MONTENAZZANO Rosso 2015 **90**
 C. 20 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 40.000 - **●** Corvina 100%

PIRE GRIGIO DELLE VENEZIE 2017 **89**
 C. 20 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 30.000 - **●** Pinot Grigio 100%

VILLA CORDEVIGO BARDOLINO 2016 **88**
 C. 20 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 10.000 - **●** Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvone 10%

BARDOLINO CLASSICO VISNA MONLONGO 2016 **88**
 C. 20 - E. 20 - F. 20 - **●** - **●** 45.000 - **●** Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvone 10%

Commento Critico
 Nonostante la elevata concentrazione estrattiva - massima - di così come il Villa Cordevigo Rosso 2017 e come l'Amarone Classico Fracastoro Riserva 2009, il vino di più alta piacevolezza presentato quest'anno da Villabella è il suo mirabile Bardolino Chiaretto Classico 2017: una delizia di eleganza in poche mosche, di limpidezza e di finezza, che mette in luce di integrità enologica inconfondibile e di autentica gradevolezza di questi bicchieri. Sperimentando l'Amarone Classico 2011 e la Lugana 2017, con il Villa Cordevigo Bianco 2015 che rivela una felice e di questi ricompariranno così. Un bicchiere in continua crescita qualitativa di questi complessivi ormai eccellente della Villabella. Complimenti

Indici Qualitativi Complessivi
IP complessivo 90,25 (+1,21%); **QUT** 8,1
Indici complessivi C: 31,41 - E: 30,68 - F: 28,75

RASSSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

I VINI DI VERONELLI / NOVEMBRE 2018



Vigneti **Villabella**

37011, frazione Calmasino,
località Cà Nova 2;
tel. 045/7236448 - fax 045/7236704
info@vignetivillabella.com
www.vignetivillabella.com



Proprietario: famiglie Cristoforetti e Delibori

Enologo: Tiziano Delibori e Edoardo Lessio

Agronomo: Giorgio Cristoforetti

Ettari vitati: 220

È stata fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti dalle cui famiglie è tuttora gestita. La gamma proposta comprende tutti i vini classici del Veronese e alcuni IGT sempre prodotti con una base di uve tradizionali della zona. Cuore pulsante è la tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, a parziale conduzione biologica.

Docg

*** Amarone della Valpolicella Classico (ha 10 | 40.000 @E) 2011 (G.B.) 90

Doc

*** Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro (| 18.000 ■F) 2009 (G.B.) 92

** Villa Cordevigo Rosso Veronese (| 25.000 @D)
▽ corvina, cabernet sauvignon e merlot 2011 (G.B.) 89

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA / NOVEMBRE 2018

FRACASTORO, AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO RISERVA 2009



ANNO DI FONDAZIONE 1971
NOME DEL TITOLARE Famiglie Delibori e
Cristoforetti
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 500.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 220
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE
VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA
PRODUZIONE DI OLIO

La sede è di quelle da far rimanere a bocca aperta. Si trova nella settecentesca Villa Cordevigo a Calmasino, a due passi dal Lago di Garda e circondata da ben 100 ettari di vigneto, che è entrata a far parte della catena Relais & Château. L'azienda è una di quelle grandi e belle del Veronese, ha quasi mezzo secolo di vita e da sempre è di proprietà delle famiglie Delibori e Cristoforetti. Propone molti vini, qui vogliamo ricordare il top di gamma, lo splendido Amarone Classico Fracastoro, un vero fuoriclasse.

94 € 50,00

Amarone della Valpolicella Classico Fracastoro Riserva 2009

Da uve corvina 70%, rondinella 20%, corvinone 10%. Tre anni fra botti grandi e barrique. Rubino granato. Intenso, avvolgente, etereo al naso, con nitidi sentori di maraschino, confettura di visciola e cacao. Sapore pieno e agile, fine ed elegante, con corpo di ottimo peso ma ben sorretto da una piacevole componente acida. Finale estremamente lungo.

BB € 7,00

Bardolino Chiaretto Classico 2017

Da uve corvina 80% e rondinella 20%, vinificate in rosa. Acciaio. Rosa cipria chiarissimo. Intenso e pepato al naso, con note di pesca e lievi cenni floreali e agrumati. In bocca è saporito, fresco e asciutto, con un bel fruttato finale.

VENETO

635

94

punti / points



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BEREBENE GAMBERO ROSSO / NOVEMBRE 2018

**PREMIO QUALITA' PREZZO / QUALITY VALUE AWARD
VIGNA MORLONGO BARDOLINO DOC CLASSICO 2016**



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE SOMMELIER – INTERNATIONAL WINE AWARD BUCAREST / OTTOBRE 2018



MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL
Villabella Bardolino Chiaretto Spumante



MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL
2017 | Villabella Bardolino Chiaretto Classico



MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL
2017 | Villa Cordevigo Bardolino Chiaretto Classico

RASSSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

FALSTAFF / OTTOBRE 2018

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

“Intensives, leuchtendes Rubinrot. Ansprechende, offene Nase nach satten Kirschen, Erdbeeren und Cassis. Rund und geschmeidig am Gaumen, breitet sich zunächst samtig aus, filigran eingearbeitets Tannin, geschliffen, zieht sich klar durch vom Anfang bis zum Abgang”



93

punti / points

2011

Amarone della Valpolicella doc
classico

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GUIDA AI VINI DI VERONA / SETTEMBRE 2018

TOP 100
LA GUIDA AI VINI DI VERONA

La Guida dei 100 migliori vini veronesi selezionati dai sommelier Marco Scandogliero, Enrico Fiorini e Gianluca Boninsegna . è disponibile in tutte le edicole di città e provincia in allegato al quotidiano L'Arena.



TOP 100

2017
Bardolino Chiaretto doc classico



TOP 100

2016
Vigna Morlongo Bardolino doc classico

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

AWC VIENNA / SETTEMBRE 2018

AWC
VIENNA

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE



Villa Cordevigo Bianco, Veronese igt 2015

Lugana doc 17

Bardolino Chiaretto doc classico 17

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 16

Vigna Morlongo, Bardolino doc classico 16

Fracastoro, Amarone della Valpolicella Classico 08

Amarone della Valpolicella docg classico 2011

Villa Cordevigo Rosso veronese igt 11

Montemazzano, rosso Veronese igt 13

medaglia d'oro / gold medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

medaglia d'argento / silver medal

VILLABELLA

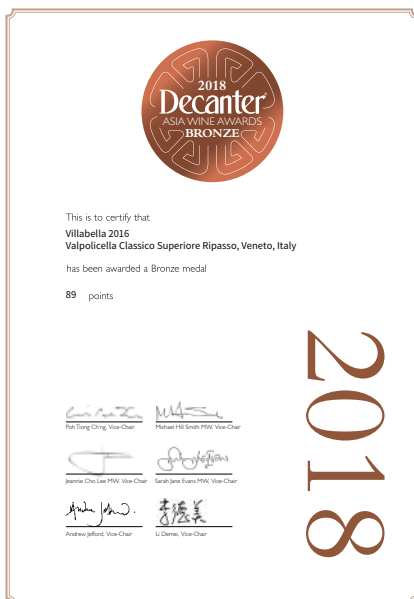
VIGNETI IN VERONA

DECANTER ASIA WINE AWARDS / SETTEMBRE 2018



MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL

2017
Heaven Scent



MEDAGLIA DI BRONZO / BRONZE MEDAL

2016
Valpolicella Ripasso doc classico superiore

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI / AGOSTO 2018

MUNDUS vini®

DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



MEDAGLIA D'ORO / GOLD MEDAL

2011
Villa Cordevigo Rosso Veronese



MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL

2017
Bardolino Chiaretto doc classico



MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL

2017
Lugana doc

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

FALSTAFF TROPHY / AGOSTO 2018

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Falstaff, rivista leader nel settore enogastronomico nei paesi di lingua tedesca, ha introdotto una nuova tipologia di degustazione tematica Falstaff Trophy, dedicata quest'anno ai vini rosati d'Italia.



92

punti / points

Bardolino Chiaretto
doc classico 2017

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / GIUGNO 2018



FRACASTORO
Amarone della Valpolicella doc classico
Riserva 2008

MEDAGLIA D'ORO / GOLD MEDAL



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MONDIAL DU ROSE' / MAGGIO 2018

Mondial du Rosé®



HEAVEN SCENT 2017

**MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL**



VILLA CORDEVIGO
BARDOLINO CHIARETTO
CLASSICO BIOLOGICO 2017

**MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL**

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER WORLD WINE AWARDS / MAGGIO 2018

Decanter
WORLD WINE AWARDS



This is to certify that
Villabella 2011
Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy
has been awarded a Bronze medal

86 points

Steven Spurrier
STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN, DECEMBER



Amarone della Valpolicella
docg classico 2011

**MEDAGLIA DI BRONZO
BRONZE MEDAL**

2018



This is to certify that
Villabella 2017
Lugana, Veneto, Italy
has been awarded a seal of approval

85 points

Steven Spurrier
STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN, DECEMBER



Lugana
doc 2017

COMMENDED

2018

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2018 / MAGGIO 2018



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

The United Nations of Fine Wines



Amarone della Valpolicella
docg classico 2011

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL



Bardolino Chiaretto
doc classico 2017

MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VERONA WINE TOP / MAGGIO 2018

VERONA WINE TOP



Vigna Morlongo
Bardolino doc classico
2016



Bardolino Chiaretto
doc classico
2017



Lugana doc
2017

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

5STARWINE – THE BOOK / APRILE 2018



91
punti / points



5StarWines - the Book 2018

VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO
RISERVA "FRACASTORO" 2008**

91/100

VIGNETI VILLABELLA
CALMASINO DI BARDOLINO (VR)



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ALICE CUCINA / MARZO 2018

BARDOLINO E ROSÈ REVOLUTION



1. VIGNETI VILLABELLA: I GRANDI VINI CLASSICI VERONESI

Con sede a Calmasino, nel cuore del Bardolino classico, sulle colline che si affacciano sul Lago di Garda, fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, è un'antica dimora patrizia

del '700 con chiesa consacrata, circondata da una tenuta di 100 ha di vigneti e oliveti. La produzione vinicola comprende tutti i grandi vini classici veronesi come Bardolino, Lugana, Custoza,



GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE

Spaghettoni al ragù di seppia



VILLABELLA BARDOLINO CHIARETTO DOC

Colore delicato con tonalità tra litchi e pesca. Al naso esprime note agrumate e floreali, in bocca buone acidità e sapidità con accenni agrumati.

www.vignetivillabella.com



Burger di ricotta e pesto con pomodorini saltati alle olive



VILLABELLA CHIARETTO SPUMANTE DOC

Rosa brillante con sentori eleganti di mela e piccoli frutti rossi. Al palato è cremoso, pieno e dotato della corretta sapidità.



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GAMBERO ROSSO.IT / MARZO 2018



Anteprima Chiaretto 2018 report. I nostri migliori assaggi

Presentata in anteprima alla Dogana Veneta di Lazise, l'annata 2017 di Chiaretto: 65 aziende e 140 vini in degustazione delle due versioni, la bresciana della Valtènesi e la veronese di Bardolino.

Le due sponde rosé del Lago di Garda si sono presentate per la prima volta insieme all'Anteprima Chiaretto, che si è tenuta alla Dogana Veneta di Lazise domenica 11 e lunedì 12 marzo. Presenti all'appuntamento 65 aziende, con 140 vini in degustazione, in rappresentanza della riva bresciana della Valtènesi e di quella veronese di Bardolino. Un primo passo per unire le forze e creare una sinergia di comunicazione, con l'obiettivo di elevare il rosé a vero simbolo del territorio del Garda. Il Chiaretto rappresenta un'eccezione nel settore dei vini rosati, non solo da un punto di vista qualitativo, ma anche economico. Nel panorama storicamente non del tutto entusiasmante dei rosé italiani, l'area gardesana viaggia spedita, con un incremento annuale in doppia cifra, una produzione complessiva di circa 11 milioni di bottiglie ed esportazioni in crescita, soprattutto verso Germania, paesi Scandinavi, Usa e Canada.

La Rosé Revolution

Le giornate dell'anteprima sono state anche l'occasione per fare il punto sui risultati della Rosé Revolution del Chiaretto. Un cambiamento iniziato nel 2014, quando i produttori del Garda hanno deciso di mettersi in discussione e cercare di creare un nuovo stile, più omogeneo e riconoscibile. Abbandonati i colori troppo carichi, e le derive gustative verso un frutto esageratamente ricco, morbido e "caramelloso", il nuovo corso del Chiaretto ha puntato su un colore dalle sfumature più tenui e delicate, che vanno dal petalo di rosa al rosa cipria. Non si è trattato solo di un maquillage estetico, anche il profilo dei vini si è orientato verso una maggior finezza espressiva, con prevalenza di note floreali, agrumate e una maggior ricerca di freschezza e sapidità. Una tappa importante nel processo di rinnovamento, che nel corso degli anni aveva già condotto a sostituire quasi del tutto la pratica del salasso con macerazioni brevi a basse temperature. Un cambiamento nella tecnica produttiva, che non ha tardato a mostrare i suoi effetti anche in campagna. Oggi circa il 70% del Chiaretto nasce da una progettazione agronomica, con vigne destinate a produrre solo uve da rosé. Una scelta che premia la qualità, grazie alla selezione delle parcelle più vocate per questa tipologia di vini, anche in funzione dell'andamento climatico dell'annata. Le uve del Chiaretto sono vendemmiate in leggero anticipo, con grado zuccherino più basso e acidità più alte.

Un lago, un nome e due vini

Se il Garda, con l'abbraccio del suo mite respiro mediterraneo, unisce le due sponde del lago in un'unica espressione territoriale, i vitigni marciano, invece, le differenze tra il Chiaretto della riva bresciana e quello veronese. La Val-

tènesi è la terra del goppello, un'uva povera di antociani e dal profilo delicato, ideale per realizzare rosati di qualità. Il blend è spesso completato da altre varietà a bacca rossa: in particolare barbera, sangiovese e marzemino. I vini hanno un profilo floreale e fruttato piuttosto armonioso, che li rende particolarmente piacevoli e immediati. Nella zona di Bardolino, invece, dominano in contrasto le uve della Valpolicella: corvina, rondinella e molinara. Varietà dalla spiccata acidità e dal poco colore, che tendono a portare in primo piano aromi di mandarino, cedro, fiori bianchi, una vivace freschezza e un finale sapido, con una lieve sfumatura tannica. Questa duplice veste espressiva è sicuramente una ricchezza da valorizzare, nel segno di una maggiore identità di terroir, attraverso vini dal carattere sempre più riconoscibile.

Annata 2017 e i migliori assaggi

L'annata 2017 è stata tra le più difficili degli ultimi anni. Ha visto un susseguirsi di fenomeni estremi, che hanno condizionato il naturale e armonioso sviluppo della vite. A una primavera calda, con un germogliamento precoce, ha fatto seguito la gelata di aprile e per finire un'estate secca e siccitosa, che ha costretto a vendemmie anticipate. Nella zona di Bardolino si calcola una perdita d'uva di circa il 20%, mentre in Valtènesi le cose sono andate meglio e la gelata ha fatto pochi danni. Landamento climatico schizofrenico, con sbalzi violenti e repentini, ha portato a maturazione uve con grado zuccherino elevato, piuttosto concentrate e con un profilo non sempre equilibrato. Nonostante queste premesse, gli assaggi dell'anteprima hanno messo in luce vini interessanti. Nel complesso i 25 Chiaretti Valtènesi hanno mostrato una maggiore uniformità, sia nel colore rosa tenue, che nello stile, segno di un percorso verso un'identità territoriale già assimilato da quasi tutti i produttori. Sono apparsi anche piuttosto pronti e godibili già in questa fase giovanile. L'assaggio di 47 Chiaretti di Bardolino, ha evidenziato un panorama più eterogeneo, con colori d'intensità molto diversa e interpretazioni più libere. Alcuni vini sono ancora un po' acerbi, ma molto promettenti per la bella freschezza degli aromi agrumati e la piacevole vena sapida. Le etichette che ci sono piaciute di più sono anche quelle che meglio interpretano lo spirito della Rosé Revolution, con colori tenui, profili di raffinata finezza, sorso snello, teso e vibrante, senza troppe concessioni alle facili morbidezze.

Bardolino Chiaretto Cl. '17 - Vigneti Villabella

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MEININGERS WEINWELT/ FEB-MAR 2018

WEINGUIDE AMARONE



90

2008 Villabella Fracastoro Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva, 15,5 %vol.

obwohl fast zehn Jahre alt, zeigt er noch florale Noten, ist dann aber ein eher fruchtiger Vertreter (rote Früchte, Walderdbeeren ...) mit feinröstigem Ton (Nuss-Nougat ...); süßlich-saftig mit beschwingten Konturen, sehr gepflegt



90

2010 Villabella Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

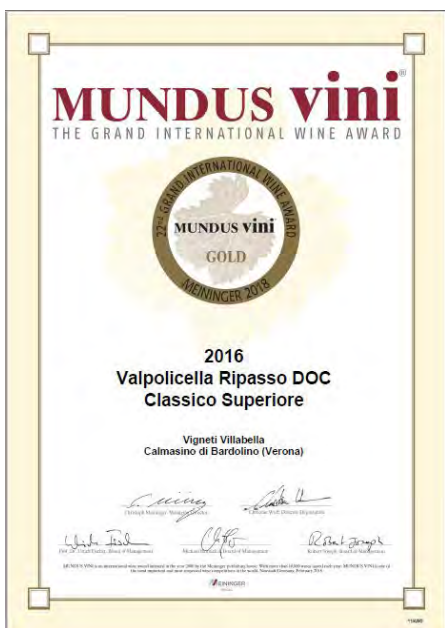
ein jugendlich wirkender Typ, etwas grasig-grün mit Eukalyptus zur dezenten Dörrobst-Frucht mit Kirsche, Nuss, Marzipan ...; obwohl ein eher leichter Vertreter, so doch komplex und dicht mit feinkörnigem Tannin; ein eleganter, feiner Kerl

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI / FEB 2018

MUNDUS vini® DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



MEDAGLIA D'ORO

2016
Valpolicella Ripasso DOC
Classico Superiore



MEDAGLIA D'ARGENTO

2008
Fracastoro Amarone della Valpolicella DOC
Classico Riserva

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE ENTHUSIAST / DICEMBRE 2017

WINE ENTHUSIAST

Vigna Morlongo, Bardolino doc classico 2015 89 punti / points

After a few swirls of the glass, this reveals mouthwatering aromas of wild berry, dark culinary spice and a light balsamic note. It's soft, smooth and totally accessible, with juicy black cherry, licorice and black pepper flavors framed in polished tannins.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

I VINI DI VERONELLI 2018 / NOV 2017



VENETO - BARDOLINO

Vigneti Villabella

37011, frazione Calmasino,
località Cà Nova 2;
tel. 045/7236448 - fax 045/7236704
info@vignetivillabella.com
www.vignetivillabella.com



Proprietario: famiglie Cristoforetti e Delibori

Enologo: Tiziano Delibori e Edoardo Lessio

Agronomo: Giorgio Cristoforetti

Ettari vitati: 220

È stata fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti dalle cui famiglie è tuttora gestita. La gamma proposta comprende tutti i vini classici del Veronese, a cui si aggiungono alcuni Igt sempre prodotti con una base di uve tradizionali della zona. Cuore pulsante dell'azienda è la tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, a parziale coltura biologica.

Docg

*** Amaronone della Valpolicella Classico (ha 10 | 40.000 @ E) 2010 (G.B.) 91

Doc

*** Amaronone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro (ha 18.000 @ G) 2007 (G.B.) 91

* Bardolino Chiaretto Classico (ha 5 | 30.000 @ B) 2016 (G.B.) 85

** Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigo (ha 5 | 10.000 @ C) BIO 2016 (G.B.) 86

* Bardolino Chiaretto Spumante Brut s.a. (ha 5 | 20.000 @ B)

* Bardolino Classico Vigna Morlongo (ha 12 | 45.000 @ B) 2015 (G.B.) 84

* Bardolino Classico Villa Cordevigo (ha 10.000 @ C) BIO 2015 (G.B.) 85

** Custoza (ha 30.000 @ A) 2016 (G.B.) 86

** Garda Chardonnay Villa Cordevigo (ha 10.000 @ C) BIO 2016 (G.B.) 86

** Lugana (ha 8 | 40.000 @ B) 2016 (G.B.) 87

* Soave Classico (ha 4 @ C) 2016 (G.B.) 86

** Valpolicella Classico (ha 30.000 @ B) 2016 (G.B.) 86

** Valpolicella Ripasso Classico Superiore (ha 10 | 40.000 @ C) 2015 (G.B.) 87

Igt

*** Fiordilej Villa Cordevigo Passito Bianco del Veneto (ha 6.000 @ C) 2012 (G.B.) 90

** Montemazzano Corvina Veronese (ha 40.000 @ C) 2013 (G.B.) 87

*** Oseleta Veronese Rosso 2008 (ha @ H)

* Pinot Grigio delle Venezie (ha 4 | 30.000 @ B) 2016 (G.B.) 85

*** Villa Cordevigo Bianco Veronese (ha 15.000 @ C) garganega e sauvignon 2013 (G.B.) 91

** Villa Cordevigo Rosso Veronese (ha 25.000 @ E) 2010 (G.B.) 87

* corvina, cabernet sauvignon e merlot

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI D'ITALIA 2018 / NOV 2017



Vigneti Villabella

FRAZ. CALMASINO DI BARDOLINO
LOC. CANOVA, 2
37011 BARDOLINO [VR]
TEL. 0457236448
www.vignetivillabella.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
PRODUZIONE ANNUA 500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 220,00

La grande azienda della famiglia Cristoforetti e Delibori opera da decenni nel comprensorio gardesano, disponendo di una grande superficie vitata che solo in parte viene sfruttata per la produzione di casa. Punta di diamante viticola sicuramente la tenuta che circonda Villa Cordevigo, condotta nel massimo rispetto per l'ambiente e che fornisce le uve per le etichette più ambiziose. Vini che hanno nella nitidezza del frutto e l'eleganza del sorso i loro punti di forza. L'assaggio del nuovo Bardolino proveniente da questa tenuta esalta proprio queste caratteristiche. Profuma di piccoli frutti selvatici e sottobosco, con una fine nota floreale sullo sfondo che anticipa un palato asciutto e nervoso che conquista per sapidità e lunghezza. Molto interessante anche l'Amarone Fracastoro, che non ricerca potenza quanto piuttosto la complessità aromatica e l'armonia del sorso, conquistata grazie a tannini levigati e una spiccata sapidità.

