



VERONESE BEATRICE

AZIENDA AGRICOLA

Rnni, amori e
bicchieri di
vino
e mai



NOI

Giovane, elegante e femminile: questi sono i tratti distintivi dell'Azienda Agricola Veronese Beatrice.

Tre giovani sorelle il cui amore per il vino incontra la passione di mamma Beatrice per la moda e i tessuti.

Ecco come è nata la collezione di vini Veronese Beatrice; dove ogni vino porta il nome di una stoffa: dalla vivacità del tulle, che esprime perfettamente l'essenza del Prosecco, alla nobiltà ed eleganza dell'Amarone Lampasso.

ABOUT US

Young, elegant and feminine: these words perfectly describe Azienda Agricola Veronese Beatrice. It is the story of three young sisters, whose love for wine meets the passion for fabrics and fashion of their mum Beatrice.

That is how the wine collection Veronese Beatrice was born and this is why every wine gets its name from a fabric: from the vivacity of tulle, which perfectly describes the vibrant personality of our Prosecco, to the class and elegance of our Amarone Lampasso.

INOSTRI VIGNETI

I nostri vigneti che coprono una superficie di circa 15 ettari sono dislocati nelle seguenti zone vitivinicole:

Valpolicella

Il terreno calcareo della Valpolicella è ideale per la coltivazione delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella.

Le viti, coltivate con il sistema tradizionale della pergola, danno origine ai nostri vini rossi. I vigneti si trovano a circa 15 km dalla nostra cantina; più precisamente a Nord della città di Verona.

Soave

Il terreno vulcanico tipico della zona del Soave conferisce spiccata mineralità al nostro vino bianco più intrigante. Qui, nel vigneto poco distante dalla nostra cantina, regna sovrana la Garganega.

Padovano

Nei vigneti in provincia di Padova coltiviamo, con il sistema a guyot, le varietà di uve bianche Glera e Pinot Grigio. Il terreno limo-sabbioso, tipico di quest'area, conferisce freschezza e fragranza ai nostri vini bianchi.



OUR VINEYARDS

Our vineyards are located in Veneto (Northeast Italy), a region that has always been renowned for its wine production. We carefully tend to 15 hectares (approximately 37 acres) which are placed in the following wine districts:

Valpolicella

The limestone soil of Valpolicella is the homeland of the indigenous grapes Corvina, Corvinone and Rondinella, from which we obtain our red wines.

In this area we use the typical Pergola training system to grow our vines. Our vineyards are 15 kilometres (9 miles) from our winery just North of Verona city center

Soave

The volcanic soil of this wine area confers great minerality to our most intriguing white wine, the Soave Doc. The grape variety we grow is the autochthonous Garganega.

Padua

In the area around Padua we grow the grape varieties Glera and Pinot Grigio. In these vineyards, we use the guyot training system. The soil, rich in clay and sand, gives freshness and crispness to our white wines.







LA NOSTRA CANTINA

La cantina, un vecchio rustico agricolo risalente alla fine dell' 800, è il fulcro dell'azienda.

E' il luogo dove avviene la magia, dove l'uva si trasforma in vino e dove il vino riposa prima di iniziare il suo lungo viaggio.

Ma per noi la cantina è molto di più. E' la nostra casa. E' il luogo dove amiamo accogliere i nostri ospiti per far conoscere loro il nostro lavoro, i nostri prodotti, la nostra famiglia.

Le degustazioni e le visite guidate sono per noi un vero e proprio piacere. Per questo motivo ci impegniamo ad offrirvi un'offerta personalizzata sulla base delle vostre esigenze; per rendere questo momento qualcosa di più di un semplice assaggio di vini.

A seconda che tu venga a trovarci da solo, in coppia oppure in gruppo, ed in base alle tue preferenze gustative, riusciremo ad offrirti una wine experience sartoriale.



OUR WINERY

The winery is the heart of our business. It is an old rural house which dates back to the end of the XIXth century. That's the place where the magic happens, where the grapes turn into wine and where the wine rests before its long journey.

To us, our winery means much more. It's the place we call home. It's the place where we love welcoming our guests to show them how we work and our philosophy.

Wine tasting and tours mean a lot to us. For this reason, we try our best to offer you a customized experience, depending on your demands and needs. Our goal is to give you a tailor-made wine experience, to make the moment you spend with us something more than a simple wine tasting.



CERTIFICAZIONE SQNPI

La nostra Azienda Agricola crede fermamente nel rispetto della natura e nella protezione della biodiversità. Per questo i nostri vigneti sono certificati SQNPI, acronimo di Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata. La certificazione mira, tramite l'adesione a rigorosi disciplinari, al pieno rispetto dell'ambiente che ospita i nostri vigneti.



