



VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest

 Corvina e Corvinone 75%, Rondinella 15%, altri vecchi vitigni 10%

 in contenitori di acciaio inox

 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino.
Profumo: vinoso, intenso, caratteristico.
Sapore: asciutto, morbido e armonico.
Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

 Antipasti all'Italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto; con la pizza.

 16°-18° C



VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo

 Garganega, Chardonnay e Pinot Bianco

 in contenitori di acciaio inox

 3 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: floreale, vinoso, caratteristico.
Sapore: asciutto, armonico, morbido.
Gradazione Alcolica: 12% Vol.

 Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce in genere, carne bianca o lessata; ottimo aperitivo con salatinì e olive.

 10°-12° C



VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo

 Corvina (85%), Rondinella (15%), vinificate in rosato.

 in contenitori di acciaio inox.

 3 mesi in bottiglia.

Colore: rosato.
Profumo: fruttato e delicato.
Sapore: asciutto con sottofondo amaro.
Gradazione Alcolica: 12% Vol.

 Aperitivo, antipasti, minestre, carni bianche, pesci alla griglia, pizza, a tutto pasto.

 15° C (temperatura di cantina)



VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo

 Chardonnay (100%)

 in contenitori di acciaio inox.

 3 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: floreale, vinoso, caratteristico.
Sapore: armonico, morbido.
Gradazione Alcolica: 12% Vol.

 Aperitivo, antipasti, primi piatti, secondi di pesce, crostacei e molluschi.