● Bardolino Villa Cordevigo '15	5
● Amaranone della Valpolicella Cl. Fracastoro Ris. '07	6
○ Bardolino Chiaretto Cl. '16	2*
○ Bardolino Chiaretto Cl. Villa Cordevigo '16	2*
● Bardolino Cl. V. Morlongo '15	2*
○ Fioridilej Passito Codervigo '12	3
● Montemazzano '13	3
● Valpolicella Cl. Sup. Ripasso '15	3
○ Villa Cordevigo Bianco '13	4
○ Custoza '16	2
○ Garda Chardonnay '16	2
○ Lugana '16	3
● Valpolicella Cl. '16	2
● Villa Cordevigo Rosso '10	5



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI / NOV 2017



93 punti per:
FRACASTORO,
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO RISERVA 2007
VILLA CORDEVIGO, FIORDILEI 2012

VILLABELLA
VIGNETI IN VERONA

Villabella

Vigneti Villabella ha sede a Calmasino in provincia di Verona. Fondata oltre 40 anni fa da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, produce i grandi vini classici veronesi Doc: Bardolino, Chiaretto, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Lugana, Custoza, Soave, oltre ai cru di Villa Cordevigo. Cuore pulsante di Villabella è la Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, un'oasi viticola e paesaggistica, parzialmente a conduzione biologica.

Cantina Delibori Walter Srl

Loc. Canova, 2, 37011 Calmasino di Bardolino, VR - tel +39 0457236448 - fax +39 0457236704 - info@vignetivillabella.com - www.vignetivillabella.com - Responsabili della produzione: Famiglie Cristoforetti e Delibori (Titolari), Edoardo Lessio (Enologo), 0 (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1971 - Vini prodotti: d.n.f. - d.n.f. - Ettari: 170 + 50 in conduzione - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - si - si

IL MIGLIOR VINO

**Amarone Classico Fracastoro
Riserva 2007**

93

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 29

Sensazioni: la consistenza massima la sua più illustre e magnifica dote. Poi eccellente bilanciamento fra morbidezza e tannicità del gusto, con l'acidità che reca ottima profumatura; proporzione fra polposità del frutto e speziosità del rovere, con il primo ben turgido le seconde mai esuberanti, invece stemperanti, fresche, mentose. Il risultato è un rosso morbido, balsamico, clorofilloso all'olfatto per la sua sentita, algida corrente di spezie. Il palato conferma un tannino da rotondità di polpa ben avvolto e bilanciato; ciò mentre la sua performance visiva, con la sua tinta violacea, illustra il turgore residuo del suo maestoso frutto compositivo. Una ricchezza in polpa e pigmento che è essenza dell'uva, or balsamico distillato di mora.



Informazioni: ☎ 04/08/17 - 📍 E - 18.000 - 🍷 Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

GLI ALTRI VINI

FIORDILEI PASSITO 2012 **IP: 93**

C. 32 - E 31 - I 30 - 🍷 - 6.000 - 🍷 Garganega 80%, Incrocio Manzoni 20%

VILLA CORDEVIGO ROSSO 2010 **IP: 92**

C. 32 - E 31 - I 29 - 🍷 - 25.000 - 🍷 Corvina 65%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 15%

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 2016 **IP: 91**

C. 30 - E 30 - I 31 - 🍷 - 30.000 - 🍷 Pinot Grigio 95%, Pinot Bianco 5%

AMARONE CLASSICO 2010 **IP: 90**

C. 32 - E 29 - I 29 - 🍷 - 40.000 - 🍷 Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

VILLA CORDEVIGO BIANCO 2013 **IP: 90**

C. 30 - E 31 - I 29 - 🍷 - 15.000 - 🍷 Garganega 80%, Incrocio Manzoni 20%

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE **IP: 90**

C. 29 - E 30 - I 31 - 🍷 - 20.000 - 🍷 Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

CUSTOZA 2016 **IP: 90**

C. 29 - E 31 - I 30 - 🍷 - 30.000 - 🍷 Garganega 40%, Trebbiano Toscano 25%, Chardonnay 20%, Trebbianello 10%, Pinot Bianco 5%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

RIPASSO 2015 **IP: 90**

C. 32 - E 29 - I 29 - 🍷 - 30.000 - 🍷 Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

VALPOLICELLA CLASSICO 2016 **IP: 90**

C. 31 - E 30 - I 29 - 🍷 - 30.000 - 🍷 Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

BARDOLINO CLASSICO VIGNA MORLONGO 2015 **IP: 90**

C. 31 - E 30 - I 29 - 🍷 - 45.000 - 🍷 Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

CHIARETTO 2016 **IP: 89**

C. 30 - E 29 - I 30 - 🍷 - d.n.f.

LUGANA 2016 **IP: 88**

C. 29 - E 29 - I 30 - 🍷 - 40.000 - 🍷 Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%

MONTEMAZZANO ROSSO 2013 **IP: 88**

C. 32 - E 28 - I 28 - 🍷 - 40.000 - 🍷 Corvina Veronese

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2016 **IP: 87**

C. 29 - E 29 - I 29 - 🍷 - 10.000 - 🍷 Corvina 75%, Rondinella 25%

VILLA CORDEVIGO CHARDONNAY 2016 **IP: 85**

C. 29 - E 28 - I 28 - 🍷 - 10.000 - 🍷 Chardonnay

SOAVE CLASSICO 2016 **IP: 85**

C. 28 - E 29 - I 28 - 🍷 - d.n.f.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BIBENDA / NOV 2017

BIBENDA 2018

L'azienda è ormai da diversi anni una delle più consolidate realtà nel cuore del Bardolino Classico. Vengono prodotti tutti i grandi vini classici della tradizione veronese, dal Bardolino al Valpolicella, dall'Amarone al Soave. Il cuore dell'azienda è Villa Cordevigo, una meravigliosa villa veneta che dal 2011 è divenuta anche un accogliente wine-relais. L'obiettivo delle famiglie Cristoforetti e Delibori è quello di eseguire una conduzione biologica dei vigneti; al momento sono circa una decina gli ettari così gestiti, ma altri 13 sono attualmente in conversione. Lo scorso anno è stato presentato il primo Bardolino biologico. Da segnalare anche il corretto e apprezzabile rapporto valore-convenienza.

<p>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2010 Rosso Doc 15% € 25</p> <p>Rubino fitto e concentrato. Ricchi profumi di amarene sotto spirito, rose e viole leggermente appassite, poi un ampio mix di spezie, ...</p> <p> Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%</p>	<p>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FRACASTORO RISERVA 2007 Rosso Doc 15,5% € 35</p> <p>Rubino con bagliori granato. Difatto elegante e stratificato, scuro. Si apre lentamente su ricordi di more, ribes, curry, eucalipto, ...</p> <p> Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%</p>	<p>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2015 Rosso Doc 14% € 12</p> <p>Granato sui bordi. Ampio ventaglio olfattivo con predominanti note di ciliegie, prugne e pepe, poi spezie scure, tabacco e sensazioni ...</p> <p> Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%</p>	<p>PASSITO FIORDILLEJ 2012 Bianco Dolce Igt 12,5% € 11</p> <p>Lucente color oro. Presenta un bouquet elegante con note floreali di ginestra e mimosa, poi albicocche disidratate, pasta frolla, ...</p> <p> Garganega 80%, Incrocio Manzen 20%</p>
<p>GARDA CHARDONNAY 2016 Bianco Doc 13% € 9,50</p> <p>Giallo chiaro, luminoso. Profumi di fiori gialli, nespole e pesche mature, erbe aromatiche, vaniglia e cenni minerali. Sorso sapido, ...</p> <p> Chardonnay 100%</p>	<p>VILLA CORDEVIGO ROSSO 2010 Rosso Igt 15% € 19</p> <p>Rubino con lampi granato. Profuma di note evolute di cassis, liquirizia, cacao e tabacco, rosa appassita. Caldo e morbido, tannini ...</p> <p> Corvina Veronese 65%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 15%</p>	<p>BIANCO VILLA CORDEVIGO 2013 Bianco Igt 13% € 15</p> <p>Dorato con riflessi verdolini. Eleganza minerale al naso che fa da sfondo a sentori di albicocca, nespola e lime, pepe verde, ...</p> <p> Garganega 75%, Sauvignon 25%</p>	<p>BARDOLINO CLASSICO VILLA CORDEVIGO 2015 Rosso Doc 12,5% € 9,50</p> <p>Porpora trasparente, emana caldi sentori di fragoline, erba appena sfalcata, humus, pepe nero. Sorso agile e saporito, tannini ...</p> <p> Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%</p>

VILLABELLA









VIGNETI IN VERONA

VINETIA GUIDA AI VINI DEL VENETO AIS / NOV 17

PREMIO RIALTO / RIALTO PRIZE

Villa Cordevigo è lo splendido ed esclusivo wine relais attorno al quale si estendono i vigneti di proprietà, luogo di grande prestigio e cuore pulsante della cantina Villabella. Anche per questo motivo è stata fatta la scelta di seguire la strada della conversione al biologico, nel rispetto del territorio e di chi soggiorna tra queste colline che si affacciano sul lago di Garda. Con l'entrata in commercio dell'annata 2016 viene presentata l'ultima novità. Il Bardolino Classico Biologico Villa Cordevigo ottiene la certificazione, affiancandosi così al Chiaretto e allo Chardonnay.



 <p>Annate: 2006</p> <p>Fracastoro ★★★★★</p> <p>Veste lucente e impenetrabile, rosso granato. All'olfatto è intenso, complesso e fine, con sentori di rosa appassita, confettura di prugna, foglie di thè, vaniglia e pepe nero, liquirizia e caffè con finale minerale. Al gusto è intenso ed equilibrato, laddove la freschezza ben presente e la sapidità...</p> <p>2018</p>	 <p>Annate: 2013 2014 2015</p> <p>Vigna Morlongo ★★★★★</p> <p>Rubino cupo con orlo granato. Ventaglio aromatico che spazia dalla frutta rossa, amarena, mirto, ma anche fragoline di bosco e lampone, alla macchia mediterranea tra toni di rosmarino, alloro, timo e lavanda. Note speziate di pepe, chiodi di garofano e cacao amaro completano il bouquet. Al palato si ...</p> <p>2018</p>	 <p>Annate: 2013 2014 2015 2016</p> <p>Custoza ★★★★★</p> <p>Paglierino, limpido e luminoso. L'olfatto è elegante nelle sensazioni di erbe aromatiche, come salvia e maggiorana, e nei toni fruttati di mela cotogna e melone. Completano il ventaglio dei profumi, le note di gelsomino, ginestra e camomilla. Il sorso è sapido e di buona struttura, equilibrato e con...</p> <p>2018</p>	 <p>Annate: 2013 2014 2015 2016</p> <p>Bardolino Chiaretto Classico ★★★★★</p> <p>Di una tonalità rosa molto tenue. Lascia emergere dal calice profumi delicati ma espressivi di rosa canina, peonia, lampone, mandarino e salvia. Al palato cambia decisamente registro, convertendo la sua leggera impronta visiva e olfattiva in un sorso deciso e diretto, dalla connotazione fresca e di ...</p> <p>2018</p>
 <p>Annate: 2011 2012</p> <p>Villa Cordevigo Fiordilej Passito ★★★★★</p> <p>Giallo dorato vivace. I profumi seducenti ed eleganti. Frutta secca e candita, principalmente albicocca e scorza d'arancia, si mescolano al miele d'acacia, cera e vaniglia. In seguito una leggera nota di biancospino e una punta di zenzero. Al sorso affascina con un equilibrio giocato su una iniziale...</p> <p>2018</p>	 <p>Annate: 2014 2016</p> <p>Villa Cordevigo Garda Chardonnay Biologico ★★★★★</p> <p>Giallo paglierino luminoso. Sentori di mela golden, susina, ananas e cedro, affiancati da note floreali di acacia, biancospino e fiori d'arancio. Erbe aromatiche come salvia e timo, completano quindi il bouquet dei profumi. Sorso brillante in freschezza, con una buona morbidezza iniziale...</p> <p>2018</p>	 <p>Annate: 2009 2011 2013</p> <p>Villa Cordevigo Bianco ★★★★★</p> <p>Paglierino intenso e di ottima luminosità. Eleganti le note di acacia, gelsomino e sambuco, seguite da quelle di frutta come ananas, susina gialla e pesca. Sentori di erbe aromatiche e spezie dolci. Infine burro di arachidi a completare il piacevole bouquet dei profumi. Il sorso snello e vivace vive...</p> <p>2018</p>	 <p>Annate: 2008 2008 2008 2010</p> <p>Villa Cordevigo Rosso ★★★★★</p> <p>Granato che sfuma in riflessi aranciati. Impatto olfattivo con spezie dolci, cannella, chiodo di garofano, tabacco, lievi note di cuoio e legno di cedro. Si apre quindi su frutta rossa matura in confettura, uva passa e miele. Al palato vellutato e avvolgente con perfetta coerenza tannica. L'impronta...</p> <p>2018</p>

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

RISTORANTI D'ITALIA 2018 GAMBERO ROSSO / NOV 17



Le grandi cantine del Veneto



Vigneti Villabella

Fraz. Calmasino di Bardolino | loc. Ca' Nova, 2 | Bardolino (VR)
www.vignetivillabella.com | 0457236448

Joint-venture fra le famiglie Cristoforetti e Delibori, in virtù di una produzione affidabile e di buon livello qualitativo, caratterizzata da uno stile che non insegue la concentrazione quanto la bevibilità. La produzione deriva dalla grande superficie vitata a disposizione della proprietà, che si traduce in una gamma piuttosto ampia di prodotti, dove i vini delle denominazioni gardesane svolgono il ruolo del protagonista. Vero e proprio gioiello è Villa Cordevigo, la splendida dimora settecentesca divenuta relais circondata da vigneti coltivati nel massimo rispetto per l'ambiente, destinati a fornire le uve che danno origine alle etichette più ambiziose.



Bardolino Chiaretto CI.

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Un chiaretto che sfrutta l'aromaticità delle varietà gardesane per esaltarsi in un sorso spigliato e sapido che coinvolge con la sua piacevolezza. Ideale con pesce di lago alla griglia.



Bardolino CI. Vigna Morlongo

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

L'intensità dei profumi di piccoli frutti e la beva piena e succosa lo rendono un vino fragrante e di piacevole beva, soprattutto se servito fresco. Il coniglio in umido saprà offrire il giusto contrasto a questo succoso vino gardesano.



Amarone della Valpolicella CI. Fracastoro Riserva

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Si riconoscono sentori di prugna, more in confettura, tabacco, radice e cioccolato. Robusta corposità, bilanciato nell'alcol, tannini ben eseguiti. Chiude sapido. Da provare con pasta e fagioli alla veneta.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI BUONI D'ITALIA 2018 TOURING CLUB ITALIANO / NOV 17



VIGNETI VILLABELLA

Fraz. Calmasino
Loc. Ca' Nova, 2
37011 Bardolino (VR)
Tel. 045 7236448
Fax 045 7236704
info@vignetivillabella.com
www.vignetivillabella.com

È il 1971 quando Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti fondano l'azienda; il loro sodalizio porta alla progressiva acquisizione di vigneti nel territorio gardesano. Ora sono 220 gli ettari, tra proprietà e affitto, da cui provengono le uve per i loro vini. Una grossa realtà che ha un fiore all'occhiello: la tenuta Villa Cordevigo con all'interno una splendida villa veneta del Settecento adibita all'ospitalità. Quattro stelle al Bardolino Chiacchetto Spumante, con colore moderno e bollicine finissime: ci regala note balsamiche di alloro e albicocca disidratata. Bella è la freschezza accentuata dai sentori salini. Stesso punteggio per il Soave Classico che sfoggia l'eleganza come segno distintivo.

Bardolino Doc Chiacchetto Spumante	★★★★	🍷	€ 9-11
Amarone della Valpolicella Doc Classico Riserva Fracastoro 2007	★★★★	🍷	€ 37-40
Soave Doc Classico 2016	★★★★	🍷	€ 6-8
Bardolino Doc Classico Villa Cordevigo 2016	★★★★	🍷	€ 9-11
Bardolino Doc Classico Chiacchetto Villa Cordevigo 2016	★★★★	🍷	€ 9-11

Bottiglie: 500.000 Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrana, Garganega, Trebbiano di Soave, Oseleta

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE SURF / NOV 17

WineSurf

FRACASTORO, AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO RISERVA 2007 3 1/2 STELLE / 3 1/2 STARS TOP



**Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC
Fracastoro 2007 Vigneti Villabella** **TOP**

★★★★★ 3.5

Produttore: **Vigneti Villabella**
Tipo di Vino: **rosso**
Annata: **2007**
Denominazione: **Amarone della Valpolicella Classico Riserva**



Occhio
★★★★★ 4

RUBINO BRILLANTE



Naso
★★★★★ 3.5

FRUTTATO FLOREALE INTENSO MACCHIA MEDITERRANEA
PRUGNÀ FRESCA EUCALIPTO BALSAMICO



Bocca
★★★★★ 3.5

PERSISTENTE ELEGANTE ALCOLICO
GIUSTAMENTE TANNICO LINEARE



Piacevolezza
★★★★★ 3

Rispondenza al vitigno
★★★★★ 4

Commenti

Lasciamo all'Amarone il tempo di maturare e vedrete che il risultato arriva, sia con finezze balsamiche al naso che con una bocca vellutata e piacevolissima.



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BEREBENE 2018 GAMBERO ROSSO / NOV17

PREMIO QUALITÀ / PREZZO



Bardolino Chiaretto Cl. '16 Vigneti Villabella

fraz. Calmasino di Bardolino
loc. Canova, 2

Bardolino [VR]

tel. 0457236448

www.vignetivillabella.com

7.10 euro

Il territorio gardesano ha una grande tradizione nella produzione di Chiaretto, il delicato rosato derivato dalle storiche uve di corvina e rondinella che i produttori locali completano attingendo alla numerosa disponibilità di altri vitigni locali. Villabella ne propone questa versione ricca di suggestioni di frutti di bosco e fiori che si esaltano in un palato che dona leggerezza e sapidità.

**BARDOLINO
CHIARETTO
DOC CLASSICO
2016**



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINING HOUR / OTT 17

UNCOVERING CORVINA WITH VIGNETI VILLABELLA

In an attempt to further kick off our discovery of Chiaretto, the Consorzio Di Tutela Vino Bardolino facilitated a 'light lunch' followed by a Corvina wine tasting. Our lunch took place at Villa Cordevigo located in Cavaion Veronese, the heart of Bardolino Classico, on the east side of Lake Garda. Villa Cordevigo is an enchanting eighteenth century manor house offering accommodations complete with vineyards, olive groves and a chapel. The Villa also promotes the estates' wines. Vigneti Villabella, the estate winery, was founded in 1971 by Walter Delibori and Giorgio Cristoforetti. Today, both families still own and run the Winery and Villa. Franco Cristoforetti, is actually the President of the Consorzio Di Tutela Vino Bardolino, so we were in for a real treat. In fact, they could have locked me up and kept me there if they so desired. According to its owners, the villa, which was acquired in 1998, is "a viticultural and natural oasis that is organically farmed. Here we have sought to preserve the genius loci of the countryside that surrounds the Villa Cordevigo Wine Relais." Villa Cordevigo is magnificent and is the very essence of what happens when a French chateau and Italian villa meet.

Now, let us discuss the Italian "light lunch." I must say that a "light lunch" in Italy is never a light lunch. I suppose it could have been light, but I just kept eating. No regrets. Needless to say, I was not prepared for the spread set before me. No complaints.

After our tour of Villa Cordevigo, it was time to mangia! Lunch was replete with charcuterie, salads, breads, cheeses, soup and pasta. Delicious pasta that prepared by ar-

tisans that just compelled me to eat more and more. No regrets. No complaints. Bliss. Satiation. Moreover, this was when I had my first experience with a Chiaretto Spumante, and I enjoyed it this immensely. Villabella Bardolino Chiaretto Spumante DOC is obtained by traditional vinification of the indigenous Corvina, Rondinella and Molinara grapes a brief maceration on the skins, followed by a long, slow fermentation. The Martinotti method is used for this 12% ABV cuvee. These bubbles have a delicate bouquet of strawberries, wild flowers and cherries on the nose, yet it was juicy, creamy and full-bodied on the palate. Villabella's Spumante is fantastic alone, as an aperitif or with a variety of fish and seafood dishes. It was yummy, so I had it throughout lunch, with everything!