SQNPI CERTIFICATION

As a family-run winery, we are fully committed to respecting nature and defending biodiversity. For this reason our vineyards boast the SQNPI (National Quality System of Integrated Production) certification.

The certification aims at minimizing the use of synthetic chemicals while supporting sustainable vine growing technique. Its ultimate goal is to preserve the authenticity of our environment.





LA NOSTRA COLLEZIONE



OUR COLLECTION



Il prosecco che solletica il palato,
è il re dell'aperitivo

Our Prosecco, that gently tickles your palate, is the king of the Aperitivo



Uvaggio: 100% Glera



Grape varieties: 100% Glera



Terreno: Medio impasto, limo-sabbioso

Soil: Medium consistency soil rich in clay and sand



Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot



Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente

Colour: Light straw yellow with a fine and persistent perlage



Caratteristiche olfattive: Note floreali e agrumate. Scenti di pesca bianca, pera e mela verde

Nose: Floral and citrusy notes with hints of white peach, pear and apple



Caratteristiche gustative: Elegante ed equilibrato. Delicato sul palato e piacevolmente fresco

Mouth: Elegant, fresh and delicate on the palate



Lavorazione: Vendemmia nel mese di settembre.

La prima fermentazione avviene lentamente e a temperatura controllata. Spumantizzazione del vino base con metodo charmat, permanenza per almeno 60 giorni in autoclave

Winemaking: The harvest takes place in September.

After the pressing, the grapes ferment at a low controlled temperature. The re-fermentation in the autoclave (charmat method) lasts minimum 60 days



Contenuto alcolico: 11%

Alcohol content: 11%



Temperatura di servizio: 6-8 °C

Serving temperature: 6° - 8°C/ 42°-46° F



Abbinamenti: Il re dell'aperitivo, si sposa perfettamente a tutti gli antipasti.

Ottimo con primi piatti di pesce e carni bianche

Food pairing: The king of the Aperitivo. Perfect with all starters, fish main courses and white meat



Consumo: 1 anno

Consume: 1 year

trulle

PROSECCO
EXTRA DRY
D.O.C.



Il pinot grigio che svela freschezza. Setoso, profumato, accompagna ogni piatto leggero

Our silky and fresh Pinot Grigio pairs with every light meal



Uvaggio: 100% Pinot Grigio

Grape varieties: 100% Pinot Grigio



Terreno: Prevalentemente sabbioso in grado di conferire freschezza e fragranza

Soil: Consisting of clay and sand that confer freshness



Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot



Colore: Giallo paglierino

Colour: Straw yellow



Caratteristiche olfattive: Note di fiori bianchi e di frutta matura a polpa bianca come mela, pera e banana. Leggera nota erbacea

Nose: White floral scents and notes of ripe fruits like apple, pear and banana. Slightly grassy



Caratteristiche gustative: Setoso, fresco e caratterizzato da una buona bevitabilità

Mouth: Silky, fresh and with a good drinkability



Lavorazione: Vendemmia nell'ultima decade di agosto,

vinificazione in bianco, fermentazione per una quindicina di giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio a contatto con le proprie fecce nobili per 5 mesi.

Winemaking: The harvest takes place on the last days of August.

The grapes undergo the white vinification. The fermentation lasts for about 15 days at a controlled temperature. Before the bottling, the wine rests on its lees in stainless steel tanks for about 5 months



Contenuto alcolico: 12,5%

Alcohol content: 12,5%



Temperatura di servizio: 8-10°C

Serving temperature: 8° - 10°C / 46°-50°F



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti di pesce, carni bianche e sformati di verdure

Food pairing: Seafood, white meat and vegetable pie



Consumo: 1-2 anni

Consume: 1-2 years

seta

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
D.O.C.



taffetà

Il Soave ricco di note minerali,
dal profumo floreale e melato

The captivating Soave with a fruity and honeyed bouquet



Uvaggio: 90% Garganega, 10% altra varietà di uve a bacca bianca



Grape varieties: 90% Garganega, 10% other white grape varieties



Terreno: Vulcanico



Soil: Volcanic



Sistema di allevamento: Guyot



Training system: Guyot



Colore: Giallo dorato



Caratteristiche olfattive: Spiccate note di frutti esotici e fiori accompagnate da una leggera nota melata dovuta all'affinamento.

Nose: *Intense floral scents with a final note of honey and exotic fruit*



Caratteristiche gustative: Sapore asciutto, di ottimo corpo e aroma con una buona persistenza in bocca.

Mouth: *Dry and persistent taste with good structure and minerality*



Lavorazione: Vendemmia ad inizio settembre, vinificazione in bianco, fermentazione per una quindicina di giorni a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio per oltre il 90% della massa. Una piccola percentuale svolge fermentazione e affinamento di 3 mesi in barrique di rovere francese.

