

PINOT GRIGIO

AZ.LA PRENDINA

Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : laprendina.com



Vénétie



Dénomination :	PINOT GRIGIO IGT
Encépagement :	100% Pinot Grigio
Nombre bouteilles produites :	68.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis 1 mois sur ses lies
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 ans
Dégustation :	Robe jaune paille assez claire, nez délicat et ample avec notes florales. En bouche belle vivacité, ample, équilibre parfait, un style désaltérant et agréable
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons marinés ou grillés

VIGNOBLE DE VENETIE



RIESLING GARDA

AZ.LA PRENDINA

Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : laprendina.com



Vénétie



Dénomination :	RIESLING IGT
Encépagement :	100% Riesling rénan
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	6h macération à 10° avant pressurage, fermentation à 17° pendant 12 jours, contact avec les lies durant tout l'hiver avant mise en btle début Avril
Affinage :	1 mois en cuves inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez claire et limpide, nez typique du cépage assez charmeur avec notes de fruits à chaire blanche et pétrole. En bouche c'est assez vif avec un bel équilibre, moyennement structuré mais harmonieux, finale délicate
Mariage mets-vins :	Sur des poissons blancs en sauce, des poissons au four

VIGNOBLE DE VENETIE



BIANCO DI CUSTOZA

Vénétie

AZ.CAVALCHINA
Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : cavalchina.com



Dénomination :	BIANC DI CUSTOZA DOC
Encépagement :	Fernanda 30% (clone di Custoza), Trebbiano 30%, Garganega 30%, Trebbianello 10% (clone di Tocai)
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 ans
Dégustation :	Robe jaune brillante, nez vif et frais avec tonalité de fruits blancs matures. En bouche, c'est nerveux et assez gras avec une belle harmonie, une certaine ampleur et une finale agréable
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons marinés ou grillés

VIGNOBLE DE VENETIE



BIANCO DI CUSTOZA

“Amedeo”

AZ.CAVALCHINA

Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : cavalchina.com



Vénétie



Dénomination :	BIANC DI CUSTOZA DOC
Encépagement :	Fernanda 30% (clone di Custoza), Trebbiano 30%, Garganega 30%, Trebbianello 10% (clone di Tocai)
Nombre bouteilles produites :	9.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en foudres de 20 hl
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe jaune brillante, nez vif et frais avec tonalité de fruits blancs matures. En bouche, c'est ample avec un bel équilibre, des notes de noisettes et de beurre, une finale très agréable
Mariage mets-vins :	Sur des poissons cuit au four, des viandes blanches

VIGNOBLE DE VENETIE



BARDOLINO CHIARETTO

AZ. CAVALCHINA

Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : cavalchina.com



Vénétie



AZ. CAVALCHINA



Dénomination :	BARDOLINO CHIARETTO DOC
Encépagement :	55 % Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara
Nombre bouteilles produites :	22.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	2 mois en cuves inox
Garde :	2 ans
Dégustation :	Robe saumon claire, nez délicat de petits fruits rouges (framboise, groseilles) en bouche c'est frais et léger avec de l'élégance et de la finesse digne d'un bon rosé de Provence, finale agréable.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des pizzas ou sur des repas légers d'été

MERLOT GARDA

AZ.CAVALCHINA

Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : cavalchina.com



Vénétie



Dénomination :	MERLOT GARDA DOC
Encépagement :	100 % Merlot
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	4 mois en cuves inox
Garde :	2 ans
Dégustation :	Robe rubis clair, vin léger et agréable avec un fruité délicat et une gréable souplesse au palais..
Mariage mets-vins :	Tout le long d'un repas, sur des salades de pâtes

VIGNOBLE DE VENETIE



BARDOLINO ROSSO

AZ. CAVALCHINA

Via Sommacampagna, 7
37060 Custoza (Verona)
Site internet : cavalchina.com



Vénétie



Dénomination :	BARDOLINO ROSSO DOC
Encépagement :	60 % Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	4 mois en cuves inox
Garde :	2 ans
Dégustation :	Robe rubis clair, nez frais et agréable, en bouche c'est très souple avec une certaine ampleur, une tonalité de fruité gourmand sur une structure légère mais équilibrée.
Mariage mets-vins :	Tout le long d'un repas, sur des salades de pâtes

VIGNOBLE DE VENETIE