 10° C



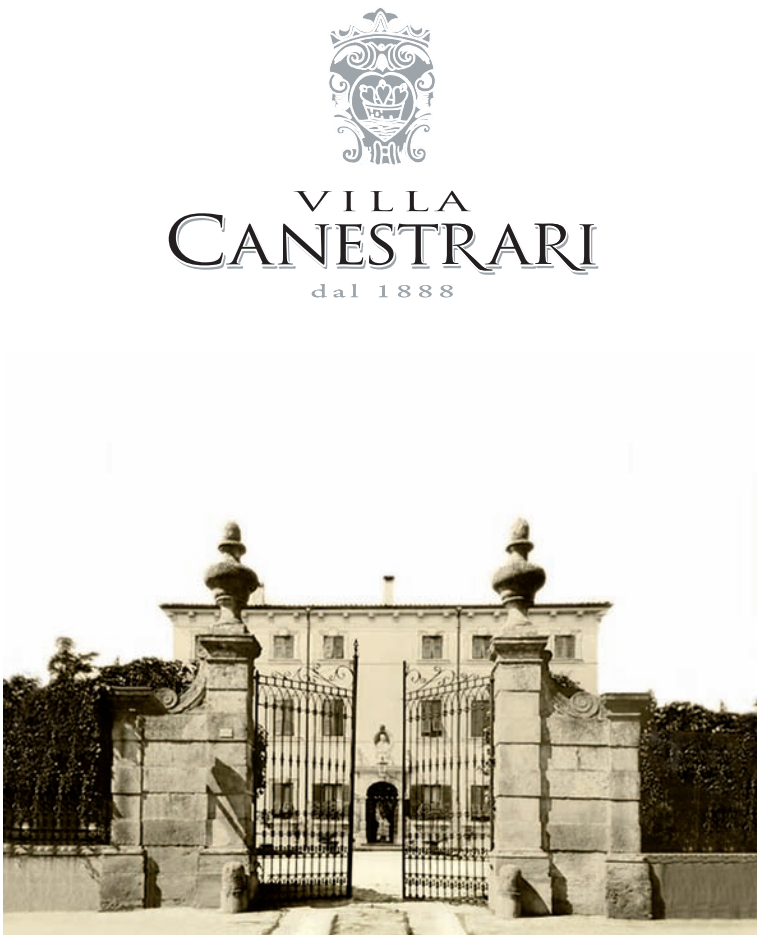
GRAPPA DI VALPOLICELLA

Viene distillata utilizzando solo le vinacce perfettamente sane del nostro Valpolicella, fermentate e pressate molto soffici, secondo il metodo tradizionale. Le vinacce vengono conferite alla distilleria il giorno stesso o, massimo, il giorno dopo. Il distillato viene conservato in serbatoi di acciaio inox; mantiene così tutti i suoi aromi e non perde alcuna caratteristica peculiare che lo distingue dagli altri distillati. Trasparenza cristallina, profumi pulitissimi, accattivanti, che rendono l'idea della qualità dell'uva da cui proviene; il calore che emana all'assaggio, anche se pieno e robusto, è fragrante, vellutato ed armonico. Inimitabile fine pranzo, da sola, con il caffè o nel caffè è il digestivo più naturale. Ghiacciata riscalda gli animi, al naturale rinfranca lo spirito.



GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Dall'Amarone, il re dei vini, era doveroso ottenere la più emozionante delle grappe. Le vinacce di uve appassite, consegnate appena estratte, ancora cariche di molto vino vengono distillate il giorno stesso con apparecchio a vapore, discontinuo. Il distillato viene conservato in serbatoi di acciaio inox per non perdere alcuna caratteristica. La trasparenza cristallina è un invito all'assaggio; i profumi inebrianti e pulitissimi sono molto concentrati, proprio come l'uva. Il gusto è armoniosamente robusto, caldo e vellutato. A fine pranzo questa grappa, consumata da sola o con il caffè, è il digestivo più naturale. Ghiacciata riscalda gli animi, al naturale rinfranca lo spirito.




VILLA CANESTRARI
dal 1888
Soc. Agricola **VILLA CANESTRARI**
Via Broglio, 2 - 37030 Colognola ai Colli - VERONA - ITALY
Tel. +39 045 7650074 - Fax +39 045 6170120 - info@villacanestrari.com
www.villacanestrari.com
Azienda Certificata UNI EN ISO 9001 n° 1.501



Villa Canestrari nasce negli anni novanta. Dalla fusione delle due famiglie Bonuzzi e Franchi, entrambe con oltre 120 anni di tradizione vitivinicola; con Nicola e Francesco Bonuzzi, siamo giunti alla quarta generazione.

“Villa Canestrari” è diventato il simbolo e il marchio principale di una nuova filosofia produttiva che ha come obiettivo la qualità e la tipicità del territorio.

I vigneti, tutti di proprietà, sono situati nella zona collinare ad Est di Verona, in Val d'Ilasi, tra i comuni di Colognola ai Colli ed Ilasi. Sono costituiti da circa 20 ettari di terra ben esposti, coltivati in parte a guyot e in parte a pergola veronese. Grazie ai terreni e microclimi diversi viene valorizzata al meglio ogni singola zona di produzione nella sua tipicità. La cantina di vinificazione e lavorazione, situata a Colognola ai Colli, è in fase di continuo miglioramento per ottenere il massimo della qualità dal momento della raccolta, alla maturazione fino all'imbottigliamento.

A Ilasi, inoltre, sopra le cantine di invecchiamento di Villa Canestrari, è stato realizzato il Museo del vino: un luogo consacrato alla scoperta dell'antica arte della vinificazione. Dal 2002 l'azienda applica un sistema di gestione per la qualità conforme alla norma ISO 9001/2000, sistema che è stato certificato dal CSQA, il quale fornisce le massime garanzie di sicurezza e qualità dei propri prodotti.



VIGNETO: Colline in val d'Ilasi, terreno tufaceo, alluvionale, con rocce marine calcaree stratificate con esposizione sud-ovest a 250 s.l.m.

Corvina e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 15%, Molinara 5% e altri vecchi vitigni 10%.

appassite per circa 90/120 giorni.

24 mesi in barrique di Rovere

15 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo: speziato, caratteristico. Sapore: pieno, caldo, vellutato, leggermente tostato nel finale. Gradazione Alcolica: 15% Vol.

Carni alla brace, grandi arrostiti, selvaggina da pelo e piuma, formaggi stravecchi e piccanti. Vino da meditazione.

20° C

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest.

Corvina e Corvinone 75%, Rondinella 15%, altri vecchi vitigni 10%.

appassite per circa 90/120 giorni.