Winemaking: *The harvest takes place at the beginning of September. Then the temperature controlled fermentation starts and lasts approximately 15 days. More than 90% of the wine refines in stainless steel tanks, while the rest refines in french oak barriques for about 3 months.*



Contenuto alcolico: 13%

Alcohol content: 13%



Temperatura di servizio: 8-10 °C

Serving temperature: 8-10°C/ 46°-50° F



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti delicati a base di pescato sia di lago che di mare e crostacei.

Food pairing: *Fish starters or fish main courses and shellfish*



Consumo: 1-2 anni

Consume: 1-2 years

SOAVE
D.O.C.



Il Valpolicella, fine e regale, dalle note fresche e fruttate ed un gusto leggermente minerale

Our fine and regal Valpolicella with fresh and fruity notes and a slightly mineral taste



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa

Grape varieties: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% other red grape varieties



Terreno: Calcareo

Soil: Limestone



Sistema di allevamento: Pergola

Training system: Pergola



Colore: Rosso rubino

Colour: Ruby red



Caratteristiche olfattive: Vinoso, fresco e fruttato con sentori di ciliegia

Nose: Vinous, fresh and fruity notes with scents of black cherry



Caratteristiche gustative: Fine, fresco, leggermente minerale e dal finale persistente

Mouth: Vivid, fine and slightly mineral with a warm finish



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre con selezione manuale delle uve.

Fermentazione per circa 10-15 giorni in acciaio inox. Affinamento in acciaio per 5 mesi

Winemaking: The manual harvest takes place at the end of September. Maceration and fermentation take place in stainless steel tanks and last approximately 10-15 days. The wine refines in steel tanks for about 5 months before being bottled



Contenuto alcolico: 12,5%

Alcohol content: 12,5%



Temperatura di servizio: 12-14 °C

Serving temperature: 12°-14°C/ 53°-57°F



Abbinamenti: Affettati, pasta fresca con ragù di carne, carni bianche e rosse

Food pairing: Cold cuts, fresh pasta with meat ragù, white and red meat



Consumo: 3 anni

Consume: 3 years

damasco

VALPOLICELLA

D.O.C.



Il Valpolicella Ripasso intenso e rotondo, dal profumo speziato ed un gusto caldo e avvolgente

Our intense and round Valpolicella Ripasso with a spicy bouquet and an enveloping taste

 **Uvaggio:** 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% other red grape varieties

Grape varieties: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% other red grape varieties

 **Terreno:** Calcareo

Soil: Limestone

 **Sistema di allevamento:** Pergola

Training system: Pergola

 **Colore:** Rosso rubino carico con riflessi violacei

Colour: Deep ruby red with purple hues

 **Caratteristiche olfattive:** intenso con note di ciliegia e frutti rossi in confettura, leggermente speziato

Nose: Intense and spicy, with notes of cherry and red fruit jam

 **Caratteristiche gustative:** caldo, intenso e persistente ma dotato di buona acidità

Mouth: Warm, intense and persistent with a good acidity

 **Lavorazione:** Vendemmia a fine settembre - inizio ottobre con accurata selezione delle uve. Dopo aver ottenuto il vino Valpolicella, questo viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. In questa fase produttiva, che dura circa 20 giorni, si eseguono frequenti rimontaggi e follature a temperatura controllata. In questo modo avviene una seconda fermentazione che dà origine al Ripasso. Segue l'evoluzione in botte per almeno 2 anni e successivo affinamento in bottiglia

Winemaking: the harvest takes place at the end of September/ beginning of October. The selection of the grapes is an important step for obtaining our Ripasso. From the selected grapes, we obtain the wine Valpolicella. In February, we put it in contact with the skins of the Amarone. This technique (which is called Ripasso) lasts about 20 days. In these days, we do several pumping over and punching down at a controlled temperature. In this way, we have a second fermentation that is necessary to obtain the Ripasso. The wine ages for at least 2 years in big barrels and it later refines in the bottle

 **Contenuto alcolico:** 14.5%

Alcohol content: 14.5%

 **Temperatura di servizio:** 14-16 °C

Serving temperature: 14° - 16°C / 57° - 60°

 **Abbinamenti:** Carni rosse, in particolare alla griglia, e formaggi stagionati

Food pairing: red grilled meat, aged cheese

 **Consumo:** 8-10 anni

Consume: 8-10 years

dogaressa

VALPOLICELLA RIPASSO

D.O.C.



