



Zona Di Produzione:

a sud del Lago di Garda tra le provincie di Brescia e Verona

Vitigni:

è il Trebbiano di Lugana che cresce in un suolo argilloso

Colore:

verdognolo tendente al dorato con la naturale evoluzione

Odore:

ricorda i fiori bianchi con note di frutta esotica

Gusto:

pieno e suadente con persistente mineralità

Servizio:

sempre ben fresco

Accostamenti:

delizioso come aperitivo, è ideale con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi



Zona Di Produzione:

nella alte colline nel cuore della Valpolicella

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella

Colore:

un intenso rosso rubino con riflessi violacei

Odore:

frutti rossi, vinoso

Gusto:

secco e vellutato, leggermente amaro.
Saporito e armonioso

Servizio:

a temperatura ambiente, aprendo
la bottiglia almeno un'ora prima

Accostamenti:

perfetto per ogni tipo di carnee
e piatti saporiti



Zona Di Produzione:

nel cuore della Valpolicella
da un terreno molto vario,
a tratti argilloso, a tratti calcareo

Vitigni:

Corvina, Rondinella, Molinara con
appassimento in fruttaiolo per un periodo
variante da 90 a 120 giorni

Colore:

rosso granato, intenso e compatto

Odore:

di grande intensità e persistenza con
sentori di prugna secca e spezie dolci

Gusto:

di grande struttura. E' pieno, caldo,
ma allo stesso tempo vellutato

Servizio:

alla temperatura di 18°-19° C in bicchieri
molto grandi avendo cura di stappare
la bottiglia almeno due ore prima

Accostamenti:

si abbina a selvaggina, carne alla brace
e formaggi stagionati



Zona Di Produzione:

le colline che circondano Verona

Vitigni:

Corvina, Corvinone, Rondinella

Colore:

profondo rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

Odore:

bouquet intenso che richiama il pruno, i frutti rossi e un piacevole cenno di liquirizia

Gusto:

secco e vellutato, leggermente amaro

Servizio:

temperatura ambiente

Accostamenti:

perfetto con carne arrosto, carne rossa, risotto e formaggio stagionato