Following this awesome lunch that was fit for a queen, I sat down for a wine tasting of their Vigneti Villabella estate wines. Villabella wines are sourced from grapes grown around Bardolino and in each of the five Valpolicella communes. The combination of the stony and calcareous morainic soil and climate, due to its proximity to Lake Garda, yields more fresh and fruity wines. This is a prime location, as they are influenced by the circles of morainic hills. Vigneti Villabella produces all of the major regional wines, such as Chiaretto, Bardolino, Lugana, Custoza, Soave, Valpolicella (Ripasso and Amarone) and other Veronese IGT wines. I was able to sample a few of these, providing a nice overview of the wine region. However, the focus of this wine tasting was on the Corvina grape. Corvina is the primary grape used in Chiaretto, the dry Italian rosé.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINING HOUR / OTT 17

UNCOVERING CORVINA WITH VIGNETI VILLABELLA

Villa Cordevigo Bardolino Chiaretto DOC Classico Biologico 2016

The organic Bardolino Chiaretto Classico is produced with 80% Corvina and 20% Rondinella grapes. Chiaretto is traditionally made, as are most rosé or skin-fermented wines, by macerating on the skins for a one night. However, now Chiaretto is produced with just a few hours maceration, in order to extract a very light color. The cold fermentation serves to enhance the expression of the wine's fruity and floral aromas. Bardolino Chiaretto Classico is pale pink with floral and citrus notes on the nose. The palate embodies freshness and minerality due to the morainic soils. Initially, the acidity is high, but the finish is dry and refreshing. Although the producers state that the wine should preferably be drunk within a year of the vintage, this wine does have aging potential. Chiaretto di Bardolino is bottled while young and usually released and presented in March. 12% ABV.



Villa Cordevigo Heaven Scent Bardolino Chiaretto DOC 2016

Heaven Scent is made from 80% Corvina and 20% Rondinella grapes in mostly clay, morainic soil. The grapes are expertly harvested at the right time to ensure the right acidity and sugar, making this wine very well balanced. Its logo is even celestial-like to further convey its message and have international appeal. Named appropriately for the heaven-like place in which it was produced and the heavenly taste on the palate, Heaven Scent bears some similarity to the Chiaretto DOC, yet it is different. It is an intense peach pink with citrus and floral notes on the nose. The palate is young, fruity with good acidity, sapidity and round finish. 12% ABV.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINING HOUR / OTT 17

UNCOVERING CORVINA WITH VIGNETI VILLABELLA

Villa Cordevigo Bardolino DOC Classico Biologico 2015

The Bardolino Classico Biologico is a red wine produced from Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10% organically-grown grapes from the pebbly clay soil of the Villa Cordevigo estate vineyards in Cavaion Veronese. This wine undergoes fermentation and skin-contact maceration for 10 days and is then allowed to mature for one year in stainless steel tanks. Bardolino Classico is aged in cool temps to preserve the fruit and freshness. I found this all very interesting, to be able to experience a red wine aged in stainless steel as opposed to oak. A light, ruby red in color with elegant aromas of violet and cherries. The palate was smooth and tangy with notes of bright red fruit, black pepper and clove. This is a classic, easy-drinking Bardolino wine that demonstrates its versatility and aging potential. This particular varietal can be aged for 5-6 years.



Vigna Morlongo Bardolino DOC Classico Anniversario 2013 & 2014

This fragrant red wine is made from 70% Corvina, 20% Rondinella and 10% Corvinone grapes from clay soil mixed with limestone. It is aged in cool temperatures to preserve the fruit and freshness. The wine matures in large oak casks. Bright ruby, with a delicate bouquet of cherries, strawberries and red currants on the nose and spicy raspberry and cherry on the palate. Dry, round, fresh and balanced. 13% ABV. This tasty wine is a winner of Gambero Rosso's Tre Bicchieri Award.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINING HOUR / OTT 17

UNCOVERING CORVINA WITH VIGNETI VILLABELLA

Villa Cordevigo Rosso IGT Veronese 2010

This delicious dry red wine is made from 65% Corvina, 20% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot grapes, all grown in clay soil mixed with pebbles. After a late harvest, the grapes are dried briefly using the traditional technique employed in the Province of Verona. The Rosso marked the first wine, of many, made from dried grapes tasted on this tour. Next is maceration on the skins for 10-14 days at a controlled temperature to extract the wine's ripe fruit aromas and flavors. The wine is then aged for 30 months in cherry wood casks and tonneaux and at least 6 months more in the bottle.

This awesome Rosso IGT is deep garnet to the eye and very aromatic. Intense wild berries and tobacco on the nose, with dark, rich cherry and berry fruit on the palate. This wine has smooth tannins and a long finish. Sexy and seductive. 15% ABV. Balance was the goal for this wine, and it was certainly achieved. This wine is definitely one for my cellar, as it displays power and strength, along with excellent fruit flavor. Villa Cordevigo Rosso is absolutely a winner.



Oseleta Rosso Veronese IGT 2007

This Rosso IGT wine is made from 100% Oseleta grapes grown in pebbly clay morainic soil. Oseleta, which means "little bird" in the Venetian dialect, is an indigenous Veronese grape variety with small bunches that are particularly suited to undergoing the appassimento technique. Oseleta, thought to have been extinct, is related to Corvina Veronese and Rondinella and is making a huge comeback. After the drying of the grapes, fermentation and maceration, Oseleta Rosso is allowed to mature for 36 months in wood, barriques and tonneaux. The color, a deep purplish ruby, is mesmerizing. The nose is fruity and spicy, while it is very tannic on the palate. 14.5% ABV. 2007 was the first vintage produced, and although it has been aging, it is still a great candidate for more maturing. I tasted this wine solo, but would love to taste it again with a juicy steak, mature cheese or rich pasta in a tomato-based sauce.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINING HOUR / OTT 17

UNCOVERING CORVINA WITH VIGNETI VILLABELLA

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2015

This bottle certainly presents another side of Corvina. It is produced with 70% Corvina, 20% Rondinella and 10% Corvinione from soil of limestone mixed with clay. The grapes are sourced from each of the five Valpolicella communes (Furmane, Marano, Negrar, San Pietro Incariano and Sant'Ambrogio di Valpolicella) and are produced with the ripassimento method, undergoing a second fermentation with dried grapes. This lends itself to a richer wine. Initial green almond and peppercorn spices on the nose, later opens up to notes of cherry and plum. The palate rich strawberry, black cherry cinnamon and carob. 14% ABV and not as big as Amarone, yet a palate-pleaser all the same. This Valpolicella Ripasso was a delicious 'baby Amarone.'



Fracastoro Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva 2007

Again, I was able to see a marked difference in the regions of Bardolino and Valpolicella. Fracastoro, named after the Italian physician, poet, and scholar in mathematics, geography and astronomy (Girolamo Fracastoro) who lived in Lake Garda region, is also made from 70% Corvina, 20% Rondinella and 10% Corvinione from limestone and stony clay soil in the Valpolicella Classico area. According to the owners, climate change is having a huge impact on the vinification process. The traditional ripasso technique of a second fermentation on the skins of the dried grapes sometimes occurs in 80-90 days, less than the regular 120. Following, a portion of the wines mature in traditional Slavonian oak casks and the rest in small Allier oak barrels.

The resulting wine gain greater body, structure, and complexity. The Monte Baldo winds lead to low temperatures which is good for the aromas, and this wine is absolutely aromatic. A deep, brilliant garnet red appearance and an intense nose of black cherries, fig, brown sugar and tobacco. The palate is warm, dry, smooth and well-structured. I loved the balance of fruit and spice in this Amarone as it went down. Lingering finish and 15.5 % ABV. Villabella Amarone Classico is elegant and drinkable, but it could certainly be aged.

My time at Villa Cordevigo tasting Vigneti Villabella wines was both well spent and appreciated. It was a perfect way to learn more about the Corvina grape and its role in many of the regional wines. The lunch was excellent too!



RASSEGNASTAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS / SETTEMBRE 2017

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2015 Medaglia d'Argento / Silver Medal



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GILBERT & GAILLARD / AGOSTO 2017



Montemazzano Rosso Veronese igt 2013

Medaglia d'Oro / Gold Medal



Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2015

Medaglia d'Oro / Gold Medal



LUGANA DOC 2016

Medaglia d'Argento / Silver Medal



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / LUGLIO 2017

FRACASTORO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO RISERVA

Medaglia d'Argento / Silver Medal



INTERNATIONAL WINE
AND SPIRIT COMPETITION
2017 SILVER AWARD

Chris Blancy
IWSC President

David Wrigley
Technical Director

This is to certify that the award above was made after blind tasting and in accordance with the International Wine and Spirit Competition Regulations.

Product: Fracastoro Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva 2007
Tasting Category: Amarone della Valpolicella DOCG Classico - 2011-2007
Producer: Vigneti Villabella



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE SURF / LUGLIO 2017



Custoza DOC 2016



CUSTOZA DOC 2016
Tre stelle / three stars ★★ ★

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VERONA WINE TOP / GIUGNO 2017

VERONA WINE TOP VINCITORI

Bardolino Chiaretto doc Classico 2016



Vigna Morlongo Bardolino doc Classico 2015



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GLASSOFBUBBLY.COM / GIUGNO 2017

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE



Rosy Shades Of Bardolino Chiaretto

Which wine seems to capture those sky blush reflections in its glass? Well, it's Bardolino Chiaretto sparkler.

The Bardolino surroundings offer delicate hills that define the Lake's edges, hosting vines all around: Corvina, Rondinella and Molinara are the local varieties growing in this area characterised by a mild climate. As a result, the wines have a deep minerality that can be expected from such unique place. Here bubbly usually welcomes the tourists, inviting them to admire the gorgeous landscape while enjoying the gentle breeze. The local sparkling wine is known as Bardolino Chiaretto Spumante, one of the best representatives of the Bardolino area is made by Villabella winery from a blend of 60% Corvina, 30% Rondinella and 10% Molinara.

The cuvée to produce this rosé is obtained through the traditional vinification of these grape varieties with a short maceration of the skins, in order to extract just a slight natural pink colour, followed by a slow fermentation ideal for bringing out the aromatic fragrance of the grapes. The long process of transforming the cuvée into sparkling wine then takes place in closed vats, in accordance with the

Charmat method. It's love at first sight: its light pink colour reveals sunset reflections indeed, lovely bubbles bring to the nose notes of small fruits like strawberries, raspberries and cherries, creamy and rounded, with an elegant perlage and persistent juicy fruitiness. Being a versatile wine it can be paired with many different dishes: a wonderful combination would be with spa-



ghetti dressed with 'pomodoro del Piennolo', a particular kind of tomato from the Vesuvio area near Naples, creamy burrata cheese and anchovies, all covered by grated lemon peel. This is an exquisite dish prepared by Giuseppe D'Aquino, Chef of Oseleta restaurant. Colours and aromas perfectly match together while the freshness of Bardolino Chiaretto enhances the flavours of this recipe for a harmonic and gorgeous pairing. While you're enjoying the last sip of Bardolino Chiaretto in your glass, it appears that even the remaining rays of light want to say goodbye. Maybe your holiday at Garda Lake is coming to an end, maybe it's time to go home, but that spectacular sunset will stay on your mind like a marvellous painting, truly capturing the beauty of nature.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MERUM / GIUGNO 2017

BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO 2016 1 CUORE

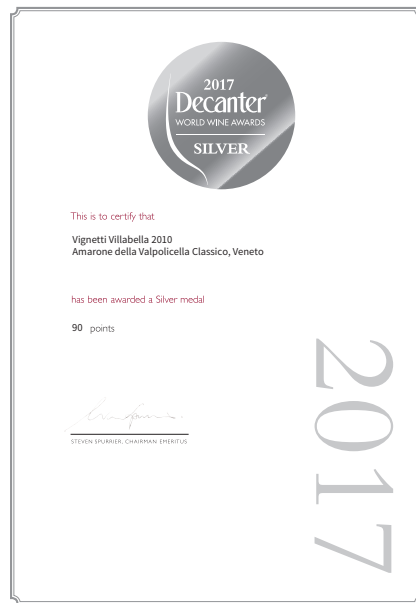


VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER WORLD WINE AWARDS / MAGGIO 2017

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2010 MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL



VILLA CORDEVIGO ROSSO VERONESE igt 2010 COMMENDED



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MONDIAL DU ROSÉ / APRILE 2017

Mondial du Rosé® BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO 2016

medaglia d'argento / silver medal



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

5STARWINES - THE BOOK 2017 / APRILE 2017

Vinality International Wine Guide

FRACASTORO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO RISERVA 2007

91 punti / points



RASSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER MAGAZINE / APRILE 2017

Decanter
the world's best wine magazine



90
PUNTI

90
POINTS

**FRACASTORO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO RISERVA 2007**

RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS / FEBBRAIO 2017



**FRACASTORO AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2007**

**MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL**



**VILLA CORDEVIGO ROSSO
VERONESE IGT 2010**

**MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL**



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2010**

**MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL**

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

PINK AWARDS / FEBBRAIO 2017

pink
ROSE FESTIVAL



**BARDOLINO CHIARETTO DOC
CLASSICO 2016**

**MEDAGLIA D'ORO
GOLD METAL**

RASSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MILLESIME BIO CHALLENGE / GENNAIO 2017

Challenge Millesime **BIO**



MEDAGLIA D'ORO GOLD MEDAL

VILLA CORDEVIGO GARDA
DOC CHARDONNAY IGT
BIOLOGICO (ORGANIC) 2016



MEDAGLIA D'ARGENTO SILVER MEDAL

VILLA CORDEVIGO,
BARDOLINO CHIARETTO DOC
CLASSICO BIOLOGICO
(ORGANIC) 2016



MEDAGLIA DI BRONZO BRONZE MEDAL

VILLA CORDEVIGO,
BARDOLINO DOC
CLASSICO BIOLOGICO
(ORGANIC) 2015



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE ENTHUSIAST / DICEMBRE 2016



ON LINE BUYING GUIDE



93 Fracastoro Amarone della Valpolicella doc Classico 2006

Aromas of underbrush, stewed prune and baking spice waft out of the glass. The smooth enveloping palate doles out dried black cherry, raspberry jam, pipe tobacco and cinnamon frame in velvety tannins that lend polished support. A cocoa note closes the finish.

Designation: Fracastoro Riserva

Variety: Red Blend

Appellation: Amarone della Valpolicella Classico, Veneto Italy

Winery: Vigneti Villabella



92 Amarone della Valpolicella doc Classico 2009

Underbrush, leather, dark spice and ripe black-skinned fruit aromas come together on this full-bodied red. The palate shows weight and polish, offering dried black cherry, blackberry extract, mocha and tobacco framed in firm, velvety tannins.

Variety: Red Blend

Appellation: Amarone delle Valpolicella Classico, Veneto, Italy

Winery: Vigneti Villabella

Alcohol: 15%

Bottle size: 750 ml

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE SPECTATOR / NOVEMBRE 2016

Wine Spectator

VILLA CORDEVIGO ROSSO

2009

90 punti / 90 points



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2009

89 punti / 89 points



VIGNETI VILLABELLA

Veronese Villa Cordevigo 2009

Score: 90

Country Italy

Region Veneto

Issue Nov 15, 2016

Tasting Note

A balanced red in a ripe style, with date and dried fig flavors accented by wild herb, spiced orange and graphite notes. Lightly juicy and fragrant throughout, with taut tannins trimming the finish. Corvina, Cabernet and Merlot. Best from 2018 through 2024. 2,000 cases made.

-AN

Amarone della Valpoicella Classico 2009

Score: 89

Country Italy

Region Veneto

Issue Nov 15, 2016

Tasting Note

An easy-drinking Amarone, balanced and creamy, offering lightly juicy flavors that enliven subtle notes of plumped cherry, mandarin orange peel and spice, with hints of dried fig and cocoa power on the finish. Drink now through 2020. Tasted twice, with consistent notes.

-AN

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI D'ITALIA 2017 - GAMBERO ROSSO / NOVEMBRE 2016

GAMBERO ROSSO®



Vigneti Villabella

FRAZ. CALMASINO DI BARDOLINO
LOC. CANOVA, 2
37011 BARDOLINO [VR]
TEL. 0457236448
www.vignetivillabella.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
PRODUZIONE ANNUA 500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 220,00

Nel corso degli anni l'azienda delle famiglie Cristoforetti e Delibori ha saputo ritagliarsi un ruolo da leader nel comprensorio gardesano. Più di duecento ettari di vigneto disseminati nel territorio, con la preziosa tenuta che circonda Villa Cordevigo, un'oasi di vigneti condotti nel massimo rispetto per l'ambiente, che forniscono le uve per i vini più prestigiosi. Lo stile ha sempre ricalcato un profilo sottile e raffinato e oggi i vini sanno conquistare anche per profondità e classe. Strepitoso il Bardolino Vigna Morlongo '14, che riesce a esaltare le migliori caratteristiche della rossa tipologia gardesana. La veste è giustamente scarica, i profumi fini e intensi, dominati dal connubio tra i frutti selvatici e il pepe, con una preziosa sfumatura di erbe fini sullo sfondo. In bocca sono sapidità e acidità a reggere un sorso snello e di grande piacevolezza. Il Chiaretto '15 invece gioca le carte di fragranza intensa e floreale, mentre in bocca è asciutto, agile e appagante.

● Bardolino Cl. V. Morlongo '14	♥♥♥ 2*
○ Bardolino Chiaretto Cl. '15	♥♥ 2*
○ Bardolino Chiaretto Cl. Villa Cordevigo '15	♥♥ 2*
○ Lugana Ca' del Lago '15	♥♥ 3
● Montemazzano '12	♥♥ 3
● Valpolicella Cl. Sup. Ripasso '14	♥♥ 3
○ Bardolino Chiaretto Brut	♥ 2
○ Custoza '15	♥ 2
● Oseleta '08	♥ 5
● Valpolicella Cl. I Rocoli '15	♥ 2
● Amarone della Valpolicella Cl. Fracastoro Ris. '08	♥♥ 6
● Bardolino Cl. V. Morlongo '13	♥♥ 2*
● Bardolino Cl. V. Morlongo Anniversario '13	♥♥ 2*
● Valpolicella Cl. Sup. Ripasso '13	♥♥ 3

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO / OTTOBRE 2016

TRE BICCHIERI DELLA GUIDA VINI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO AL NOSTRO VIGNA MORLONGO, BARDOLINO DOC CLASSICO 2014



Siamo lieti di annunciare un risultato tanto atteso, che premia anni di impegno e passione.



*"Spett.le Vigneti Villabella, siamo lieti di comunicarvi che il vino **Bardolino Classico Vigna Morlongo '14** si è aggiudicato i **Tre Bicchieri**® della guida **Vini d'Italia 2017**".*

I Curatori:

*Gianni Fabrizio
Eleonora Guerini
Marco Sabellico*

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI BUONI D'ITALIA 2017 / NOVEMBRE 2016

LA CORONA A BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE DOC



VIGNETI VILLABELLA



Fraz. Calmasino
Località Ca' Nova, 2
37011 Bardolino (VR)
Tel. 045 7236448
Fax 045 7236704
info@vignativillabella.com
www.vignativillabella.com

L'azienda di Calmasino conquista la Corona con il Chiaretto Spumante Doc, un Martinotti importante che esalta la fragranza del vitigno, spumante di un bel rosato brillante, naso accattivante di lampone e ribes, perlage cremoso, elegante finale da incorniciare. Molto bene anche il Bardolino Chiaretto Classico che presenta un bouquet di profumi esaltanti dal lampone al ribes ai frutti di bosco; la freschezza, la sapidità e il finale sono appassionanti. Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore ha naso di frutta matura, china ed erbe officinali; la bocca è vibrante, rotonda, calda e speziata; piacevole la beva. Il Custoza Doc regala un naso di tiglio e di ananas, fresco e verde, nel finale pretende il secondo sorso.

Bardolino Doc Chiaretto Spumante Brut 2015	★★★★★	■	🍷	€ 9-11	
Bardolino Doc Classico Chiaretto Villa Cordevigo 2015	★★★★★	■	🍷	€ 9-11	
Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2014	★★★★★	■	🍷	€ 12-14	
Custoza Doc 2015	★★★★★	■	🍷	€ 6-8	
Valpolicella Doc Classico I Roccoli 2015	★★★★★	■	🍷	€ 7-9	

Bottiglie: 500.000

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara, Garganega, Trebbiano, Oseleta

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BEREBERE 2017 GAMBERO ROSSO / NOVEMBRE 2016



Bere Bene è una guida che si propone l'importante obiettivo di premiare le tante aziende che producono dei vini eccellenti a un costo accessibile. La guida è pubblicata dal Gambero Rosso, Azienda leader del settore enogastronomico in Italia ed uno dei riferimenti per gli appassionati di tutto il mondo, ed è rivolta a coloro che cercano e pretendono un vino buono, anzi eccellente, senza spendere cifre esageratamente alte.



Bardolino Chiaretto Cl. '15 Vigneti Villabella

fraz. Calmasino di Bardolino
loc. Canova, 2
Bardolino [VR]
tel. 0457236448

www.vignetivillabella.com

7.10 euro

Le famiglie Cristoforetti e Delibori hanno in Villabella la loro punta di diamante, un'azienda che si avvale di molti ettari di vigneto per una produzione affidabile in tutte le etichette. La nostra preferenza va però al Chiaretto, un Bardolino di color rosa pallido che esprime profumi floreali e di piccoli frutti di bosco. In bocca è la sapidità a reggere il sorso, e il vino darà grande soddisfazione a qualsiasi appassionato.



RASSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

AIS VITAE 2017 / NOVEMBRE 2016

Villabella

Località Ca' Nova, 2 - Frazione Calmasino - 37011 Bardolino (VR)

Tel. 045 7236448 Fax 045 7236704

info@vignetivillabella.com

www.vignetivillabella.com



Anno di fondazione: 1971 **Proprietà:** Famiglie Delibori e Cristoforetti

Condizione enologica: Tiziano Delibori, Edoardo Lessio **Condizione agronomica:** Giorgio Cristoforetti

Bottiglie prodotte: 500.000 **Ettari vitati:** 220

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Varrebbe la pena solo di regalarsi un soggiorno nella settecentesca Villa Cordevigo, splendido wine relais con ristorante stellato annesso, L'Oseleta. Ma a Cavaion Veronese non perdono certo di vista una produzione vinicola di tutto rispetto, che offre un quadro sinottico preciso ed esaustivo di tutti i vini della zona, dai grandi rossi classici veronesi al Bardolino, ai bianchi delle denominazioni Soave, Custoza e Lugana. Spicca quest'anno il Villa Cordevigo, rosso di spessore e carattere.

· VILLA CORDEVIGO ROSSO 2009

Rosso Igt - Corvina 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20% - Alc. 15% - € 35 - Bt. 25.000

Scuro nella veste color rubino con nuance granato. Intenso sia all'olfatto sia all'assaggio. Ciliegia sotto spirito e cassis, tra gradevoli sensazioni vegetali di peperone verde, capperi e oliva. Quindi cenni balsamici, di resina, ed eleganti profumi di viola secca. All'assaggio esordisce morbido e caldo, bilanciato da un fitto tannino e un'apprezzabile sapidità. Lunga la persistenza, alternata tra ricordi di frutta e sensazioni balsamiche. La fermentazione avviene in acciaio, mentre la maturazione per 30 mesi in tonneau. Arrosto d'oca.

tttt

· FIORDILEJ PASSITO 2011

Bianco Igt Dolce - Garganega 80%, Manzoni bianco 20% - Alc. 13% - € 14 - I 0,500 - Bt. 6.000

Affascinante giallo dorato di vivace luminosità. Nel calice si muove sinuoso con lacrime color dell'oro che scivolano lente. Incessante profusione di profumi di frutta secca a guscio e disidratata, albicocche e uva di Corinto, scorza di arancia candita. A seguire note di miele, di caramella mou e crème brûlée, leggera liquirizia nel finale. Sorso emozionante e appagante, in cui freschezza e morbidezza determinano un eccellente equilibrio gustativo. Chiude decisamente lungo con ritorni di frutta candita. Appassimento per 120 giorni. Vinificato in legno, matura per 12 mesi in barrique. Sfoglia di crema al mandarino.

ttt

· BARDOLINO CHIARETTO BIOLOGICO VILLA CORDEVIGO 2015

Rosato Doc - Corvina 75%, Rondinella 25% - Alc. 13% - € 13 - Bt. 10.000

Rosa confetto molto chiaro. Accattivante e ammaliante sulle note agrumate, in particolare il pompelmo, il cedro, la limoncella. Apre poi a fresche erbe aromatiche, pepe bianco, timo e alloro. All'assaggio predominano freschezza e sapidità; appena caldo e invitante a nuovi sorsi, con ritorni minerali e lievemente tostati. Vinificazione condotta esclusivamente in acciaio. Zuppa con broccolo fiolario e crostini.

ttt

· BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2015

Rosato Doc - Corvina 80%, Rondinella 20% - Alc. 12% - € 8 - Bt. 30.000

· BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT 2015

Rosato Doc Spumante Charmat - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% - Alc. 12% - € 12 - Bt. 20.000

· BARDOLINO CLASSICO VIGNA MORLONGO 2014

Rosso Doc - Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10% - Alc. 12,5% - € 9 - Bt. 45.000

· CUSTOZA 2015

Bianco Doc - Garganega 40%, Trebbiano 25%, Chardonnay 20%, Tocai friulano 10%, Pinot bianco 5% Alc. 12% - € 7 - Bt. 30.000

· LUGANA CA' DEL LAGO 2015

Bianco Doc - Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10% - Alc. 12,5% - € 13 - Bt. 40.000

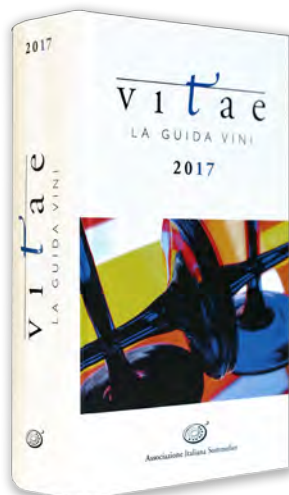
ttt

ttt

ttt

ttt

ttt



VILLABELLA

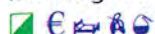
VIGNETI IN VERONA

I VINI DI VERONELLI 2017 / NOVEMBRE 2016

VENETO - BARDOLINO

Vigneti Villabella

37011, frazione Calmasino,
località Cà Nova 2;
tel. 045/7236448 - fax 045/7236704
info@vignativillabella.com
www.vignativillabella.com



Proprietario: famiglie Cristoforetti e Delibori

Enologo: Tiziano Delibori e Edoardo Lessio

Agronomo: Giorgio Cristoforetti

Ettari vitati: 220

È stata fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti dalle cui famiglie è tuttora gestita. La gamma proposta comprende tutti i vini classici del Veronese, a cui si aggiungono alcuni lgt sempre prodotti con una base di uve tradizionali della zona.

Docg

★★ Bardolino Classico Superiore Terre di Cavagion, 2012 (ha 20 | 25.000 | B)

Doc

★★★ Amarone della Valpolicella Classico, 2009 (ha 10 | 40.000 | E)

★★ Amarone della Valpolicella Classico Fracastoro, 2006 (ha 5 | 18.000 | B | E)

★★★ Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro,
2006 (ha 5 | 18.000 | B | F)

★ Bardolino Chiaretto Classico, 2015 (ha 5 | 30.000 | A | B)

2015 (G.B.) 85

★★ Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigno, 2015 (ha 5 | 10.000 | A | B) | BIO

2015 (G.B.) 87

★ Bardolino Chiaretto Spumante Brut, l'ultima (ha 5 | 20.000 | A | B)

s.a. (G.B.) 85

★★ Bardolino Classico Vigna Morlongo, 2014 (ha 12 | 45.000 | B)

2014 (G.B.) 86

★ Bardolino Classico Vigna Morlongo Anniversario 30 Anni,
2013 (ha 12 | 45.000 | B)

★★ Custoza, 2015 (| 30.000 | A | A)

2015 (G.B.) 87

★★ Lugana Cà del Lago, 2015 (ha 8 | 40.000 | A | B)

2015 (G.B.) 88

★★ Valpolicella Classico I Roccoli, 2015 (| 30.000 | A | B)

2015 (G.B.) 86

★★ Valpolicella Classico Superiore Ripasso, 2014 (ha 10 | 50.000 | C)

2014 (G.B.) 89

lgt

★★★ Fiordilej Passito Bianco del Veneto, 2011 (ha 2 | 6.000 | C)
savourignon, garganega e incrocio Manzoni

★★ Montemazzano Corvina Veronese, 2012 (| 40.000 | C)

2012 (G.B.) 87

☼ Oseleta Veronese Rosso, 2008 (| H)

2008 (G.B.) 92

★★ Pinot Grigio delle Venezie, 2015 (ha 4 | 30.000 | A | B)

2015 (G.B.) 86

★★★ Villa Cordevigo Bianco Veronese, 2011 (ha 4 | 10.000 | C)
garganega e savignon

★★ Villa Cordevigo Chardonnay Veronese, 2014 (A | B) | BIO

★★ Villa Cordevigo Rosso Veronese, 2009 (| 25.000 | D)

corvina, cabernet savignon e merlot



92 PUNTI
OSELETA ROSSO
VERONESE

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017 LUCA MARONI / NOVEMBRE 2016



90 PUNTI POINT

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
CLASSICO SUPERIORE 2014

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

Cantina Delibori Walter Srl

Loc. Canova, 2, 37011 Calmasino di Bardolino, VR - tel +39 0457236448 - fax +39 0457236704 - info@vignetivillabella.com - www.vignetivillabella.com - Responsabili della produzione: Famiglie Cristoforetti e Delibori (Titolari), Tiziano Delibori ed Edoardo Lessio (Enologi), Francesco Cristoforetti (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1971 - Vini prodotti: 19 - 500.000 - Ettari: 170 + 50 in conduzione - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - si si si

IL MIGLIOR VINO

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2014 **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: la dolcezza speziata del suo incipit olfattivo si distingue in intensità e nitore. Un campione di eccezionale spinta di frutto speziato, non comunque dominato dal rovere. No, qui il frutto ha quel turgore suo primo capace di avvolgere in polposità fragranti le mentosità vanigliatamente più esuberanti. Qui il vino ha la morbidezza armoniosa che sempre segue la compiuta maturità d'un compositivo frutto polposo, il tannino tramato, con l'acidità perduta in glicerinose suadenze avvolgenti. Un gran vino-frutto di nitida enologia di vinificazione, di equilibrio avvolgente, di netta e morbida definizione grazie alla sua virtuosa tecnica trasformativa.

Informazioni: 28/07/16 - B - 50.000 - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

Impressioni del produttore: splendido racconto della Valpolicella apprezzabile attraverso le emozioni che suscita. Suadenti note di spezie accompagnate da note di frutta rossa e accenni di cacao e vaniglia, ma soprattutto un vino piacevolissimo da bersi in compagnia.

GLI ALTRI VINI

CHIARETTO SPUMANTE BRUT SA **IP: 90**
C: 30 - E: 30 - I: 30 - - 20.000 - Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

VILLA CORDEVIGO CHIARETTO 2015 **IP: 89**
C: 30 - E: 30 - I: 29 - - 45.000 - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

MONTETAZZANO ROSSO 2012 **IP: 88**
C: 32 - E: 28 - I: 28 - - 40.000 - Corvina Veronese

Vigneti Villabella ha sede a Calmasino in provincia di Verona. Fondata oltre 40 anni fa da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, produce i grandi vini classici veronesi Doc: Bardolino, Chiaretto, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Lugana, Custoza, Soave, oltre ai cru di Villa Cordevigo. Cuore pulsante di Villabella è la Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, un'oasi viticola e paesaggistica, parzialmente a conduzione biologica.

Villabella

CUSTOZA 2015 **IP: 87**

C: 28 - E: 30 - I: 29 - - 30.000 - Garganega 40%, Trebbiano Toscano 25%, Chardonnay 20%, Trebbianello 10%, Pinot Bianco 5%

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO BIO 2015 **IP: 87**

C: 29 - E: 29 - I: 29 - - 10.000 - Corvina 75%, Rondinella 25%

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 2015 **IP: 87**

C: 29 - E: 29 - I: 29 - - 30.000 - Pinot Grigio 95%, Pinot Bianco 5%

LUGANA CA' DEL LAGO 2015 **IP: 87**

C: 28 - E: 29 - I: 30 - - 40.000 - Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%

VALPOLICELLA I ROCCOLI 2015 **IP: 86**

C: 30 - E: 27 - I: 29 - - 30.000 - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

OSELETA ROSSO VERONESE 2008 **IP: 86**

C: 33 - E: 27 - I: 26 - - Oseleta

BARDOLINO CLASSICO VIGNA MORLONGO 2014 **IP: 84**

C: 30 - E: 27 - I: 27 - - 45.000 - Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

Commento Conclusivo

Bicchieri davvero versatili e completo quello di Villabella, con picchi qualitativi d'assoluto valore. È il caso dell'Oseleta Rosso Veronese 2008, rosso di consistenza massima, magnifica e monumentale. È il caso della piacevolezza eccellente del Chiaretto Spumante Brut, vino che con la sua spuma di lamponi si inossidata e clorofillosa accende sensazioni di stupenda fragranza d'aroma. Fra i bianchi la suadanza palatale del Custoza 2015 e la limpida suadanza espressiva della Lugana Ca' del Lago 2015 illustrano ancora le doti enologiche trasformative di questo bicchiere. Ciò che il Valpolicella I Roccoli 2015, col suo frutto inossidato e netto, trasmette fra i rossi. Spiccano poi il Villa Cordevigo Chiaretto 2015, che eccelle in suadanza e il Montetazzano Rosso 2012, che si rivela maestoso nel suo tannico frutto si balsamicamente speziato. Il migliore del tasting è il Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2014, qui la viticoltura e l'enologia in simbiosi si rivelano eccellenti: mora nera in confettura limpidamente speziata dal loro equivalersi in alta capacità tecnica applicativa. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,36 (+0,23%); **QOT:** 7,85

Indici complessivi: C: 30 - E: 28,72 - I: 28,63

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

SLOW WINE 2017 / NOVEMBRE 2016

SLOW WINE guida 2017



BARDOLINO (VR)

Vigneti Villabella

Frazione Calmasino
Località Cà Nova, 2
tel. 045 7236448
www.vignetivillabella.com
info@vignetivillabella.com



220 ha - 500.000 bt

sconto -10%

VITA - Le famiglie Cristoforetti e Delibori dal 1971 hanno stretto un'unione che tuttora funziona e prospera. Nel 1990 nasce il progetto Villabella, che persegue l'obiettivo, centrato, di produrre e proporre vini di qualità a prezzi contenuti. Attualmente, con Franco Cristoforetti alla presidenza del consorzio di tutela del Bardolino, si propongono di rilanciare il territorio e imprimere un'ulteriore spinta qualitativa ai vini della zona.

VIGNE - Vigneti Villabella quest'anno ha presentato la linea di vini biologici Villa Cordevigo, derivante dai 25 ettari di vigneto intorno al relais di lusso posizionato al centro della tenuta. Il desiderio di rivalutazione del Bardolino passa anche da questa straordinaria struttura, che offre un ristorante interno, "L'Oseleta", già fregiato della stella Michelin. In tutto Villabella dispone di 220 ettari prevalentemente allevati a guyot.

VINI - I vini proposti sono caratteristici, territoriali e sempre più diretti e fini. Il Bardolino rappresenta il fulcro pulsante della gamma e il primo dei tre presentati, il **Bardolino Chiaretto Cl. 2015** (● 30.000 bt; 10 €), è piacevolmente fresco e beverino. Segue il **Bardolino Chiaretto Cl. Bio Villa Cordevigo 2015** (● 10.000 bt; 10 €), floreale con note di erbe fini, che invoglia alla beva. Chiude il trittico il **Bardolino Cl. Vigna Morlongo 2014** (● 45.000 bt; 8 €), fine e con note croccanti di frutta rossa, sfumature floreali e chiusura sapida. Il **Custoza 2015** (○ 30.000 bt; 6 €), dalle lievi note floreali, è gentilmente sapido. Minerale e più strutturato il **Lugana Cà del Lago 2015** (○ 40.000 bt; 11 €), lungo e gustoso. Il **Valpolicella Cl. Sup. Ripasso 2014** (● 50.000 bt; 13 €) apre su fini note di appassimento e conclude pieno e sapido.

CONCIMI organico minerali, letame
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati, indigeni
UVE acquisto 40%
CERTIFICAZIONE parte dei vigneti in
conduzione biologica

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

A TAVOLA CON LE VENEZIE / NOVEMBRE 2016

Luigi Costa

2017
Venezie
A TAVOLA

130 Ristoranti
20 Vini
12 Birre artigianali
21 Prodotti
26 Eventi
53 Eccellenze

veneziapost

Vini rossi | Veneto

Cantina Villabella

Villa Cordevigo Rosso Rosso Veronese IGT



Il "nobile rosso" del Garda

"Nomina sunt consequentia rerum", antico detto che si adatta perfettamente a Villabella, cantina stellata che ha sede nel cuore del Bardolino Classico, sulle colline che si affacciano sul Lago di Garda. I suoi vini sono tutti di livello superiore e rappresentano brillantemente tutte le tipologie del comprensorio del Garda. Il Cordevigo Rosso è uno dei fiori all'occhiello di Villabella e viene prodotto nei vigneti che sono a ridosso della storica villa del XVIII secolo. Le uve (Corvina 65%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 15%), raccolte a fine ottobre, vengono sottoposte a un breve appassimento, effettuato secondo le tecniche tradizionalmente utilizzate in provincia di Verona. La macerazione avviene a contatto con le bucce per 10-14 giorni, a temperatura controllata, per consentire di estrarre pienamente gli aromi di frutta matura. Trenta mesi dura l'affinamento in botti di ciliegio da sette ettolitri e tonneaux. Poi il riposo in bottiglia per un minimo di sei mesi. Un vino di grande nervo che si presenta con un colore rosso granato intenso e brillante. Al naso salgono intensi profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti di bosco (mirtillo, mora di rovo), con leggeri sentori di cacao, prugna e tabacco. In bocca esprime tutta la sua avvolgente personalità. I tannini sono morbidi, eleganti e vellutati. La percezione fruttata è ricca, profonda e persistente. Ben dotato di carattere e potenza, è un compagno ideale per i piatti di carne, anche particolarmente impegnativi: arrostiti, carni rosse alla griglia (fiorentina, costata), agnello, selvaggina. Eccellente anche in abbinamento con formaggi stagionati. Il suo particolare DNA gli consente di invecchiare felicemente.

VILLA CORDEVIGO ROSSO - ROSSO VERONESE IGT

Cantina Villabella

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino (VR)

Tel. 0457236448 | www.vignetivillabella.com | info@vignetivillabella.com

In vendita a circa 20 euro da: Bottiglieria Segna - Via Porta Lion, 9 - Lazise (VR) | Casa del bere - Via Orzinuovi 35 - Brescia | Ferro Distribuzione - Via Borgo Padova 101/A - Castelfranco Veneto (TV) | Enotop - Via Cesare Battisti, 68 - Brembate di Sopra (BG)

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BEST GOURMET 2017 MAGNAR BEN / NOVEMBRE 2016



5 BICCHIERI
VINO D'AUTORE

ROSSI VENETO

Oseleta



LA NOSTRA VALUTAZIONE



Nota di presentazione vino: Non vi lamenterete di queste chicche! Vitigno che può comporre l'uvaggio dell'Amarone sicuramente caratterizzandolo. Eccolo in purezza, ugualmente passito secco.

Degustazione vino: È un Caravaggio, tratti e colori forti modellati dalla luce. Scuro sfuma granato. Intenso e diretto il fruttato al naso, mora, arancia tra rose. Complesse le note tostate e di erbe. Sorso potente, attivo che dilaga. Caspita!

Denominazione: Rosso Veronese Igt **Anno:** 2008
Uvaggio: Oseleta **Prezzo in cantina:** € 75

Azienda Fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, su un patrimonio vinicolo di c.a 220 ha, produce i grandi vini classici veronesi doc : Bardolino, Charetto, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Lugana, Custoza, Soave, oltre ai cru di Villa Cordevigo. Cuore pulsante dell'azienda.

Vigneti Villabella

loc. Canova, 2 - Calmasino di Bardolino VR

Tel. +39 045.7236448

info@vignativillabella.com - www.vignativillabella.com

BEST GOURMET 2017 491 VENETO

RASSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINIPLUS 2017 / NOVEMBRE 2016

Villabella

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE: 1971

TITOLARE: Famiglie Delibori e Cristoforetti

ENOLOGO/WINEMAKER: Tiziano Delibori, Edoardo Lessio

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: **HA 220**

Numero di etichette prodotte: **18**

Numero di bottiglie prodotte: **500.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **SI**


L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**

L'azienda svolge anche altre attività? **SI**

Se sì, quali? **agriturismo**

Vendita diretta di vino al pubblico **SI**

Sono previste visite in azienda **SI** Su prenotazione **SI**

Lingue parlate in azienda 

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

Vigneti Villabella è l'azienda agricola del gruppo Cristoforetti Delibori e ha sede a Calmasino, in provincia di Verona, nel cuore del Bardolino classico.

Fondata oltre 40 anni fa, Vigneti Villabella produce tutti i grandi vini classici veronesi a denominazione di origine controllata, come il Bardolino, il Chiaretto, il Valpolicella, il Ripasso, l'Amarone, il Lugana, il Custoza, il Soave ed il Garda. Completano la gamma i cru di Villa Cordevigo.

Cuore pulsante dell'azienda è la Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, un'oasi viticola e paesaggistica a 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.