L'Amarone della Valpolicella nobile, elegante e deciso. Un vino caldo e strutturato, con note speziate e di frutti rossi
Our noble, elegant and full-bodied Amarone della Valpolicella. A warm and structured wine, with notes of red fruits and spices



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa

Grape varieties: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% other red grape varieties



Terreno: Calcareo

Soil: Limestone



Sistema di allevamento: Pergola

Training system: Pergola



Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato con l'invecchiamento

Colour: Deep ruby red with purple hues that turn into garnet with aging



Caratteristiche olfattive: Ampio e complesso con note di ciliegia, frutti rossi sotto spirito e sentori di frutta secca. Speziatura delicata di cannella e pepe nero

Nose: Ample and complex with notes of black cherry and red fruits in spirit. Hints of dried fruits, cinnamon and black pepper



Caratteristiche gustative: Caldo, strutturato, di corpo e persistente. Il tannino è caratterizzato da una buona morbidezza

Mouth: Warm, full-bodied and persistent with smooth tannins



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre/ inizio ottobre con attenta selezione dei grappoli più sani e spargoli. Le uve selezionate vengono riposte accuratamente in cassette da 6kg l'una e portate nel fruttaio. Durante l'appassimento di circa 100 giorni le uve perdono fino al 40% del loro peso. Segue la pigiatura e la fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 30 giorni. Affinamento in botticelle e botti grandi per almeno 3 anni e ulteriore riposo in bottiglia

Winemaking: The harvest takes place at the end of September, beginning of October with a great selection of the healthiest and loosest bunches. The selected bunches are carefully laid in crates, which weigh 6 kilos (13 pounds), for the drying process (appassimento). The appassimento lasts about 100 days and grapes loose about 40% of their weight. The following steps are destemming, crushing and fermentation. The fermentation takes place for about 30 days in still tanks at a controlled temperature. The wine ages in wood for about 3 years and it later refines in bottle



Contenuto alcolico: 15,5%

Alcohol content: 15,5%



Temperatura di servizio: 16-18 °C

Serving temperature: 16 - 18°C / 57° - 64°F



Abbinamenti: Carni rosse alla brace, brasati, selvaggina, formaggi molto stagionati. Perfetto dopo pasto come vino da meditazione

Food pairing: Grilled and braised red meat, game, aged cheese. Perfect on its own after the meal as "social wine"



Consumo: 10-15 anni

Consume: 10-15 years

lampasso

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



Il Recioto dolce e divino, perfetto per accompagnare dessert e non solo...

Our Recioto, sweet and nice, pairs perfectly with dessert and...



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa

Grape varieties: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% other red grape varieties



Terreno: Calcareo

Soil: Limestone



Sistema di allevamento: Pergola

Training system: Pergola



Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Colour: Deep ruby red with purple hues



Caratteristiche olfattive: Intenso e avvolgente. Spiccano note di amarena e ciliegia sotto spirito e mandorla amara sul finale

Nose: Intense with notes of black cherry and cherry under spirit with a final note of bitter almond



Caratteristiche gustative: Caldo e pieno, caratterizzato da una piacevole dolcezza

Mouth: Warm and structured characterized by a nice sweetness



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre/ inizio ottobre con attenta selezione dei grappoli più sani e spargoli. Le uve selezionate vengono riposte accuratamente in cassette da 6kg l'una e portate nel fruttai. Durante l'appassimento di circa 100 giorni le uve perdono fino al 40% del loro peso. Segue la pigiadiraspatura e la fermentazione a temperatura controllata che, a differenza dell'Amarone, viene bloccata dopo circa 15 giorni di modo che tutti gli zuccheri non vengano trasformati in alcol e il vino risulti dolce. Affinamento in botte per circa 9 mesi e ulteriore riposo in bottiglia

Winemaking: The harvest takes place at the end of September, beginning of October with a great selection of the healthiest and loosest bunches. The selected bunches are carefully laid in crates which weigh 6 kilos (13 pounds) for the drying process (appassimento). The appassimento lasts about 100 days and grapes loose about 40% of their weight. The following steps are destemming, crushing and fermentation. Unlike Amarone, the fermentation of Recioto lasts about 15 days in order to obtain a dessert wine with more residual sugar and less alcohol if compared to Amarone. The wine ages in wood for about 9 months and then it refines in bottle



Contenuto alcolico: 14%

Alcohol content: 14%



Temperatura di servizio: 14-16 °C

Serving temperature: 14° - 16°C / 57° - 60°F



Abbinamenti: Cioccolato extra-fondente, pasticceria secca, formaggi stagionati o erborinati

Food pairing: Extra dark chocolate, dry pastries, aged/ blue cheese



Consumo: 8-10 anni

Consume: 8-10 years

chiacchierino

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

D.O.C.G.









VERONESE BEATRICE

AZIENDA AGRICOLA

Via Fontana antica, 2
37030, Lavagno (VR) - Italy
+39 345 7726464
info@veronesebeatrice.com



www.veronesebeatrice.com