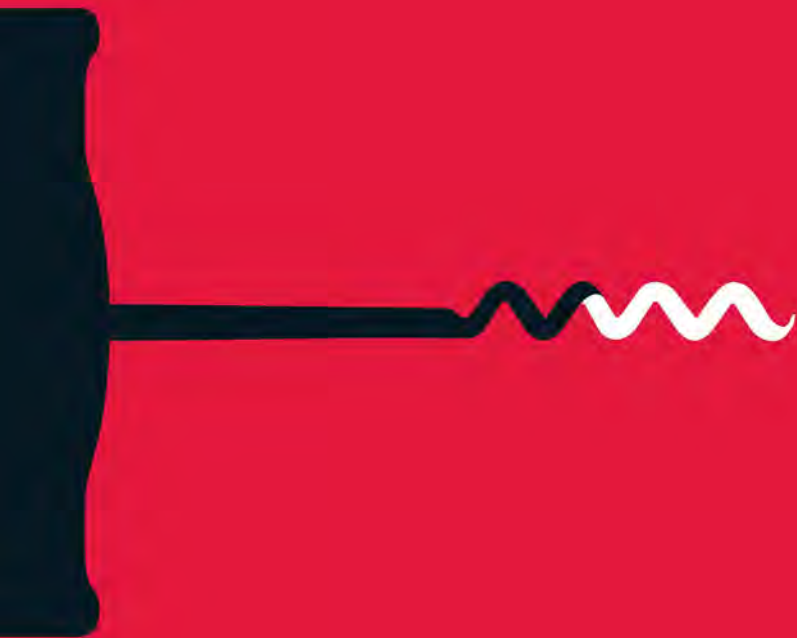


VIGNETI VILLABELLA



VIGNE IN TERRA VENETA

Il rispetto per il territorio,
l'accurata selezione delle uve,
l'attento lavoro in cantina.
I vini Villabella.

Famiglie Cristoforetti e Delibori



LA NOSTRA STORIA

Vigneti Villabella è l'azienda agricola del gruppo Cristoforetti e Delibori, ha sede a Calmasino in provincia di Verona, nel cuore del Bardolino classico, sulle colline moreniche che si affacciano sul Lago di Garda.



Fondata oltre 50 anni fa da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, Vigneti Villabella è una realtà vitivinicola che esprime le migliori potenzialità del territorio, creando vini unici, autentici, operando in un contesto etico responsabile, mantenendo l'equilibrio tra uomo, paesaggio e natura. Vigneti Villabella produce tutti i grandi vini classici veronesi a denominazione di origine controllata come il Bardolino, il Chiaretto, il Valpolicella, il Ripasso e l'Amarone, il Lugana, il Custoza, il Soave ed il Garda.

Cuore pulsante dell'azienda agricola Vigneti Villabella è la Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese, un'oasi viticola e paesaggistica. La tenuta conta 100 ettari vitati, dei quali 23 a coltivazione biologica.



LA NOSTRA TERRA

L'appartenenza all'area gardesana - ove Villabella ha sede e cantine - accomuna le zone di produzione di Bardolino, Lugana e Custoza.

Bardolino, con le sue splendide colline moreniche ed il clima dolce e temperato, le precipitazioni concentrate in primavera ed autunno, offre vini dalla spiccata sensazione fruttata: Chiaretto, Chiaretto Spumante, fino al Bardolino Classico e al Montemazzano.

La grande tradizione enologica veronese non può prescindere dai grandi vini della Valpolicella e del Soave: l'Amarone in primis, il Ripasso, il Valpolicella ed il Soave. Il territorio della Valpolicella comprende l'anfiteatro collinare a Nord di Verona, caratterizzato da un clima generalmente mite abbinato a piovosità regolare, con terreni di diversa natura che determinano la personalità dei vini. A Soave - nelle dolci colline ad Est di Verona - le uve bianche, in particolare la Garganega, traggono dal clima e dal terreno grande eleganza e ricchezza di profumi.



FRACASTORO AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
CLASSICO RISERVA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente con uve Corvina, Rondinella e Corvinone provenienti dalla Valpolicella Classica e fatte appassire per 80/100 giorni in appositi locali (fruttai), il Fracastoro matura in tradizionali botti di rovere di Slavonia e parzialmente in tonneaux.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo fruttato intenso di ciliegia, amarena e confettura di prugna, con ricordi speziati nitidi. Vino di grande struttura ed avvolgenza, in bocca è asciutto, morbido, caldo e vellutato.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, formaggi invecchiati e a pasta dura. Ottimo anche come vino da fine pasto, bevuto da solo o, dopo alcuni anni di invecchiamento, abbinato al cioccolato artigianale.