I vini selezionati



LUGANA CA' DEL LAGO 2015



TIPOLOGIA: **DOC Bianco**

BOTTIGLIE: **40.000** - ALCOL: **12,5% vol.** - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 9**

VITIGNI: **90% trebbiano di Lugana 10% chardonnay**

RESA/HA: **90 q** - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**

VENDemmIA: **meccanica, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **SI**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **SI** - LIEVITI SELEZIONATI: **SI**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **SI** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**

AFFINAMENTO: **4 mesi acciaio**

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **7**

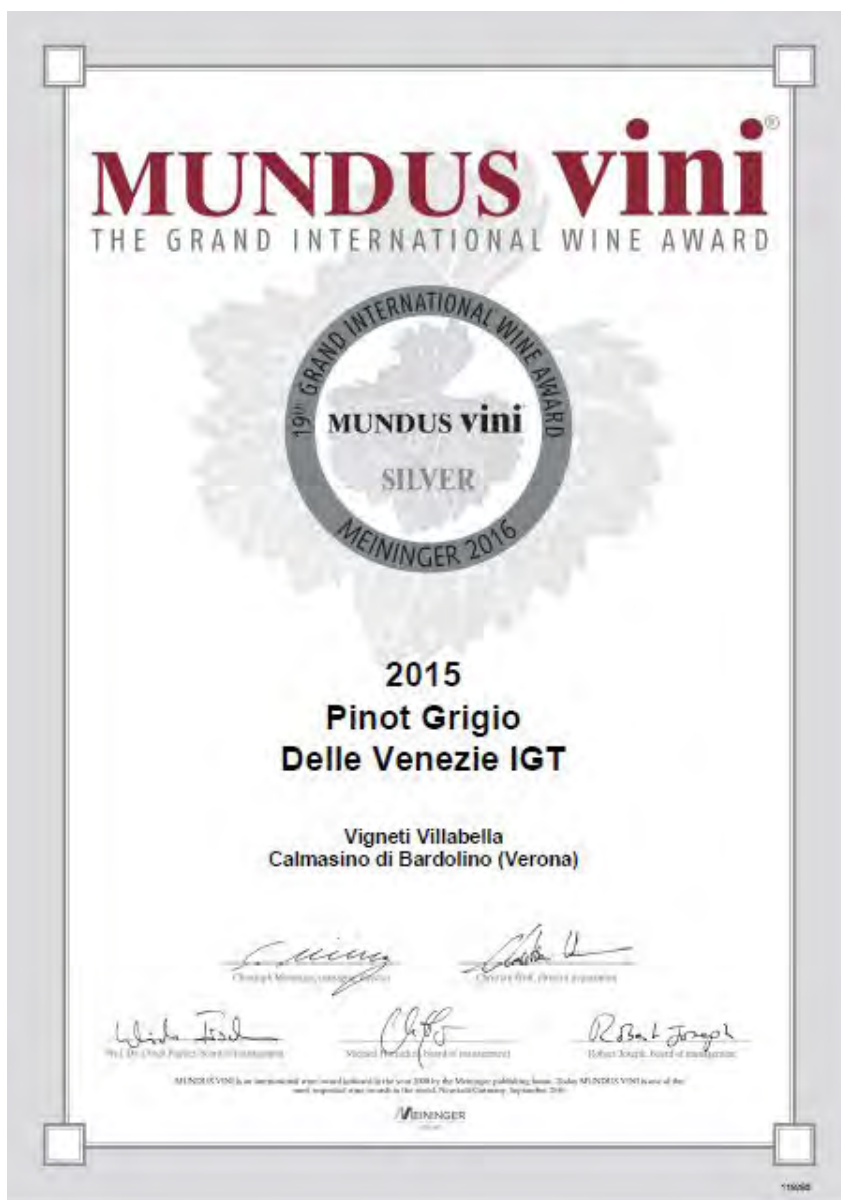


VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS / OTTOBRE 2016

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT 2015 MEDAGLIA D'ARGENTO



RASSEGGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ITROMSØ / SETTEMBRE 2016

Villabella-vin

Vin

John Strandmo



Mange muligheter

Nr. 93974
Villabella Valpolicella Ripasso Superiore
DOC (rød)
Italia/Veneto/2014/14 prosent
Kr. 189,90 (basis)



Villabella har siden starten i 1971 skapt seg et omdømme som det står respekt av. Ved hjelp av lokal kultur og tradisjon, tilbyr de viner av høy kvalitet til hele verden. Familiene Delibori og Christoforetti står bak og har investert i 250 dekar vinmarker samt Villa Cordevigo som er et hotell-, restaurant og spa-prosjekt i en gammel herregård fra 1800-tallet. Den ligger like utenfor Verona. Den mest kjente vinen er ripassoen som leveres i de fleste flasketyper. Er mørk rød på farge. Masse mørke bær - også kirsebær - samt plomme og deilige krydder. Markant smak med sjokolade, tørket frukt og velgjørende tanniner. Sitter godt - lenge. Til vilt og lam

VILLABELLA-WINE

Lot of possibilities

Villabella Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2014

Villabella has since 1971 created a reputation that commands respect. Using local culture and tradition, they offer high quality wines to the world. The families Delibori and Christoforetti are responsible and has invested in 250 acres of vineyards, also Villa Cordevigo which is a hospitality, restaurant and a spa project in an old mansion from the 1800s. It is situated just outside Verona. The most known wine is the Ripasso which also comes in different bottle type/sizes. Is dark red in color. Lots of dark berries - also cherry - as well as plum and delicious spices. Pronounced taste with chocolate, dried fruit and refreshing tannins. Stays well - long. With game and lamb.

Dice 6 of 6



Signaturvin

Nr. 5347
Villabella Villa Cordevigo Rosso (rød)
Italia/Veneto/2009/15 prosent
Kr. 275,00 (bestilling)



Corvina, Cabernet Sauvignon og Merlot fra familiens del av eiendommen og betegnes som signaturvinen. Totalt tre års modning på fat og flaske. Tett rød. Edel bouquet som minner om Amarone. Kjernekarakter, kirsebær, kakao og vanilje. Barske tanniner som slipper underveis. Enorm lengde. Fortjener et rypebryst.

Signature wine

Villa Cordevigo Rosso 2009

Corvina, Cabernet Sauvignon and merlot from the family's part of the property and are termed the signature wine. Matured a total of three years in barrels and bottle. Dense red.

Noble bouquet that is reminiscent of Amarone. Core character, cherries, cocoa and vanilla. Harsh tannins that drops along the way. Tremendous length. Deserves grouse breast.

Dice 6 of 6

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ITROMSØ / SETTEMBRE 2016



Sødmefull



Nr. 5348
Villabella Villa Cordevigo Bianco (hvit)
Italia/Veneto/2011/13,5 prosent
Kr. 235,00 (bestilling)

Dette er husets hvite signaturvin. Åtte deler Garnanega Bianco og Sauvignon Blanc. Åtte måneder på eik. Strågul mot gylden. Sødmefull åpning - ananas, honning, moden sitrus og epler. Det går igjen i en stor smak. Lett tørrende, noe fedme og en del syrer. Avslutter med et godt druepreg.

Full sweetness

Villa Cordevigo Bianco 2011

This is the house white signature wine. Eighth parts Garnanega Bianco and Sauvignon Blanc. Eight months on oak. Straw colored against golden. Full sweetness in the opening - pineapple, honey, ripe citrus and apples. It recurs in a great taste. Light drying, some obesity and some acids. Ends with a good grape character.

Dice 6 of 6



Sjokolade



Nr. 5346
Villabella Amarone della Valpolicella Classico DOC (rød)
Italia/Veneto/2009/15 prosent
Kr. 325,00 (bestilling)

Dette er en ærlig Amarone laget på fem druer - mest Corvina og Rondinella. Tre års modning på slovenske fat. Dyp rød. Først og fremst alkohol, kirsebær, mørk sjokolade og gode krydder. Tanninene gjør godt. I tillegg mer sjokolade og krydder. Varer lenge. Til lam, vilt og gode oster.

Chocolate

Villabella Amarone della Valpolicella Classico DOC 2009

This is an honest Amazon made of five grapes - mostly Corvina and Rondinella. Matured there years on Slovenian barrels. Deep red. Primarily alcohol, cherry, dark chocolate and good spices. The tannins makes good. In addition more chocolate and spice. Lasts long. With lamb, game and good cheeses.

Dice 6 of 6



Edelrâte



Nr. 5344
Villabella Fiordilej Passito (dessertvin)
Italia/Veneto/2011/12,5 prosent
Kr. 179,80 (bestilling) (halvflaske)

En søt vin - 166 g/l sukker - laget på Garganega Bianco og Sauvignon Blanc. Vært på ulike fat i drøye året. Gylden. Edelrâte, honning, aprikos og et deilig alkoholstikk. Enorm sødme, men også god friskhet. Balansert hele veien. Til kaker, desserter og ost.

Noble rot

Villabella Fiordilej Passito 2011

A sweet wine - 166 g / l sugar - made of Garganega Bianco and Sauvignon Blanc. Been on various barrels in just over a year. Golden. Noble rot, honey, apricot and a delicious alcohol stings.

Tremendous sweetness, but also good freshness. Balanced throughout the way. With cakes, desserts and cheese.

Dice 6 of 6

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ITROMSØ / SETTEMBRE 2016



Mer utviklet



Nr. 22314
Villabella Bardolino
Chiaretto Classico Organic DOC
(rosé)
Italia/Veneto/2015/12 prosent
Kr. 129,90 (basis)

Testet denne tidlig i vår. Er nå mer utviklet og fremstår som en stor rosé. Mest Corvina og Rondinella. Lakserosa. Kirsebær, rips, blomster og urter. Sylrig og behagelig. God frukt videre. Balansert på alle måter. Best alene eller til lyst kjøtt. PS! Villabella lager også en musserende som importøren vurderer å ta inn. Verdt å vente på!

More developed

Villabella Bardolino Chiaretto Classico Organic DOC 2015

Tested this early this spring. Is now more developed and emerges as a great rosé. Mostly Corvina and Rondinella. Salmon pink. Cherries, currants, flowers and herbs. Acidic and comfortable.

Good fruit onwards. Balanced in all the terms of ways. Best alone or with light meat.

Dice 6 of 6



Blomster



Nr. 3081
Villabella La
Toretta Soave Classico DOC
(hvit)
Italia/Veneto/2015/12,5 prosent
Kr. 159,90 (bestilling)

Garganega og Trebbiano di Soave i forholdet 70/30. Ingen fatkontakt. Gulgrønn. Frisk med tropiske innslag samt blomster og moden frukt. Tørr og frisk med et grønt innslag. Gode syrer og mineraler. Varer lenge. Til speke- mat og fisk.

Flowers

Villabella La Toretta Soave Classico DOC 2015

Garganega and Trebbiano di Soave in the ratio 70/30. No barrel contact. Yellow green. Fresh with tropical elements and flowers and ripe fruit. Dry and fresh with a green touch. Good acids and minerals. Last long. With cured meats and fish

Dice 5 of 6



Innbydende



Nr. 5345
Villabella Vigna di
Pesina Pinot Grigio (hvit)
Italia/Veneto/2015/12,5 prosent
Kr. 164, 50 (bestilling)

Flasken har fått nytt - mer iøynefallende - design. Kun brukt Pinot Grigio-druer. Gulgrønn farge. Innbydende duft med moden frukt - eple og pære. Også lett floral. Tørr i munnen med en del syrer. Sitrus og mineraler i en lang ettersmak. Til hvitt kjøtt og fisk.

Welcoming

Villabella Vigna di Pesina Pinot Grigio 2015

The bottle has a new - more conspicuous - design. Only use of Pinot Grigio grapes. Yellow-green color. Welcoming aroma of ripe fruit - apple and pear. Also light floral. Dry in the mouth with some acids. Citrus and minerals in a long aftertaste.

With white meat and fish.

Dice 5 of 6

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GODT DRIKKE / SETTEMBRE 2016



by Vidar Pedersen

Noen Italienerer når de er som best.

Villabella ble grunnlagt i 1971 av Walter Delibori and Giorgio Cristoforetti og fortsatt drives gården av de to familiene.

Vingården ligger midt i hjerte av Bardolino Classico-området, noen få minutter fra Verona. De betraktes som en av de absolutt beste produsentene av og i Bardolino. Foruten om det, også en av de absolutt beste amarone produsentene. I dag så har de cirka 250 ha vinmark, som sakte men sikkert legges om til økologisk landbruk.

Villa Cordevigo Bianco Veronese IGT 2011 89 Poeng

Vakker gylden farge. Duft av gule epler, honning, og fersken. Hint av fat. Smaken har fin fruktig fylde. Elegant syre, søte epler, fersken. Lang ettersmak. Glimrende kosevin og til hvitt, grillet kjøtt.

Vapolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2014 Italia, Veneto 90 Poeng.

Dyp rød på fargen. En lekker duft av kirsebær, plommer og hint av krydder og litt fat. Smaken er rund og bløt. Den har samme mørke bær som i duften samt noe frukt. Bra sødme og syre. Fin tannin. Med andre ord, riktig delikat. En lang og elegant ettersmak. Passer glimrende sammen med storfe. Meget bra kjøp.

Some Italians when they are at their best.

Villabella was founded in 1971 by Walter Delibori and Giorgio Cristoforetti and the farm is still managed by the two families.

The vineyard is located right in the heart of Bardolino Classico area, a few minutes from Verona. They are regarded as one of the absolute best producers of and in Bardolino.

Besides it, also one of the absolute best amarone producers. Today, they have about 250 ha vineyard, which slowly but surely are turned to organic agriculture.

Villa Cordevigo Bianco Veronese IGT 2011 89 Points

Beautiful golden color. Aroma of yellow apples, honey, and peach. Hints of barrels. The taste has a nice fruity fullness. Elegant acid, sweet apples, peaches. Long aftertaste.

Brilliant wine for enjoyment and with white, grilled meats.

Vapolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2014 Italy, Veneto 90 points.

Deep red in color. A luscious aroma of cherries, plums and hints of spice and some barrel. The taste is round and soft. It has the same dark berries in the aroma and some fruit. Good sweetness and acidity. Fine tannin.

In other words, proper delicate. A long and elegant aftertaste. Suits great with cattle.

Very good purchase.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GODT DRIKKE / SETTEMBRE 2016

Amarone Della Valpolicella DOC Classico 2009. Italia, Veneto, Amarone della Valpolicella 92 poeng.

Klassisk Amarone. Men mer nyansert enn mange av de macho amaronene som er på markedet. Fargen er vakker mørkerød, duften har rått kjøtt, uten at det er negativt av den grunn. Her er det mørke bær og hint av urter og sjokolade. Smaken er kraftfull med en virkelig god munnfølelse. En vin som virkelige lever opp til duften med sine mørke bær, urter og sjokolade. Fin tannin og en virkelig balansert syre og sødme. En lang og fin ettersmak. Passer perfekt til storvilt eller som kos sammen med venner. Selv om prisen er høy, så er den verd vært øre. Et meget bra kjøp.



Villa Cordevigo Rosso, Verones IGT 2009 92.

Mursteinrød på fargen. God duft av mørke bær som kirsebær. Hint av urter og fat. Smaken har en riktig bra munnfølelse. Samme kirsebærene som i smaken. En riktig god sødme og syre. Fin tannin, og ikke minst har den en lang og god ettersmak. Viltvinen nummer ett. Et meget bra kjøp.

Amarone Della Valpolicella DOC Classico 2009. Italy, Veneto, Amarone della Valpolicella 92 points

Classic Amarone. But more nuanced than many of the macho Amarones that are on the market. The color is beautiful dark red, the aroma has raw meat, without being negative because of that. Here is dark berries and hints of herbs and chocolate. The taste is powerful with a really good mouthfeel. A wine that really lives up to the aroma with its dark berries, herbs and chocolate. Fine tannin and a truly balanced acidity and sweetness. A long and nice aftertaste. Perfectly suited with big game or enjoyment together with friends. Although the price is high, it is every penny worth. A very good buy.

Villa Cordevigo Rosso Verona IGT 2009 92 points.

Brick red in color. Good aroma of dark berries such as cherries. Hints of herbs and barrel. The taste has a really good mouthfeel. Same cherries as in the taste. A really good sweetness and acidity. Fine tannin, not to mention it has a long and good aftertaste. The number one wine with game. A very good buy.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA / SETTEMBRE 2016



LA CORONA A BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE DOC



Il nostro vino ha ottenuto la
CORONA
il premio che ViniBuoni d'Italia
attribuisce ai vini per la loro eccellenza

 **VINIBUONI
D'ITALIA**

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

AWC VIENNA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / SETTEMBRE 2016



**MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL**

CA' DEL LAGO
LUGANA DOC 2015



**MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL**

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
CLASSICO SUPERIORE 2014



SEAL OF APPROVAL

BARDOLINO CHIARETTO DOC
CLASSICO 2015

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MERUM / AGOSTO 2016

BARDOLINO VIGNA MORLONGO 2014 DUE CUORI



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION / GIUGNO 2016

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2009

Medaglia di bronzo / Bronze medal



BRONZE 2016

**INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
IWSC
BRONZE
2016
QUALITY AWARD**

Product: Villabella Amarone della Valpolicella DOC Classico 2009

Tasting Category: Amarone della Valpolicella DOCG - 2009-2007

Producer: Vigneti Villabella

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations.

Mr. Wigneti
David Wigney BA MW
Technical Director

VIGNA MORLONGO BARDOLINO DOC CLASSICO 2014

Medaglia di bronzo / Bronze medal



BRONZE 2016

**INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
IWSC
BRONZE
2016
QUALITY AWARD**

Product: Vigna Morlongo Bardolino DOC Classico 2014

Tasting Category: Bardolino DOC - 2015 - 2014

Producer: Vigneti Villabella

THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations.

Mr. Wigneti
David Wigney BA MW
Technical Director

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER WORLD WINE AWARDS / MAGGIO 2016

VILLABELLA VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE 2014 MEDAGLIA D'ARGENTO / SILVER MEDAL



This is to certify that
Villabella 2014
Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Veneto
has been awarded a Silver medal

91 points


STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2016



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ITROMSØ / MAGGIO 2016

28 | Fredag 20. mai 2016

ITROMSØ

Litt av hvert...

Vin

John Strandmo



Edle aromaer

Nr. 5347
Villa Cordevigo Rosso (rød)
Italia/Veneto/2008/15 prosent
Kr. 275,00 (bestilling)



Villabella står bak de store, klassiske vinene i Verona-regionen. Det meste foregår rundt en gammel herregård fra 1800-tallet, mens produsenten så vidt har passert de 40. Målet er å holde tradisjonene i hevd samtidig som kvalitet står i fokus. Denne signaturen er laget på druer - Corvina, Cabernet Sauvignon og Merlot - fra eiendommen. Disse går igjennom en kort tørkeperiode før pressing. Vinens modner i 30 måneder i store kirsebærfat og halvåret på flaske. Mørk rød. Edle aromaer med kirsebær, mørk sjokolade og deilige krydder. Det siste fortsetter i en stor smak. Fruktig og passe tanninrik. Stor fylde. Varer - i det uendelige. Til vilt og modne oster.

A little bit of everything... Precious aromas

Villa Cordevigo Rosso (red)
Italy / Veneto / 2008/15 percent
Kr. 275.00 (ordering)

Villa Bella is behind the big, classic wines of the Verona region. Most of the things usually takes place around an old mansion from the 1800s, while the producer barely have passed the 40's

The goal is to keep the tradition alive while quality are in focus. This signature is made of the grapes - Corvina, Cabernet Sauvignon and Merlot - from the property.

These go through a short drying period before pressing. The wine matures for 30 months in large cherry barrels and six months in bottle.

Dark red. Precious aromas of cherries, dark chocolate and delicious spices. The latter continues in a big taste. Fruity and enough tannins.

Great fullness. Lasts in perpetuity. With game and mature cheeses.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MONDIAL DU ROSÉ / APRILE 2016

BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO 2015

medaglia d'argento / silver medal



VILLA CORDEVIGO BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO BIOLOGICO 2015

medaglia d'argento / silver medal



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

CORRIERE DEL VENETO / APRILE 2016

LUCA GARDINI: I MIEI 3 VINI PER LA PRIMAVERA

8 | VIVINORDEST

Lunedì 25 Aprile 2016 Corriere del Veneto

Itinerari A tavola

Il sommelier
Luca Gardini
«Ecco i miei tre vini
per la primavera»

La selezione
di Luca Gardini

Terre Alte

Livio Felluga
2011



Quarto Vecchio

Soave Classico
Il Canovino 2014



Chiarretto Bardolino

Chiarvo Classico
Villabella 2014



Corriere del Veneto Lunedì 25 Aprile 2016

Luca Gardini, il sommelier campione del mondo nel 2010, è il primo italiano inserito tra i critici che collaborano con Wine Searcher, il motore di ricerca usato per conoscere le caratteristiche e i prezzi delle bottiglie. È a Gardini, grande conoscitore dei vini del Nordest, che chiediamo di indicare tre vini fra le tante cantine di Veneto e Friuli Venezia Giulia da bere nel mese di maggio. «Comincio da un grande classico, Terre Alte di Livio

Felluga. Questo è un vino che ha fatto la storia, creato a Rosazzo con i vitigni Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon. Poi sceglierei due vini veronesi. Cominciamo dal Quarto Vecchio, è un Soave classico della cantina Il Canovino. È un vino bellissimo. Poi punterei su un Chiarretto Classico di Villabella. Ci dimentichiamo troppo spesso come si abbini bene a zuppe di cozze e al pesce».

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

GARDINI NOTES / APRILE 2016



GARDINI NOTES:
**FRACASTORO, AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO RISERVA 2006**

95 punti /points



95

**Amarone Classico della Valpolicella Riserva DOC
Fracastoro 2006
VILLABELLA**

Easily recognizable nose with notes of cherry that become more complex from sour cherry in syrup to plum. On the palate, a potpourri of spices emerges, among which stand out the characteristic black pepper and an uncommon note that recalls anise. The sensation in the mouth is smooth, warm, and captivating; a good, balanced tannic component strengthens the whole. Ataste that never tires.