24 mesi in botti di Rovere

12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: speziato, caratteristico, intenso. Sapore: pieno, caldo, vellutato. Gradazione Alcolica: 15% Vol.

Carni alla brace, grandi arrostiti, selvaggina da pelo e piuma, formaggi stagionati. Vino da meditazione.

20° C

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest.

Corvina e Corvinone 75%, Rondinella 15%, altri vecchi vitigni 10%.

appassite per circa 120/150 giorni.

24 mesi in barrique di Rovere

8 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: caratteristico, intenso, di marasca. Sapore: pieno, caldo, vellutato. Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Formaggi stravecchi e piccanti abbinati a miele e mostarde. Dolci a pasta secca e al cioccolato. Vino da conversazione.

16°-18° C

VIGNETO: terreno pedecollinare, argilloso e tufaceo. Garganega, Chardonnay

appassite per circa 90 giorni.

10-12 mesi in barrique di Rovere

12 mesi in contenitori di acciaio inox

6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato. Profumo: prugne e lamponi in marmellata sotto spirito. Sapore: intenso, floreale e speziato. Profumo: intenso, floreale e speziato. Sapore: rotondo, pieno e persistente. Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Pandoro e panettone, dolci cremosi e pasticceria secca. Formaggi erborinati, piccanti con miele, marmellata o mostarda. Fegato d'oca.

6°-8° C

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest.

Corvina 70%, Rondinella 18%, altri vecchi vitigni 12%.

appassite per circa 120/150 giorni.

36 mesi in barrique di Rovere

18 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato. Profumo: prugne e lamponi in marmellata sotto spirito. Sapore: intenso, floreale e speziato. Profumo: intenso, floreale e speziato. Sapore: rotondo, pieno e persistente. Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Formaggi stravecchi e piccanti abbinati a miele e mostarde. Selvaggina con frutti di bosco. Dolci al cioccolato. Vino da fuori pasto.

16°-18° C

VIGNETO: terreno pedecollinare, argilloso e tufaceo, parte tufaceo e argilloso.

Corvina 80%

Corvina 20% appassita per 120 giorni

in contenitori di acciaio inox

13 mesi in bottiglia.

Bollicine: minutissime, persistenti, avvolgenti. Colore: dei petali di rosa. Profumo: rosa selvatica, "marasche" e lamponi. Sapore: intenso, riporta i profumi in perfetta armonia. Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Aperitivo, antipasti all'italiana (prosciutto e melone, salame e fichi...) pesce, secondi di carni bianche o bollite; a tutto pasto.

6°-8° C

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest.

Corvina e Corvinone 75%, Rondinella 15%, altri vecchi vitigni 10%.

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone

12 mesi in botti di Rovere

6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: fruttato, speziato, complesso. Sapore: pieno, armonico, leggermente vanigliato. Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Primi piatti con funghi e/o ragout, carni alla brace, selvaggina da pelo e piuma, formaggi stagionati.

18° C

VIGNETO: terreno pedecollinare, argilloso e tufaceo. Garganega 85%, Chardonnay 15%.

12-15 mesi in barrique di Rovere

6 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino. Profumo: fruttato, speziato, complesso. Sapore: pieno, armonico, leggermente vanigliato. Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce, uova e carne bianca; ottimo aperitivo.

12° C

VIGNETO: Colline di rocce calcaree marine e zona alluvionale di Ilasi e Colognola ai Colli.

Corvina, Merlot e altri vecchi vitigni autoctoni.

12 mesi in botti di Rovere

6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: corposo, caratteristico, intenso. Sapore: sentori di viola e mandorla. Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Primi piatti con funghi e/o ragout, carni alla brace, selvaggina da pelo e piuma, arrostiti e formaggi stagionati.

18° C

VIGNETO: terreno pedecollinare, argilloso e tufaceo. Garganega, Traminer Aromatico, Sauvignon blanc.

12-15 mesi in barrique di Rovere

6 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino. Profumo: fruttato, speziato, complesso. Sapore: pieno, armonico, leggermente vanigliato. Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce, ottimo come aperitivo.

10-12° C