Alcol: 15% vol

Temperatura di servizio: 20° C



AMARONE della VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto principalmente da uve Corvina, Rondinella e Corvinone provenienti dalla Valpolicella Classica e fatte appassire per 80/100 giorni in appositi locali (fruttai). Matura in tradizionali botti di rovere di Slavonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tipiche note fruttate di ciliegia, amarena e confettura di piccoli frutti di bosco, con memorie di spezie dolci e cioccolato fondente. Vino di grande struttura, caldo, morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Eccellente con arrostiti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati. A Verona accompagna il tradizionale carrello di bolliti misti.

Alcol: 15% vol

Temperatura di servizio: 20° C



CÀ DEL NIN

VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Vino prodotto principalmente con uve Corvina, Rondinella e Corvinone, provenienti da vigneti situati nella zona classica della Valpolicella, vinificate secondo la tradizione, mediante macerazione e fermentazione a contatto con le bucce.

Il vino affina in botti grandi di rovere di slavonia e successivamente riposa in bottiglia prima di essere messo in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino di media intensità. Note di frutti di bosco, spezie, pepe ed erbe aromatiche. Al palato è fresco, sapido con finale speziato.

ABBINAMENTI

Vino versatile, da tutto pasto abbinabile con antipasti misti, pasta al sugo, risotti, ravioli, pasta e fagioli, zuppe di legumi, carni alla griglia e bolliti misti.

Alcol: 13% vol

Temperatura di servizio: 16°/18° C



VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente con uve Corvina, Rondinella e Corvinone coltivate nella Valpolicella Classica, seguendo l'antica tecnica del "Ripasso" sulle vinacce dell'Amarone.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso intense memorie di ciliegia, mora, mirtillo e prugna con note di spezie. Asciutto e di notevole struttura al palato, coniuga sentori di frutta a venature speziate (cannella, chiodo di garofano e pepe).

ABBINAMENTI

Vino versatile, da tutto pasto con menù a base di carni. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura.

Alcol: 14% vol

Temperatura di servizio: 18°/20° C



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto principalmente da Corvina, Rondinella e Corvinone da vigneti ubicati nella zona classica della Valpolicella. Il vino rimane per un breve periodo in vasche di acciaio inox per preservarne integrità e freschezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il bouquet è fruttato, con ricordi di ciliegia e lampone, cui si sommano venature erbacee, speziate e note di violetta. In bocca asciutto, equilibrato e dotato di buona freschezza.

ABBINAMENTI

Vino perfetto per la cucina tradizionale veronese (antipasto di soppressa, pasta e fagioli, tortellini, risotti con le carni, bollito misto), si accompagna con le grigliate di carne, il pollo alla brace e gli arrosti.

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 16°/18° C



MONTEMAZZANO

CORVINA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto da Corvina Veronese in purezza coltivata sulle colline moreniche gardesane e vendemmiata nella seconda metà di settembre. Il vino riposa in grandi botti di rovere di Slavonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ricordi di ciliegia matura, sentori di frutti di bosco, con note di spezie e leggere venature di vaniglia. Vino di buon corpo, caldo ed avvolgente e dai tannini morbidi, coniuga la presenza fruttata con note speziate nel finale.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con la cucina autunnale ed invernale all'italiana, con carni alla brace e formaggi di media stagionatura.

Alcol: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18°/20° C



MORLONGO ANNIVERSARIO 50 VENDEMMIE MONTEBALDO

BARDOLINO D.O.C

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente da uve Corvina, Rondinella e Corvinone coltivate sulle colline moreniche gardesane. Questo vino affina in grandi botti di ro-vere di Slavonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Delicatamente fruttato e fragrante con note di ciliegia, marasca ed accenni di spezie, quali chiodi di garofano e pepe nero. Asciutto, morbido e speziato, dotato di equilibrio e considerevole bevibilità.

ABBINAMENTI

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

Alcol: 13% vol

Temperatura di servizio: 15°/18° C







CHIARETTO SPUMANTE

CHIARETTO DI BARDOLINO
SPUMANTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

La cuvée di vini rosati ottenuti principalmente dai vitigni autoctoni Corvina, Rondinella e Molinara, viene successivamente avviata alla lunga spumantizzazione, in tino chiuso, secondo il metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore delicato con tonalità tra il litchi e la pesca. Note eleganti di piccoli frutti e di mela, con sentori di clorofilla e fiori di campo. Fresco, con buone acidità e sapidità al palato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si può servire a tutto pasto con il classico menù all'italiana. Ideale con il pesce di mare e d'acqua dolce. Si sposa perfettamente con zampone e cotechino.