FRACASTORO
RISERVA
VILLABELLA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

FIVE STAR WINES CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE / APRILE 2016



PREMIO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE
VINITALY 2016

**VILLABELLA AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2009**

90 punti / 90 points

RASSEGGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER VINITALY EDITION / APRILE 2016

Villabella, Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2014

Meaty and full with dried prune and cranberry aromas. Juicy, robust and dark fruit in the mouth, with earthy spice notes and lively acidity. Has quite a firm backbone; long and built to last. **Drink 2016-2024 Alc 14%**



Valpolicella
Ripasso Classico
Superiore 2014
**HIGHLY
RECOMMENDED**
91 points



Vigneti Villabella
www.vignetivillabella.com
E: info@vignetivillabella.com
Contact: Arianna Zanatta
arianna@vignetivillabella.com
Vinitaly: Hall 5 Stand B6

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANTEPRIMA BARDOLINO CHIARETTO E LUGANA MIX/ MARZO 2016

Sommelierfriend.it



Un rosso „piccante”

Un percorso affascinante del vitigno Corvina che parte da Bardolino fino ad arrivare nel territorio dell'Amarone, potrete leggere un bell'articolo di Luisa Alzetta proprio sulle pagine di Sommelierfriend.it

Mi piacciono le sorprese, soprattutto quando si nascondono in una bottiglia.

In una sequenza di vini divertenti o importanti, giovani o maturi, ma tutti "figli di Corvina" raccontati da Franco Cristoforetti a

Lazise, quello che mi ha più sorpreso è stato un uvaaggio di corvina, cabernet sauvignon, merlot. Un rosso sensuale che colpisce per la sensazione deliziosamente piccante che rimane in bocca. Ma non un piccante audace come il pepe o il peperoncino: lo stesso lieve pizzicore che ci lasciano i chiodi di garofano e la cannella, quando sono usati con generosità.

E ancora sentori caldi di cioccolato, ciliegie mature, tannini setosi e una mineralità che non ci si aspetta in un rosso. Un gran bel vino, il Villa Cordevigo Rosso del 2004 di Villabella.

E alla fine, sorpresa delle sorprese, terminare la degustazione tornando ad assaggiare il primo vino, il Chiaretto Classico del 2015 della stessa azienda per stupirsi di come riesce a pulire la bocca con la sua freschezza e la lunga scia fruttata.

Due "fratelli diversi" provenienti dalla stessa splendida zona del Bardolino.

Bardolino, Chiaretto e Lugana, insieme puntano a togliersi l'etichetta di vini da bere giovani. Dalle "Anteprime", tante novità delle due denominazioni, che si affacciano sul Lago di Garda, da prima Riserva di Lugana a progetto "Bardolino Village"



Focus - Lugana, Bardolino e Chiaretto: gli assaggi di Winenews

Vigneti Villabella

Bardolino Chiaretto Classico 2015. Il colore è particolarmente tenue, le tracce agrumate di mandarino e kumquat si rilevano sia al naso sia in bocca dove si aggiunge una vena floreale.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANTEPRIMA BARDOLINO CHIARETTO E LUGANA MIX/ MARZO 2016

BLUARTE

Anteprima Lazise. Now Chiaretto, Lugana e Bardolino di Antonella Iozzo

"Vibrazioni che continuano nelle diverse degustazioni e tasting, è una continua sorpresa che risuona in un crescendo da Meneghello a Ottella a Zenato e Vigneti Villabella solo per citarne alcuni. E se il Chiaretto Vigneti Villabella si estende in tutta la sua freschezza elegante e informale, il Bardolino ne sostiene l'espressività richiamando fortemente il terroir."



Il Bardolino Chiaretto con oltre 10 milioni di bottiglie è leader assoluto tra i Rosè a menzione geografica

di Guido Montaldo



Bardolino Chiaretto Classico Doc 2015

Villabella - www.vignetivillabella.com

Uve: Corvina 80%, Rondinella 20%

Provenienza: Veneto

Alcol: 12%

Valori

Tradizionalmente il Chiaretto si ottiene facendo macerare a freddo il mosto per una sola notte a contatto con le bucce, solo una parte del mosto rimane qualche ora a contatto con le bucce, per ottenere questa colorazione leggerissima.

Tasting

Delicato con nuance di litchi, pesca e rosa perla, bel bouquet dove spiccano note agrumate e floreali, al palato è ben sapido con un'ottima acidità

rinfrescante e un'invidiabile freschezza giovanile nel finale. Retrogusto esaltato da note agrumate.

Conservazione

In cantinetta refrigerata da consumarsi nell'annata di produzione

Temperatura di servizio

10-12° C

Va servito in

Tullpano renano ampio

Buono con

Versatile, con carpaccio o prosciutto e melone, da provare con la paella.

Fascia Prezzo: 6,5 € (In cantina)



Anteprima Lazise, 3 lieti faccini

Vigneti Villabella - Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigo Bio 2015

Questo rosè mi ha tenuto per qualche momento sotto scacco. Inizialmente il giudizio non era positivo il naso lievemente ridotto e il palato un po' largo. Ma ho voluto dargli una seconda possibilità perché c'era qualcosa che mi intrigava. Così ho lasciato il bicchiere da parte per un po'. Ho fatto bene! È un chiaretto insolito forse, naso fruttato e pieno, un po' largo nel palato ma con una materia prima ben gestita.



Il Garda nel bicchiere: è il momento di Bardolino, Chiaretto e Lugana.

"Prima di raccontare, come ogni settimana, un paio di produttori, qualche nota di degustazione".

Vigneti Villabella Bardolino Classico Vigna Morlongo 2014: trionfo della piccola frutta rossa: ciliegia, lampone e fragoline di bosco. In bocca fresco e dalla corretta acidità.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS / FEBBRAIO 2016



**Amarone della Valpolicella
doc Classico 2009**
Medaglia d'Oro / Gold Medal



**Valpolicella Ripasso
doc Classico Superiore 2014**
Medaglia d'Argento / Silver Medal



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MILLESIME BIO CHALLENGE / GENNAIO 2016

Challenge Millésime **BIO**



MEDAGLIA D'ARGENTO

SILVER MEDAL

VILLA CORDEVIGO,
CHARDONNAY DELLE VENEZIE
IGT BIOLOGICO (ORGANIC)
2014



MEDAGLIA DI BRONZO

BRONZE

VILLA CORDEVIGO,
BARDOLINO CHIARETTO DOC
CLASSICO BIOLOGICO
(ORGANIC) 2014



RASSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

FALSTAFF / DICEMBRE 2015



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009

falstaff

Amarone: Weine voll Pracht und Fülle (verkostet von Othmar Kiem, veröffentlicht im Oktober 2015)

Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit viel Kirschfrucht, einladend, im Hintergrund nach Chinarinde und Gewürznelken. Am Gaumen geschmeidig und rund, zeigt reife, süße Frucht, dazu viel geschmeidiges, gut eingebundenes Tannin, im Finale mit festem Biss.

92 punti

92 points

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

I VINI D'ITALIA 2016 - LE GUIDE DE L'ESPRESSO / NOVEMBRE 2015

AMARONE FRACASTORO 2006 RISERVA VINO DELL'ECCELLENZA



Villabella ★

Loc. Canova 2
37011 Calmasino di Bardolino (Verona)
tel. 045.7236448
e-mail: info@vignativillabella.com

Costola produttiva delle Cantine Delibori condotta con intelligenza interpretativa da Franco Cristoforetti e Tiziano Delibori, Villabella è diventata nel giro di pochi anni un indirizzo produttivo tra i migliori del Veronese, grazie a un bacino vitato molto esteso che dall'area gardesana arriva al Soave e a una gamma che si esprime con brillantezza nelle principali tipologie proposte.

☺ Se il "vino della casa" è il Bardolino (con il cru Morlongo sempre tra i primi della denominazione), il fuoriclasse appare quest'anno l'Amarone Fracastoro.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO RISERVA FRACASTORO 2006

🍷🍷🍷🍷 18/20 bt 18000 €37/43

di grande ampiezza nello spettro aromatico, more, mirtilli, ginepro, sfumature di liquirizia, di notevole concentrazione e agilità al gusto, scandito da un finissimo tessuto tannico e da un persistente finale di frutto in confettura, spezie e sottobosco

BARDOLINO CLASSICO VIGNA MORLONGO
ANNIVERSARIO TRENTANNI 2013

🍷🍷🍷 16.5/20 - bt 45000 €7/9

erbe di lago, foglia di tè, sottobosco; polpa matura al palato, tannino sottile e importante, sviluppo modulato e armonioso



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI D'ITALIA 2016 - GAMBERO ROSSO / NOVEMBRE 2015

GAMBERO ROSSO®



VIGNA MORLONGO
BARDOLINO DOC CLASSICO
ANNIVERSARIO 2013



VILLA CORDEVIGO ROSSO 2009



Vigneti Villabella

FRAZ. CALMASINO
LOC. CANOVA, 2
37011 BARDOLINO (VR)
TEL. 0457236448
www.vignetivillabella.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 500.000 bottiglie
ETTARI VITATI 220.00
VITICOLTURA Biologico Certificato

Sorto quarant'anni fa il sodalizio fra le famiglie Delibori e Cristoforetti, nel corso degli anni ha dato vita a una realtà importante del comprensorio gardesano e delle vicine denominazioni veronesi. Un decennio fa è stata acquisita la Villa Cordevigo che, trasformata in splendido hotel, oggi è la sede di rappresentanza dell'azienda. Molto esteso il vigneto che fra proprietà e conduzione supera ampiamente i duecento ettari. Gli impianti più vecchi sono ancora a pergola, mentre per le vigne nuove si è ricorsi unicamente all'impianto a spalliera, predisposto anche per la meccanizzazione.

Buona la prova dell'Amarone Fracastoro '04, tratteggiato da profumi di frutto rosso e spezie offre una fresca nota vegetale sullo sfondo che ritroviamo puntuale al palato, dove il vino si muove con rigore e buon equilibrio. Il Fioridilej è un passito delicatamente aromatico, con le note di agrumi e canditi che esaltano la solarità del frutto esotico. All'assaggio la dolcezza è prorompente, e il vino si fa apprezzare per la grassezza e la densità della beva. Convincente anche la prova dell'Amarone '06, ricco di frutto e dalla beva spigliata, mentre la restante produzione è affidabile.

● Amarone della Valpolicella Cl. '06	6
● Amarone della Valpolicella Cl. Fracastoro '04	7
○ Fioridilej Passito '08	4
○ Bardolino Chiaro Cl. Pozzo dell'Amore '10	3
● Bardolino Cl. Sup. Terre di Cavagion '09	4
● Bardolino Cl. V. Morlongo '10	4
○ Custoza Fioraliso '10	4
○ Lugana Ca' del Lago '10	4
● Montemazzano Rosso '07	4
○ Pinot Grigio V. di Pesina '10	4
● Valpolicella Cl. I Raccoli '10	4
● Valpolicella Cl. Sup. Ripasso '08	4
○ Villa Cordevigo Bianco '08	5
● Amarone della Valpolicella Cl. '05	6
○ Fioridilej Passito '07	6
● Villa Cordevigo Rosso '05	6

RASSEGNATA STAMPA

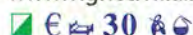
VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

I VINI DI VERONELLI 2016 / NOVEMBRE 2015

Vigneti **Villabella**

37011, frazione Calmasino,
località Cà Nova 2;
tel. 045/7236448 - fax 045/7236704
info@vignativillabella.com
www.vignativillabella.com



Proprietario: famiglie Cristoforetti e Delibori

Enologo: Tiziano Delibori e Edoardo Lessio

Agronomo: Giorgio Cristoforetti

Ettari vitati: 220

È stata fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti dalle cui famiglie è tuttora gestita. La gamma proposta comprende tutti i vini classici del Veronese, a cui si aggiungono alcuni lgt sempre prodotti con una base di uve tradizionali della zona.

Docg

★★ Bardolino Classico Superiore Terre di Cavagion, 2012 (ha 20 | 25.000 | B)

Doc

★★★ Amarone della Valpolicella Classico, 2009 (ha 10 | 40.000 | E) 2009 (G.B.) 90

★★ Amarone della Valpolicella Classico Fracastoro, 2006 (ha 5 | 18.000 | E)

♣ Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro,
2006 (ha 5 | 18.000 | F) 2006 (G.B.) 90

★ Bardolino Chiaretto Classico, 2014 (ha 5 | 30.000 | B) 2014 (G.B.) 85

♣ Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigno Biologico,
2014 (ha 5 | 10.000 | B) 2014 (G.B.) 87

★ Bardolino Chiaretto Spumante Brut, l'ultima (ha 5 | 20.000 | B) s.a. (G.B.) 85

★ Bardolino Classico Vigna Morlongo, 2013 (ha 12 | 45.000 | B)

♣ Bardolino Classico Vigna Morlongo Anniversario 30 Anni,
2013 (ha 12 | 45.000 | B) 2013 (G.B.) 85

★ Custoza, 2014 (ha 7 | 30.000 | A) 2014 (G.B.) 84

★ Lugana Cà del Lago, 2014 (ha 8 | 40.000 | B) 2014 (G.B.) 84

★★ Valpolicella Classico I Roccoli, 2013 (ha 5 | 20.000 | B)

★★ Valpolicella Ripasso Classico Superiore, 2013 (ha 10 | 50.000 | C) 2013 (G.B.) 88

Igt

★★★ Fiordilej Passito Bianco del Veneto, 2011 (ha 2 | 6.000 | C)
sauvignon, garganega e incrocio Manzoni

★★ Montemazzano Corvina Veronese, 2010 (ha 6 | 40.000 | B)

★ Pinot Grigio delle Venezie, 2014 (ha 4 | 30.000 | B) 2014 (G.B.) 84

★★★ Villa Cordevigo Bianco Veronese, 2011 (ha 4 | 10.000 | C)
garganega e sauvignon

♣ Villa Cordevigo Chardonnay Veronese Biologico, 2014 (A B) 2014 (G.B.) 86

★★ Villa Cordevigo Rosso Veronese, 2009 (ha 25.000 | D)
corvina, cabernet sauvignon e merlot 2009 (G.B.) 87



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

BIBENDA 2016 / NOVEMBRE 2015

VILLABELLA

Loc. Ca' Nova, 2 - 37011 Calmasino di Bardolino VR
Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
www.vignetivillabella.com - info@vignetivillabella.com

Anno di fondazione: 1971 Proprietà: famiglie Delibori, Cristoforetti
Fa il vino: Tiziano Delibori, Edoardo Lessio
Regime di Conduzione agricola: biologico certificato, convenzionale
Bottiglie prodotte: 500.000 Ettari vitati di proprietà: 170 + 50 in affitto
Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dall'autostrada del Brennero, uscire ad Affi e prendere la superstrada per Peschiera, uscita di Calmasino

Ristorante: Villa Cordevigo - Cavaion Veronese

L'azienda Villabella dà un grande contributo all'enologia locale per continuità e per il forte radicamento al territorio valpolicellese. Per Villabella non esiste lo status quo e la realtà aziendale è sempre in movimento e in fermentazione presentando quest'anno un nuovo prodotto: Villa Cordevigo Bardolino Chiaretto Classico Biologico. Questo vino rappresenta un primo passo di un percorso aziendale volto alla produzione di alcuni vini biologici ottenuti dai vigneti dell'omonima villa, uno spazio protetto e non confinante con le altre proprietà a conduzione tradizionale. Il percorso è nato da un progetto sviluppato circa dieci anni fa con lo scopo di creare un'isola biologica a basso impatto ambientale visto il crescente interesse del mercato per i prodotti biologici. Il Chiaretto è il primo vino che esce e seguirà a breve uno Chardonnay. In mezzo a tanto fermento rimane comunque la qualità dei vini realizzati tra i quali spicca una splendida versione di Amarone della Valpolicella Classico Riserva, il Fracastoro, a un soffio dai Cinque Grappoli.

VILLA CORDEVIGO ROSSO 2009

Rubino compatto. Il registro olfattivo sfodera more, noce moscata, pomodoro essiccato, foglie di tabacco, timo e salvia, polvere ..



BARDOLINO CLASSICO VIGNA MORLONGO ANNIVERSARIO 2013

Rubino. Quadro olfattivo disegnato da peonie e rose selvatiche, visciole e lamponi, chiodi di garofano e pepe rosa, di facile ..



LUGANA CÀ DEL LAGO 2014

Ad un inizio esplosivo di fiori bianchi seguono sensazioni fruttate di pesca e di buccia di cedro. Sorso armonico e di gradevole ..



BIBENDA 2016

PINOT GRIGIO 2014

Paglierino brillante. Naso complesso con aromi che ricordano la frutta esotica, la ginestra, cenni salmastri e iodati. Bel corpo, ..



CUSTOZA 2014

Paglierino. Naso giocato su essenze fruttate di nespola e albicocca, agrumi e toni minerali in chiusura. Al palato sprigiona freschezza ..



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO FRACASTORO RISERVA 2006

Rubino concentrato con unghia aranciata. Ampio ed avvolgente al naso dove si rinfiorano note di visciole in confettura perali ..



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO BIOLOGICO VILLA CORDEVIGO 2014

Cerasuolo con venature ramate. Rose rosse, lamponi, fragoline di bosco e melagrana compiono il profilo olfattivo. Avvolgente ..



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2013

Rubino compatto. Al naso spiccano petali di rosa, violette, baccello di vaniglia. Cardamomo e risvolti vegetali. Tannini smussati ..



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009

Splendente rubino con riflessi granato. Esprime sensazioni di eucalipto, mentolo, cacao, liquirizia, prugne cotte e ciliegie sotto ..



BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE S.A.

Rosato tenue. Fragante, sa di fragoline di bosco e fiori rossi. Sorso rapido di facile beva, gradevole. Acciaio.



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2014

Cerasuolo. Note di ciliegia ed anguria introducono un mix di geranio e note vegetali. Semplice e delicatamente ammandorlato. Acciaio.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MAGNAR BEN BEST RESTAURANT WINES & FOOD OF ALPE ADRIA / NOVEMBRE 2015

ROSSI VENETO

Valpolicella Ripasso



Nota di presentazione vino: Vi piacciono più i ripassi stile baby Amarone o super Valpolicella, cioè con tanto o poco ripasso su vinacce passite di Amarone? A noi basta siano ottimi.

Degustazione vino: Leggere trasparenze nel rubino dalla sfumatura nobile granata. Dapprima introverso poi un susseguirsi di fragranze: dapprima ciliege e rosa canina poi caffè, anice stellato, ferretto. Gran sorso, modellato e di lungo accompagnamento.

Denominazione: Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc **Anno:** 2013 **Uvaggio:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10% **Bottiglie prodotte:** 50.000 **Prezzo in cantina:** € 11,50

L'azienda Villabella, che ad oggi può contare su un patrimonio viticolo di ca. 220 ettari, ha sede a Calmasino, nel cuore del Bardolino. Fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti è tuttora di proprietà delle due famiglie che ne seguono direttamente la gestione.

Vigneti Villabella

loc. Canova, 2 - Calmasino di Bardolino VR

Tel. +39 045.7236448

info@vignativillabella.com - www.vignativillabella.com

MB 2016 556 I GRANDI VINI DELL'ALPE ADRIA

RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

A TAVOLA CON LE VENEZIE / NOVEMBRE 2015

Vini rossi | Veneto

Cantina Villabella

164

Villa Cordevigo Rosso Rosso Veronese IGT



Un vino di grande nervo che si presenta con un colore rosso granato intenso e brillante.

Al naso salgono intensi profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti di bosco (mirtillo, mora di rovo)...

Il "nobile rosso" del Garda

"Nomina sunt consequentia rerum", antico detto che ben si adatta a Villabella, cantina stellata che ha sede nel cuore del Bardolino Classico, sulle colline del Lago di Garda. I suoi vini sono tutti di livello superiore e rappresentano tutte le tipologie del comprensorio del Garda. Il Cordevigo Rosso è uno dei fiori all'occhiello di Villabella e viene prodotto nei vigneti che sono a ridosso della storica villa del XVIII secolo. Le uve (Corvina 65%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 15%), raccolte a fine ottobre, vengono sottoposte ad un breve appassimento, effettuato secondo le tecniche tradizionalmente utilizzate in provincia di Verona. La macerazione avviene a contatto con le bucce per 10-14 giorni, a temperatura controllata. Trenta mesi dura l'affinamento in botti di ciliegio da sette ettolitri e tonneau. Poi il riposo in bottiglia per un minimo di sei mesi. Un vino di grande nervo che si presenta con un colore rosso granato intenso e brillante. Al naso salgono intensi profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti di bosco (mirtillo, mora di rovo), con leggeri sentori di cacao, prugna e tabacco. In bocca esprime tutta la sua avvolgente personalità. I tannini sono morbidi, eleganti e vellutati. La percezione fruttata è ricca, profonda e persistente. Ben dotato di carattere e potenza, è un compagno ideale per i piatti di carne, anche particolarmente impegnativi: arrostiti, carni rosse alla griglia (fiorentina, costata), agnello, selvaggina. Eccellente anche in abbinamento con formaggi stagionati. Il suo particolare DNA gli consente di invecchiare felicemente.

VILLA CORDEVIGO ROSSO - ROSSO VERONESE IGT

Cantina Villabella

Località Canova, 2 | 37011 Calmasino (VR)

Tel. 0457236448 | www.vignetivillabella.com | info@vignetivillabella.com

In vendita a circa 20 euro da: Bottiglieria Segna - Via Porta Lion, 9 - Lazise (VR) | Casa del bere - Via Orzinuovi 35 - Brescia | Ferro Distribuzione - Via Borgo Padova 101/A - Castelfranco Veneto (TV) | Enotop - Via Cesare Battisti, 68 - Brembate di Sopra (BG)

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VINI BUONI D'ITALIA 2016 / NOVEMBRE 2015

VIGNETI VILLABELLA

Fraz. Calmasino
Loc. Canova, 2
37011 Bardolino (VR)
Tel. 045 7236448
Fax 045 7236704
info@vignativillabella.com
www.vignativillabella.com

Fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, è tuttora di proprietà e gestita direttamente dalle due famiglie. Ha sede a Calmasino, sulle colline che guardano il Lago di Garda, la zona del Bardolino Classico. I duecentoventi ettari di vigneto sono anche nelle denominazioni Lugana, Custoza e Valpolicella. L'Amarone Fracastoro, dalla grande ciliegia sotto spirito, conquista per la sua speziatura, il caffè e il cacao. È elegante e morbido in bocca, persistente e completo. Intensi e vari i profumi del Lugana: fiori di campo, ortica, note balsamiche, mela. Profumi di composta di pesca, fresco e piacevole alla beva il Custoza. Del Bardolino si apprezza la giusta tannicità e la sapidità.



Amarone della Valpolicella Doc Classico Riserva Fracastoro 2006	★★★★★	■	🍷	€ 35-38
Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2013	★★★★	■	🍷	€ 12-14
Lugana Doc Cà del Lago 2014	★★★★	■	🍷	€ 9-11
Custoza Doc 2014	★★★★	■	🍷	€ 5-7
Bardolino Doc Classico Vigna Morlongo Anniversario 2013	★★★	■	🍷	€ 7-9

Bottiglie: 500.000

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara, Garganega, Trebbiano, Oseleta

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

SLOW WINE 2016 / NOVEMBRE 2015

VIGNA MORLONGO BARDOLINO DOC CLASSICO ANNIVERSARIO 2013 VINO QUOTIDIANO

Vigneti Villabella

Vigna Calmasina
Vill. Canova, 2
045 7236448
www.vignetivillabella.com
@vignetivillabella

40 ha - 500.000 bt vende in cantina

VITA - Villabella compie quarant'anni dall'azienda, avvenuta a opera di Giorgio Cristoforetti e Walter Dellibori. Quest'ultimo lasciò la conduzione al figlio Tiziano, diuato dal nipote, mentre gli altri Cristoforetti in azienda sono Franco e Angela. Si'anno è stata aperta al pubblico Villa degli, dimora, patrizia del Settecento, ristata nel 2002 e poi restaurata. «È il spendo del progetto Villabella», spiegano Cristoforetti e Tiziano Dellibori, «vlla valorizzazione del territorio».

IGNE - Un patrimonio viticolo di circa ettari, di cui 170 di proprietà, gli altri onduzione diretta. Attorno alla spettacola Villa Cordevigo di Cavaion si estendono ettari vitati (di cui 15 in conduzione bicca) su un terreno argilloso-giaioso, tipicolline moreniche. Qui è stato fatto grande sforzo per convertire la pergola nese in guyot. In generale, l'età media e vigna è quindici anni.

VINI - Nelle tante etichette si incontra uno iopositivo e moderno. Fra i vini assaggiati preferiamo l'**Amarone della Valpolicella Cl. 2005** (● 40.000 bt; 27 €), dai timentori di ciliegia e spezie dolci, dotato in bel corpo con una buona tensione guida. Il **Montemazzano 2007** (● corvina; 100 bt; 12 €) è preciso al naso e credelato tannini morbidi e integrati. Il **Bardolino Vigna Morlongo 2010** (● 45.000 bt; 8 €) uttato e fragrante, pronto per una scorrevole beva. Il **Brut Rebianco** (O chardonnay, vignon; 15.000 bt; 10 €), fruttato di suso e lreale, si esprime al gusto cremoso e pevole. Il **Bardolino Chiaretto Cl. Pozzo l'Amore 2010** (● 25.000 bt; 7 €) risulta sco e godibile; il **Passito Fioridley 2007** sauvignon, garganega, incrocio Manzo-5.000 bt; 6 €) denota dolcezza ben equilibrata dall'acidità.

●CIMI organico minerali, minerali, letame aiale, composti, sovraco
●FARMACI chimici, rame e zolfo
●ERBO chimico, meccanico
●ATI selezionati
●acquisto 20%
●TIFICAZIONE nessuna

Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
tel. 045 7210022
www.zeni.it
zeni@zeni.it

40 ha - 1.200.000 bt vende in cantina

VITA - Azienda storica della zona del Bardolino, nata nel 1870 nel centro storico e b sferita un secolo dopo in località Villabei consente una splendida vista sul Garda e Monte Baldo. La struttura, con annesso rseo del vino, è opera di Gaetano Zeni, figura di rilievo nel mondo vinicolo lacustre anche presidente del Consorzio del Bardolino per anni. Dalla sua scomparsa, avvenne cinque anni fa, i figli Fausto, Elena e Fedeca ne portano avanti con passione l'eredità.

VIGNE - Gli ettari in conduzione diretta sono 40, di cui 25 di proprietà nell'au del Bardolino. Qui gli impianti spaziano d la pergola al cordone speronato, al guyot, terreni ghiaiosi e leggeri. Alcune vigna i rivano a trentacinque anni d'età. Nella rna della Valpolicella Classica, a Gargagnana, vengono gestiti vigneti a pergola (ventinove anni) e guyot. Inoltre, la famiglia Zeni si vale della collaborazione storica di coniferi ri d'uva nelle zone di Soave, Lugana, Vallicella, Custoza.

VINI - Alla Zeni si producono tutti i vini classici veneschi, con più linee dedicate. Lo stile aziendale punta sulla leggerezza sull'immediatezza di beva, sull'approccio semplice e diretto pur nei canoni della classicità e della correttezza lineare. Invitan fresco e scorrevole il **Bardolino Chiaretto Cl. Vigne Alte 2010** (● 30.000 bt; 5 €). L'finamento in tonneau per 6 mesi confera al **Bardolino Chiaretto Cl. Marogno 20** (● 6.000 bt; 9 €) note spezzate più marcate. Fragrante agilità nel **Bardolino Cl. Vigne Alte 2010** (● 50.000 bt; 5 €). Più compso nella sua personalità il **Bardolino Cl. Si 2009** (● 40.000 bt; 23 €). Vivace nella pcevole acidità il **Valpolicella Sup. Rip. Marogno 2009** (● 30.000 bt; 9 €). L'**Annata della Valpolicella Vigne Alte 2007** (● 20.000 bt; 24 €) presenta un corpo strutturato, dai tannini integrati.

●CIMI organico minerali, compost
●FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
●DISERBO chimico, meccanico
●LIEVITI selezionati, indigeni
●UVE acquisto 50%, acquisto vino
●CERTIFICAZIONE nessuna

Valpolicella e Veneto occidentale | VENETO | 3



RASSERVAZIONE STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016 LUCA MARONI / NOVEMBRE 2015



VENETO | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

L'azienda Villabella ha sede a Calmasino, nel cuore del Bardolino classico, sulle colline che si affacciano sul Lago di Garda. Fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti è tuttora di proprietà delle due famiglie che ne seguono direttamente la gestione. L'acquisizione di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, antica dimora patrizia del '700 con chiesa consacrata, circondata da una tenuta di 170 ettari di vigneti e oliveti, rappresenta il compendio del progetto Villabella rivolto alla conservazione e valorizzazione della cultura e della tradizione del territorio.

Villabella

Cantina Delibori Walter Srl

Loc. Canova, 2, 37011 Calmasino di Bardolino, VR - tel +39 0457236448 - fax +39 0457236704 - info@vignitivillabella.com - www.vignitivillabella.com - Responsabili della produzione: Famiglie Cristoforetti e Delibori (Titolari), Tiziano Delibori ed Edoardo Lessio (Enologi), Francesco Cristoforetti (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1971 - Vini prodotti: 19 - € 500.000 - Ettari: 170 + 50 in conduzione - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ sì - ❑ sì - ❐ sì

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico 2009 **90**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: eccelle non tanto e non solo in potenza, che tutta la sua massa di estratti e di frutto vien catapultata ai sensi con la forza d'urto del suo mirabile portato di estratto, eccelle in suadanza, che ogni sensazione acida e/o tannica ha contraltare nella morbidezza che polposa, suadente e balsamica l'avvolge. La sollecitazione sensoriale allora è a un tempo impressiva per intensità, magnifica per morbidezza. Ogni sorso una carezza, e gustativa e tattile. Un qualificante nitore enologico esecutivo, un contenuto sviluppo ossidativo, e la prugna, la viola, il cassis, che sfiorano armoniosi e tondi come turgidi, mentosi, ancor carnosissimi in natura. Un gran vino di viscosità tattile drappeggiante e polposa.



Informazioni: ❏ - ❑ 19/07/15 - ❐ D - € 40.000 - ❏ Corvina 55-65%, Rondinella 25-30%, Molinara, Rossignola, Negrara 10%

GLI ALTRI VINI

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE **IP: 90**

C: 28 - E: 31 - I: 31 - ❏ - ❑ - € 20.000 - ❏: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

AMARONE CLASSICO FRACASTORO RISERVA 2006 **IP: 88**

C: 32 - E: 29 - I: 27 - ❏ - ❑ - € 18.000 - ❏: Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

VILLA CORDEVIGO ROSSO 2009 **IP: 88**

C: 32 - E: 29 - I: 27 - ❏ - ❑ - € 25.000 - ❏: Corvina 65%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%

VILLA CORDEVIGO BIANCO 2014 **IP: 87**

C: 29 - E: 30 - I: 28 - ❏ - ❑ - € 40.000 - ❏: Garganega 75%, Sauvignon Blanc 25%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2013 **IP: 87**

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ❏ - ❑ - € 50.000 - ❏: Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 2014 **IP: 87**

C: 29 - E: 29 - I: 29 - ❏ - ❑ - € 30.000 - ❏: Pinot Grigio

LUGANA CA' DEL LAGO 2014 **IP: 86**

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ❏ - ❑ - € 40.000 - ❏: Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%

BARDOLINO CHIARETTO BIO 2014 **IP: 86**

C: 30 - E: 28 - I: 28 - ❏ - ❑ - € 10.000 - ❏: Corvina 75%, Rondinella 25%

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2014 **IP: 86**

C: 29 - E: 29 - I: 28 - ❏ - ❑ - € 30.000 - ❏: Corvina 80%, Rondinella 20%

CUSTOZA 2014 **IP: 86**

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ❏ - ❑ - € 30.000 - ❏: Garganega 40%, Trebbiano Toscano 25%, Trebbianello 10%, Chardonnay 20%, Pinot Bianco 5%

BARDOLINO CLASSICO VILLA MORLONGO

ANNIVERSARIO TRENTANNI 2013 **IP: 85**

C: 30 - E: 28 - I: 27 - ❏ - ❑ - € 45.000 - ❏: Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

Commento Conclusivo

Di là da una serie di bianchi, rossi e rosati tutti di gran suadanza e di limpida enologia esecutiva, Villabella stupisce e conquista con un originalissimo gran vino. È il Bardolino Chiaretto Spumante, che presenta lo splendido aroma varietale in nitidissima, satinatissima e suadentissima spuma. Una carezza di ciliegia che cristallina e clorofillosa asperge la sua briosa linfa d'aroma. una suadanza che è propria anche del Custoza 2014, della limpida Lugana Ca' del Lago 2014, del fitto Pinot Grigio delle Venezie 2014. Di gran polpa i rossi, con il Villa Cordevigo Rosso 2009 di splendida rotondità balsamica in ciò non secondo neanche all'Amarone Classico Fracastoro Riserva 2006. Il migliore è un grande vino, l'Amarone Classico 2009: una maggiore integrità ossidativa reca alla sua sontuosa composta di prugna e dolcezza del rovere, quella fragranza che rende armoniosa la sua eccezionale massa estrattiva. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,16 (-0,34%); QOT: 7,91
Indici complessivi: C: 29,91 - E: 29 - I: 28,25

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI DER GROESSE INTERNATIONALE WEINPREIS / SETTEMBRE 2015

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT MEDAGLIA D'ORO GOLD MEDAL



RASSEGGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

AWC VIENNA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE / SETTEMBRE 2015



**MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2008



**MEDAGLIA D'ARGENTO
SILVER MEDAL**

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
CLASSICO SUPERIORE 2013



SEAL OF APPROVAL

VIGNA MORLONGO
BARDOLINO DOC CLASSICO
ANNIVERSARIO 2013

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER ASIA WINE AWARDS / SETTEMBRE 2015



SILVER MEDAL

VILLA CORDEVIGO
ROSSO 2009



COMMENDED

FRACASTORO
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CLASSICO RISERVA
2006

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MERUM/ AGOSTO 2015



LA TORRETTA SOAVE DOC CLASSICO DUE CUORI

Nr. 4/15 August/ September 2015

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Villabella

für den Wein

per il vino

Soave Classico DOC La Torretta 2014

Grünigen, den/li 07.08.2015


Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore


Jobst von Volckamer, Redakteur/Redattore

♥ Recht guter Wein, im Moment der Verkostung aber nicht exzellent.
Vino buono, non eccellente al momento della degustazione

♥♥ Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina

♥♥♥ Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

CUCINA NATURALE / GIUGNO 2015

VILLA CORDEVIGO, BARDOLINO CHIARETTO BIOLOGICO 2014 TRA I MIGLIORI CHIARETTO SECONDO CUCINA NATURALE

cucinanaturale

Mensile | Data 06-2015
Pagina 70
Foglio 1

Il vino bio

di Pierpaolo Rastelli - Enogastronomo

Bardolino Chiaretto rosato d'estate

Con i tradizionali e antichi vitigni che crescono sin alle pendici del Lago di Garda si produce il Bardolino Chiaretto Doc, un rosato molto versatile, leggero, ideale per accompagnare le calde giornate estive



Il Lago di Garda è un luogo fatato: l'indubbia bellezza del paesaggio è sottolineata dalla dolcezza del clima dovuta all'effetto termoregolatore dell'imponente massa d'acqua. Da sempre il comprensorio è luogo vocato per la coltivazione della vite che cresce su suoli di origine morenica, capaci di condurre le uve a maturazione perfetta. Sia sul territorio veronese che su quello bresciano si producono degli ottimi rosati.

Il rosato del versante scaligero prende il nome da Bardolino, un grazioso comune affacciato sulla sponda orientale che storicamente si è sempre distinto per la qualità delle produzioni enologiche. Il Bardolino Chiaretto DOC si produce principalmente con corvina veronese e minori quote di rondinella mentre è solo opzionale l'uso del corvione o della molinara. Sono tutte uve tipiche, autoctone, le stesse che appassite

in valli adiacenti danno vita al possente Amarone. I grappoli vengono raccolti generalmente a partire dalla seconda metà di settembre e dopo una pressatura soffice il mosto sosta poche ore a contatto con le bucce. Il breve contatto trasferisce una minima quota di sostanze coloranti che poi si tramutano nella veste diafana e brillante, tinta da sfumature rosa antico, buccia di cipolla, corallo o fior di pesco. La fragranza dei profumi e la

scorrevolezza del sorso, agevolate da una contenuta presenza alcolica, rendono il Bardolino Chiaretto un vino ideale per le calde giornate estive.

Le migliori bottiglie

L'offerta di etichette bio si rafforza anno dopo anno. Matilde

Perfetto con...

Smisurata versatilità: perfetto su tutte le paste, insalata caprese, fritti e pizza. Non teme piatti esotici, anche ben speziati. Da il meglio con il pesce di lago specie se cucinato con pomodoro o su formaggi come Asiago. Fresco o Martini Rosso.

Poggi è tra i più sensibili interpreti della denominazione, impegnata da anni nella difesa del territorio. La sua azienda **Le Fraghe** produce il delizioso Rödön (9 euro) nazo di fiori e lampone, bocca salina, succoso, dalla bevibilità travolgente. La bottiglia panciuta del Chiaretto Classico (10 euro) di **Villa Cordevigo** ospita un vino che dà tocchi fruttati, seguiti da una bocca dal passo leggero e sinuoso. Tra i primi a passare al biologico anche **Villa Merighi** della famiglia Fugatti che propone un Chiaretto (6 euro) esaltato dal ricordo di ciliegia e da un buon dinamismo al palato. Per chiudere vi segnaliamo il Chiaretto Classico (10 Euro) di **Villa Calicantus**, i cui vigneti sono ancora in conversione; differentemente dagli altri matura in botti di rovere che rende un profilo olfattivo originale, di buona complessità e solida struttura al palato, senza dimenticare la levità tipica della denominazione.



RASSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION / GIUGNO 2015



**MEDAGLIA D'ARGENTO
D'ECCEZIONE**

SILVER OUTSTANDING

**FRACASTORO AMARONE
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
2006**



MEDAGLIA DI BRONZO

BRONZE

VILLA CORDEVIGO BIANCO 2011



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

KK LIVING / HRR, HOTELL, RESTAURANT & REISELIV / KK SPIS - (KK EAT)



Villabella Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Varenr. 93974, kr 180)

Dyprød, klar rødvin med aroma av mørke bær og lakris. Noe sødme og urter, perfekt match til grillmat. Ikke server for kald.

PASSER TIL: Direkte lekker til grillert lam!

KK LIVING/ Luglio 2015
by Mai EckhoffMorpeth

Good in the glass
Perfect companion for this summer's best dishes!
The winner with the barbecue/grill food!

Villabella Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Deep red, clear red wine with aroma of dark berries and liquorish. Some sweetness and herbs, perfect match with the barbecue dishes.
Do not serve to cold.
Goes well with: Very delicious with grilled lamb.



Lett italiensk rosé

Arctic Beverage Group representerer Vigneti Villabella grunnlagt i 1971 av Walter Delebri og Giorgio Cristoforetti, som fortsatt produserer store klassiske viner fra Verona-området. Investeringen i Villa Cordevigo, en herregård fra det 18 århundre med 100 hektar vinmarker og olivenlunder, representerer en syntese av Villabella-prosjektet.

Målet er å bevare og fremme lokal kultur og tradisjon, basert på respekt for landet og dets historie. Silik vil de tilgi forbrukerne et utvalg av typisk italiensk vin av høy kvalitet. Villabella Bardolino Chiaretto Classico Organic DOC (V-pris NOK 124,90), 80% Corvina og 20% Rondinella. Radoriansje farve: En lett og elegant rosé. Fruktig med fin smak av bringebær og kirsebær. Tørr og crispy. Ikke server den for kald, da åpner ikke smaken seg.

HRR, HOTELL, RESTAURANT & REISELIV / giugno luglio 2015
Lett Italienskrosé

Light Italian Rosé

Arctic Beverage Group represents Vigneti Villabella, founded in 1971 by Walter Delebri and Giorgio Cristoforetti, which still produces great classic wines from the Verona area. The investment in Villa Cordevigo, a mansion from the 18th century with 100 hectares of vineyards and olive groves, represents a synthesis of the Villabella project. The aim is to preserve and promote local culture and tradition based on respect for the land and its history. They will in this way offer the consumers a variety of typical Italian wines of high quality.

Villa Bella Bardolino Chiaretto Classico Organic DOC, 80% Corvina and 20% Rondinella.

Reddish-orange color. A light and elegant rosé. Fruity with fine taste of raspberry and cherry. Dry and crispy. Do not serve it too cold, it will not open itself.



VILLABELLA BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO ORGANIC DOC

(varenr. 22314, kr 125)

Lys kirsebær rosévin fra Veneto. Fruktig, frisk, tørr og crispy med myke tanniner. Lett, fyldig og fruktig ettersmak.

PASSER TIL: Lyst kjøtt, salater, grønnsaksretter, som aperitiff.

KK SPIS - (KK EAT) / maggio giugno 2015
by Mai EckhoffMorpeth

Wine with Italian food

The Italians are masters in combining wine and food. Here are some good choices to the menu.

Villabella Bardolino Chiaretto Classico Organic DOC

Light cherry rosé wine from Veneto. Fruity, fresh, dry and crispy with soft tannins. Light, rich and fruityaftertaste.

Goes with: White meat, salads, vegetable dishes and as an aperitif.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MAGAZINE MANN (MONTHLY MAGAZINE) / GIUGNO 2015

Villabella Valpolicella DOC Ripasso Superiore



*This is a wine that is perfect for pizza with classic tomato sauce.
It has a good and rich structure with taste of cherry and spice.*

Villabella Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Dette er en vin som passer utmerket til pizza med klassisk tomatsaus.
Den har en god og fyldig struktur med smak av kirsebær og krydder.

Varenummer: 9397401

Pris kr 179,90.



Fem viner til pizza

**Avhengig av sauser og tilbehør kan du drikke
både rødt, hvitt og rosé til pizza.**

Tekst: KNUJ CHRISTIAN MOENG, foto: STIAN BROOCH

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER WORLD WINE AWARDS / MAGGIO 2015

VALPOLICELLA RIPASSO 2013



This is to certify that

VILLABELLA 2013

Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Veneto

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Steven Spurrier".

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2015



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

DECANTER WORLD WINE AWARDS / MAGGIO 2015

BARDOLINO CHIARETTO 2013



This is to certify that

VILLABELLA, Chiaretto Classico 2014
Bardolino, Veneto

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Steven Spurrier".