Alcol: 12% vol

Temperatura di servizio: 8°/10° C



CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente da uve Corvina e Rondinella, vinificate in rosa e provenienti da vigneti sulle colline dell'entroterra gardesano. Il Chiaretto viene affinato in bottiglia e si consuma preferibilmente nell'arco dell'anno di produzione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore delicato con tonalità tra il litchi e la pesca. Al naso si esprime con note agrumate e floreali accompagnate da quelle vegetali. Buone acidità e sapidità con accenni agrumati nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Vino estremamente versatile, si abbina perfettamente alla tipica cucina estiva: insalata caprese, prosciutto e melone, carpaccio di carne. Eccellente con la pizza o con la paella.

Alcol: 12% vol

Temperatura di servizio: 10°/12° C



LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente da uve Trebbiano di Lugana ed in piccola parte Chardonnay, da vigneti coltivati lungo la sponda meridionale del lago gardesano. Il vino affina in acciaio inox per esaltarne la freschezza e le note floreali.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ricordi di fiori, frutta, agrumi ed accenni minerali all'olfatto. In bocca è sapido e rinfrescante, con equilibrato mix di sensazioni floreali, fruttate ed eleganti note minerali nel retrogusto, come è tipico della zona di origine.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo. Ottimo anche con con pesce di lago e di mare, antipasti di salumi, con il sushi e la cucina orientale.

Vino di ottima struttura, quasi inaspettata in un vino bianco fruttato.

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°/12° C



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente con uve Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Chardonnay e Pinot Bianco. Le pratiche di vinificazione ed il successivo affinamento in acciaio inox sono orientati ad esaltare le caratteristiche aromatiche dei vari vitigni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Freschi ricordi di fiori e di frutta (mela, ananas e pesca) al naso. In bocca asciutto, di buona struttura e freschezza.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo. Ottimo con tortellini di Valeggio, pesce di lago e di fiume, e con antipasti di salumi. Ideale per l'insalata caprese o il prosciutto e melone.

Alcol: 12% vol

Temperatura di servizio: 10°/12° C



PINOT GRIGIO

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PINOT GRIGIO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve Pinot Grigio in purezza. I vigneti si trovano sulle colline moreniche gardesane, nella sponda orientale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso spiccano eleganti note di mela, pera e fiori bianchi, accompagnate da una leggera vena minerale. Asciutto e fresco al palato, caratterizzato da una piacevole presenza fruttata.

ABBINAMENTI

Si accompagna con gli antipasti, con le paste con ragù di pesce e con i piatti di pesce di mare in genere. Ottimo anche con i primi piatti a base di verdure, con le carni bianche lessate, le lumache alla borgognona e con formaggi giovani.

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°/12° C



SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente da uve Garganega e Trebbiano di Soave, coltivate nella zona storica di produzione del Soave, questo vino affina in contenitori di acciaio inox e successivamente in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Eleganti ricordi floreali di sambuco e acacia, cui si sommano note di mela croccante e minerali. Vino secco, dal sapore gentilmente asciutto, rinnova al palato i sentori floreali e fruttati avvertiti all'olfatto, con leggere note minerali nel finale.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di salumi, con la cucina estiva leggera e con il pesce di mare ed acqua dolce. In abbinamento locale con il formaggio Monte Veronese.

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°/12° C



GRAPPA di AMARONE

Grappa estratta dalle vinacce di Amarone ed invecchiata in botti di rovere. La distillazione avviene a vapore diretto con antico sistema discontinuo in caldaietta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso e dorato. Al naso si esprime con aromi di vaniglia e tostatura. Il sapore è caldo e vinoso con qualche nota pungente nel retrogusto.

Alcol: 43% vol



LE NOSTRE UVE



GARGANEGA



TREBBIANO DI SOAVE



TREBBIANO DI LUGANA



MANZONI BIANCO



SAUVIGNON BIANCO



CHARDONNAY



CORTESE



CORVINA



CORVINONE



RONDINELLA



MOLINARA



OSELETA



CABERNET SAUVIGNON



MERLOT



PINOT GRIGIO

COME RAGGIUNGERE VILLABELLA

Uscire al casello di Affi, autostrada A22 Modena - Brennero.

Prendere la superstrada per Peschiera, percorrendola fino alla seconda uscita in direzione Bardolino - Pastrengo.

Seguire poi le indicazioni per Calmasino sulla destra.

Girare a sinistra in corrispondenza con il distributore Esso.

Per chi utilizza il navigatore, impostare Calmasino, Strada Bisavola.





FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITA' IN TERRA VENETA

Località Cà Nova 2 - Calmasino di Bardolino
37011 - Verona (Italy)
Tel +39 045 7236448
Fax +39 045 7236704
Email: info@vignetivillabella.com

vignetivillabella.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION NO. 1308/2013