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2015



RASSEGNATA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

KOSTVEILEDNING.WORDPRESS.COM BY MONA H-K / MAGGIO 2015

Vin-Onsdag: Kraftfull Italiener

by Mona H-K

Denne ukens vin er perfekt om du skal lage en kraftig kjøttrett i nærmeste framtid, grillet kjøtt, vilt, lam, storfegryte... Den går også godt til italienske retter som pizza og pasta! Vinen jeg snakker om er **Villabella Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2012**, en perle fra Veneto! Jeg legger merke til at kun 75% av druene er presentert på vinmonopolets sider (60% corvina, 15% molinara), et lite søk på produsentens side avslører at det også er rondinella, rossignola og negraradruer i den. Dette er den første vinen jeg har smakt fra Vigneti Villabella men definitivt ikke siste, produsenten kan vise til mange interessante viner jeg har lyst til å prøve.

Vinen har en innbydende aroma av solbær, kirsebær, plomme og andre mørke bær, noe tørket frukt og urter. Den har en del struktur og fasthet med lakris, krydder og urter men også en fruktig modenhet med litt vanilje. En kompleks og veldig god vin! Jeg serverte den til italienske kjøttboller gratinert med mozzarella og pasta, dessverre tok jeg ikke bilde av maten, men det var en utrolig god match!



Powerful Italian

by Mona H-K

*This week's wine is perfect if you want to create a powerful meat dish in the near future, grilled meats, game, lamb, beef stew ... It also goes well with Italian dishes like pizza and pasta! The wine I'm talking about is **Villabella Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2012**, a gem from Veneto!*

I notice that only 75% of the grapes are presented on the Vinmonopolet pages (60% corvina, 15% Molinara), a little search on the producers website reveals that the wine also consists of Rondinella, Rossignola and Negrara grapes.

This is the first wine I have tasted from Vigneti Villabella but definitely not last, the producer shows many interesting wines I've been wanting to try.

The wine has an inviting aroma of blackcurrant, cherry, plum and other dark berries, some dried fruits and herbs. It has some structure and firmness with licorice, spices and herbs but also a fruity ripeness with a little vanilla. A complex and very good wine!

I served it with Italian meatballs gratinated mozzarella and pasta, unfortunately I did not take picture of the food, but it was such a good match! A stylish and charming Ripasso!

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

LUCA GARDINI / APRILE 2015

Luca Gardini, miglior sommelier del mondo nel 2010 secondo la Worldwide Sommelier Association, oggi uno dei più importanti opinion leader italiani nel mondo, ha preso parte ad una degustazione promossa dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella con 150 campioni in assaggio.



**FRACASTORO,
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2006**
94 PUNTI / POINTS



**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2008**
93 PUNTI / POINTS

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ALLERS- WEEKLY MAGAZINE / APRILE 2015



Tradisjonell italiensk rødvin

Villabella Valpolicella Ripasso Superiore er en klar og dyprød vin. Aromaen er preget av mørke bær og tørket frukt med hint av urter og lakris. Dette er en klassisk ripasso, som skal passe til grillt kjøtt, lam, pasta med kjøttbaserte sauser og ost. Server vinen ved 18°. En flaske koster kr 180. Nr. 9397401



Traditional Italian red wine

Villabella Valpolicella Ripasso Superiore is a clear and deep red wine. The aroma is dominated by dark berries and dried fruit with hints of herbs and licorice.

This is a classic ripasso, that will go well with grilled meat, lamb, pasta with meat based sauces and cheese.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

SLOWFOOD.IT – SLOWINE / APRILE 2015

Slowine

Bardolino Chiaretto 2014, Villabella

di Marina Alaimo



GLUCK – La bottiglia della sera

Dove: in barca - Con: baguette croccante con ricotta, capocollo e fichi bianchi del Cilento.

L'iniziativa del Consorzio di Tutela Bardolino "Chiaretto Rosè Revolution" sta raccogliendo i suoi frutti, infatti da qualche anno questi bellissimi rosè da corvina veronese sono in forte crescita sul mercato. Hanno ritrovato uno stile leggiadro, sottile, elegante, molto vicino a un vino bianco.

L'azienda Villabella crede moltissimo nel Chiaretto e nel nuovo stile sul quale punta il Consorzio, tanto da destinare parte dei suoi vigneti a questa tipologia di vini.

Si sa che la primavera mette allegria e voglia di leggerezza, desiderio crescente di stare all'aria aperta e ritrovare il piacere di una cucina leggera e semplice. Anche la scelta dei vini cambia, si ricerca una beva veloce, agile, elegante ed ecco che si accende una certa attenzione sui vini rosati.

Il desiderio di stare all'aria aperta mi convince a organizzare un giro in barca lungo la costiera amalfitana, bella da togliere il fiato. L'acqua del mare è ancora troppo fredda per fare il bagno, ma mi godo con entusiasmo il privilegio di questa giornata marina in uno dei posti che più amo ritrovare. A una certa ora la fame si fa sentire nonostante siamo molto distratti dalla tanta bellezza che ci circonda. Ho voluto una colazione frugale che nello stesso tempo soddisfi il palato oltre che la fame. Ecco una baguette croccante con ricotta freschissima, capocollo e fichi bianchi del Cilento che ho fatto rinvenire in acqua per ammorbidirli.

Devo dire che la mia scelta è piaciuta a tutti, la baguette è stata divorata e ognuno ha fatto il bis, in totale silenzio. La stagione mite ci consente di bere qualche bicchiere di vino in barca e in questa occasione di estremo piacere e leggerezza un rosato ci sta proprio bene. Stappiamo quindi il Chiaretto 2014 di Villabella delicato nel colore leggermente rosè, nei profumi ritroviamo una piacevole vena minerale di grafite, note agrumate che ricordano il mandarino, si fa bere e ribere per il sorso succoso, vivace nella freschezza e lungo sui toni salini.

Questa rubrica ospita il breve racconto/resoconto di una bottiglia di vino bevuta la sera precedente a cena da uno dei tanti collaboratori di Slow Wine. Non una grande bottiglia "celebrativa", di quelle che si tirano fuori nelle ricorrenze, quanto piuttosto un vino "comune", molto bevibile – molto gastronomico, come si usa dire adesso nel mondo della critica enologica – adatto al pasto e al portafoglio (nel senso del buon rapporto tra la qualità e il prezzo). Insomma una buona bottiglia che ha dato grande soddisfazione a chi l'ha bevuta e che, soprattutto, è stata scolata in un attimo, è finita velocissimamente a tavola con il cibo che l'accompagnava.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANTEPRIMA CHIARETTO – LAZISE / MARZO-APRILE 2015

BLUARTE

Anteprima Chiaretto, the wine en rose

di Antonella Iozzo (bluarte.it)

Naturalmente rosè, delicatamente invitante è la dimensione discreta, elegante e volta al piacere sensoriale dei Vigneti Villabella, Bardolino, se il Bardolino Chiaretto Classico 2014 è un respiro che lascia intendere la firma della cantina, il Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigo 2014 è una butterfly in rosa che dipinge sentori di ribes, lamponi, variazioni leggermente speziate e freschezza invitante.

DinVinguide.se



Bardolino Chiaretto och den rosa revolutionen

by Magnus Reutendhal

Som sagt 2014 är ett svårt år men det finns höjdpunkter såsom VillaBella, Guerrieri Rizzardi, Zenato, Muraglie, Le Fraghe och ett riktigt bra mousserande från Cantina Caselnuovo, Metodo classico. Jag kommer återkomma till detta i ett senare inlägg.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANTEPRIMA CHIARETTO – LAZISE / MARZO-APRILE 2015



Chiaretto am Gardasee

by Peter Schneider

"Empfehlenswerte Weingüter für Chiaretto/Bardolino Vigneti Villabella/Villa Cordevigo ... vom Präsidenten des Consorzio, Franco Cristoforetti, hier auch recht schöner Bardolino und guter Rosso Veronese Villa Cordevigo, die Villa ist übrigens ein antikes, schloßartiges Anwesen und nun ein top-restauriertes 5-Sterne-Hotel"

 **Luciano Pignataro**

Rosati che passione. Otto etichette da non perdere.

di Marina Alaimo

Di recente nell'antica dogana di Lazise sul Lago di Garda si sono presentate le anteprime Bardolino e Chiaretto. Un'occasione preziosa per chi ama i vini rosati ai quali è stato dato molto spazio e proposta un'ampia varietà di interpretazioni...

Chiaretto 2014 Villabella, un fuoriclasse che punta con decisione all'eleganza pur mantenendo una certa personalità tinta di erbe mediterranee, si sofferma sui toni di grafite e mandarino.

VIACIALDINI

Rosa, rosé Chiaretto Bardolino

di Michele Luongo (viacialdini.it)

Ho degustato un ottimo... Bardolino Chiaretto Classico Villa Cordevigo 2014 dei Vigneti Villabella.

CLAUDIOSERRAIOTTO. WORDPRESS.COM

Anteprima Bardolino, Chiaretto, Salento rosato. Rivoluzione nel Chiaretto: "Rosè revolution"

di Claudio Serraiotto

Bardolino Chiaretto Classico Doc 2014, Vigneti Villabella. Stupendo, centrato nel colore. Al naso entrano le note di fragoline di bosco, salvia, cedro, eucalipto, pepe bianco e mineralità, in bocca emerge l'agrumo a profusione, poi si confermano gli stessi sentori. È lungo, fantastico.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

ANTEPRIMA CHIARETTO – LAZISE / MARZO-APRILE 2015

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Anteprima Bardolino Chiaretto 2014

di Francesco d'Agostino

VIGNETI VILLABELLA

Rosa corallo chiaro, è fresco e invitante di rosa, glicine, fiore di limone e mugghetto, che dialogano con arancia, pompelmo rosa, cachi, pesca, gelso e fragola, sfumati da toni di timo e gesso. Bocca molto fresca, sapida, morbida, leggera, continua e giovane, riporta in primo piano gli agrumi, più indietro gli echi degli altri aromi e finale di gesso e selce.



LA
NUOVA
ANNATA
2014

CONSORZIO TUTELA VINO
BARDOLINO DOC

LAZISE 8 MARZO 2015
ANTEPRIMA
CHIARETTO
BARDOLINO
SALENTO ROSATO

DOGANA VENETA E SALA CIVICA
200 VINI - INGRESSO LIBERO ORE 10-18

Testimony of a wine junkie

Magnus Reuter Dahl's wine blog

One of the driving forces in making these changes is the new chairman of Consorzio Tutela Vino Bardolino DOC, Franco Cristoforetti. He also owns the winery Vignetti Villabella, which is one of the largest in the region. He wants to develop Bardolino to reach new export markets, to reach new tourist markets and to raise the total quality level of the area. Villa Bella is also developing a wine that goes in this direction, but that goes in a slightly different direction, more towards an international style. He also works with more traditional wines, but coming from a single vineyard, Villa Cordevigo. Here they work organically. He puts his money where his mouth is working with the revolutions and also with tourists, having a hotel and a one-star restaurant Oseleta just next to his Villa Cordevigo vineyards.



VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MAGAZINE MANN / MARZO 2015

MANN/LIVSSTIL/VIN TIL MAT

Søreuropeiske gategutter

Her er et par spretne sør-europeere som matcher godt med yppig streetfood.



Papayasalat med biffspyd

Til den smaksrike salaten med en solid dose sødme velger vi oss en Ripasso fra Vigneti Villabella. Den matcher også det grillede kjøttet på en utmerket måte med sin fylldighet. Her får du hint av både urter og lakris kombinert med sødmefull frukt og en anelse vanilje.

Villabella Valpolicella DOC Ripasso 2012
Varenummer: 9397404. Pris: kr 179,90.

Wine with food

by Knut Christian Moeng

Southern European street boys.

Here are a few feisty Southern Europeans that matches good with buxom street food.

Villabella Valpolicella DOC Ripasso 2012

Papaya Salad with beef skewer.

With the flavorful salad with a solid dose of sweetness we choose us a ripasso from Vigneti Villabella. It matches also the grilled meat in an excellent manner with its richness. Here you get hints of both herbs and licorice combined with the full sweetness of fruit and a touch of vanilla.

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MAT & DRIKKE (FOOD & DRINK) / MARZO 2015

Solid Stuff

by Lars Christensen

On the red wine front you make rarely any mistake if you choose a Ripasso from the Italian region, therefore it is worth your while being aware of the new Villa Bella Valpolicella Ripasso Superiore 2012.

This is classic stuff without too heavy clout.

The grapes are Corvina (60%) and Molinara, which after the vinification and second time fermentation has been stored two years in oak barrels.

Dense and dark ruby red color. Aromatic nose with elements of overripe cherry, plum, Christmas spices and cocoa. Soft, fruity start (14% alcohol), good intensity and plenty of plum, cherry and chocolate.

Still young, but with enough punch to fix meat dishes (lamb, venison and beef), cheeses and pasta (preferably with cream-based sauces).

A stylish and charming Ripasso!

MAT & VIN

Fremgangsmåte:

Salt agurk: Kutt agurken i tynde skiver. Ha skivene i en bolle. Små Maldonsalt over og hånd godt. La stå i 30 minutter. Skyl agurken i en sil og tørk på papir.

Friteret purre: Kutt purren i strimler. Ha 2 dl solsikkeolje i en kjele. Etter fritering legg purrestrimlene på et tørkepapir. Ha på litt salt.

Sekte breiflabb: Del fisken i serveringsstøter. Bruk en varm panne med 2 dl solsikkeolje. Stek fisken gyllen – rundt 1 minutt på hver side. Ha på salt, pepper og 1 ss smør. Trekk pannen til siden og øs smøret over fisken. La hvile i 5 minutter.

Hummersaus: Surr 1 finhakket sjøtattolok blankt i 1 ss solsikkeolje. Ha i 1 ss tomatpure. Stek godt, slik at du får ut bitterstoffene. Ha i 1 dl hvitvin. Kok inn til det halve. Ha i 3 dl hummer- eller annen skalldyrkraft. Kok inn 1/3 av væsken. Ha i 2 dl krenfløte. Kok i 4 minutter. Senk varmen og psk inn 2 ss smør. Smak til med sitronsaft, salt, pepper og Pastis. Sil over i ny kjele.

STEKT BREIFLABB MED HUMMER, HUMMERSAUS, SALT AGURK OG FRITERET PURRE

- Handliste (4 personer):
- 400 gram breiflabbfilet
 - 1/2 slangegurk
 - 2 ss Maldon salt
 - 2 hummerhaler
 - 1/2 purre
 - 3 dl krenfløte
 - 3 dl hummer eller skalldyrkraft
 - 1 sjalottlok
 - 1 ss tomatpure
 - 1 dl hvitvin
 - 2 ss sitronsaft
 - 2 ss Pastis
 - Smør og solsikkeolje



Fremgangsmåte:

Blåbærsaus: Bruk en bolle. Kjør 200 gram blåbær og 4 ss sukker med stavmikser. Sil av i finleser. Sil i en kjele ha i 1 ss brunt sukker, 1 ss tomatpure og 1 finhakket sjøtattolok. Fres godt inn. Ha i 3 dl rødvin. Kok inn til det er 1 ss væske igjen. Ha i 3 dl kalvekraft. Kok inn til det halve. Ha i blåbærmiksen. Kok i 5 minutter. Sil av i ny kjele. Pisk inn 2 ss smør. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Skorsommerrot: Skilles og legges i en bolle med vann og salt fra en sitron (ellers blir de melslager). Bruk en panne med 2 ss smør og 1 ss solsikkeolje. Kutt skorsommerrotene i grove biter og tørk av. Stekes på medium varme i 10 minutter til de er gylne og møre.

Dåhjort: Brun kjøttet på begge sider i en panne med 1 ss solsikkeolje og 1 ss smør. Ha på salt og pepper. Enestokkes i ovn på 150 grader til en kjernetemperatur på 56 grader (ca 10-15 minutter avhengig av størrelse). La kjøttet hvile like lenge som seektiden.

DÅHJORT MED SKORSOMMERROT OG BLÅBÆRSAUS

- Handliste (4 personer):
- 600 gram dåhjortfilet
 - 400 gram skorsommerrot
 - 1 sjalottlok
 - 1 ss tomatpure
 - 1 ss brunt sukker
 - 4 ss sukker
 - 3 dl rødvin
 - 3 dl kalvekraft
 - 200 gram blåbær
 - 4 ss sukker
 - Sitronsaft
 - Smør og solsikkeolje

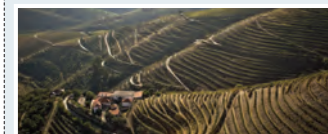


SOLIDE SAKER

av Lars Christensen

På rodningsfronten gjør du sjelden noen feil om du velger en Ripasso fra det italienske området Veneto, derfor er det verdt å få med seg nyheten Villabella Valpolicella Ripasso Superiore 2012 (Nr 93974 og Kr 1 799,90). Dette er klassiske saker uten allfor tung pondus. Druene er Corvina (60%) og Molinara, som etter vinifikasjon og ammergangs-gjæring har blitt lagret to år på eikefat. Tett og mørk rubin-rød farge. Aromatisk nese, med elementer av overmodne kirsebær, plomme, julekrydder og kakao. Myk, fruktig start (14% alkohol), god intensitet og plenty med plomme, kirsebær og sjokolade. Ennå ung, men med nok trokk til å fiske kjøttrøtter (lam, villt og ølse), ost og pasta (gerne med fløtesaerte sauser). En salsbaker og sjarmende Ripasso!

Rådviner fra Portogal er i skuddet. Anført av de berømte portvinshusene i Douro har det foregått en revolusjon på dette området de siste ti årene. Et varmt klima og lokale druesorter bidrar til å skape rike og spennende viner. Et godt eksempel er Quinta do Portal sin Colheita Douro Red 2012 (Nr B17606 og Kr 164,50), som er laget på 60% Tinta Roriz, 25% Touriga Nacional og 15% Touriga Franca. Denne blandingen har videret fått 9 måneders lagring på eikefat. Resultatet er solbær-saker. Den har en ung kant som går over i mørk rubin. Nesen frister med modne mørke plommer, solbær, fat, sjokolade og krydder. Fyllig og fruktig, 14% alkohol, forskjellige tanniner og krydderstoffet i avslutningen. I minnen er den rund og ungdommelig, preget av cassis, plomme og sjokolade. Snadder til alt fra bill, gryter, lam og andehøst til kraftige pastaretter og grillet kjøtt.



RASSEGNA STAMPATA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI – DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS / MARZO 2015

Fracastoro Amarone della Valpolicella Classico 2006 GRAN GOLD

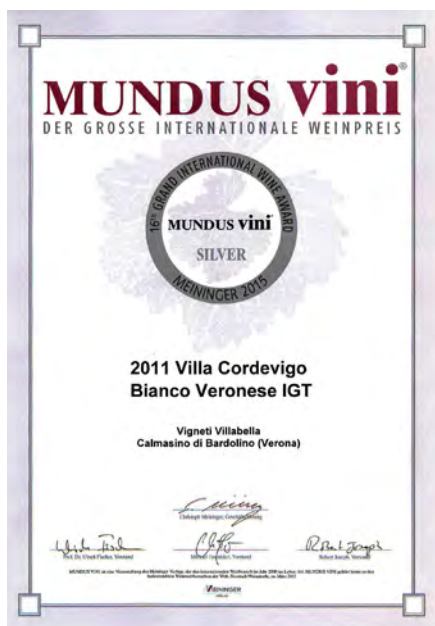


RASSSEGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

MUNDUS VINI – DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS / MARZO 2015



Villa Cordevigo Bianco 2011

Medaglia d'Argento / Silver Medal



Valpolicella Ripasso

Classico Superiore 2013

Medaglia d'Argento / Silver Medal



RASSEGGNA STAMPA

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINE ADVOCATE - EROBERTPARKER.COM / FEBBRAIO 2015



93

punti
points

Fracastoro, Amarone della Valpolicella Classico 2006

"A stunning wine, the 2006 Amarone della Valpolicella Classico Fracastoro shows a unique combination of power and elegance. The 2005 vintage (that I also scored 93 points) was a very different expression due to the warmer nature of the vintage. The 2006, on the other hand, shows greater polish and definition with a linear delivery of bold fruit and spice. This was a much cooler vintage with more pronounced acidity and higher tannins. Thanks to the appassimento process, in which the wine is pressed from raisins instead of fresh grapes, those vintage differences are reduced in a wine of this magnitude, extract and thickness"
by Monica Lerner

Fracastoro, Amarone della Valpolicella Classico 2006

93 punti / points

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINE ADVOCATE - EROBERTPARKER.COM / FEBBRAIO 2015



90

punti
points

Amarone della Valpolicella Classico 2008

"The 2008 Amarone della Valpolicella Classico is .. aged in traditional oak casks made from Slovenian wood. This is a subdued and mild expression of one of Italy's most distinctive wines, Amarone that is known for its over-the-top intensity. The cooler 2008 vintage shows more herbal and licorice tones in front of dark blackberry and dried cherry. Spice and tobacco wrap over the finish"
by Monica Lerner

Amarone della Valpolicella Classico 2008

90 punti / points

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

THE WINE ADVOCATE - EROBERTPARKER.COM / FEBBRAIO 2015



87

punti
points



Valpolicella
Ripasso Classico
Superiore 2012

84

punti
points



I Roccoli
Valpolicella
doc Classico 2013

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2012

87 punti / points

I Roccoli Valpolicella doc Classico 2013

84 punti / points

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

WINE ENTHUSIAST / GENNAIO 2015



ON LINE BUYING GUIDE



91 **Fracastoro, Amarone della Valpolicella doc Classico 2005** Coffee, tar, licorice and plump red fruit give this Amarone the density and staying power to pair with steak Roquefort with mushrooms and black pepper. There's a round, succulent quality here that is reinforced by inky, dark concentration.