



VILLA CORNARO®

# Il vino, un'eccezione del nostro territorio

## 2024

RISERVA VILLA CORNARO

CARTA DEI VINI

[www.villacornaro.it](http://www.villacornaro.it)  
[www.villacornarosuites.com](http://www.villacornarosuites.com)

Ed. 10.24

# TERRITORIO

*Negli ultimi anni l'area viticola dei nostri Lessini e pedecollinare è stata rinnovata mettendo a dimora vitigni pregiati ad impianto fitto, per ridurre la resa per ettaro e aumentare la concentrazione di estratti, polifenoli e grado zuccherino.*

*I vini che ne risultano confluiscono nelle DOC Colli Berici, DOC Vicenza, DOC Soave, DOC Gambellara, DOC Arcole, IGT Veneto e IGT TreVenezie.*



VILLA CORNARO®



28,00 €  
bottiglia



## ELENA LUCREZIA CORNARO

*Dedicato alla prima donna laureata al mondo. Nobile veneziana erudita e filosofa. Coltissima. Nel 1678, a 32 anni, ottenne la laurea, conseguita però in filosofia e non in teologia, come avrebbe voluto. Non poté, in quanto donna, esercitare l'insegnamento.*

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### COLLINE DEI LESSINI ORIENTALI E PEDECOLLINARE

Uvaggio: Garganega, Chardonnay, Durella. Si coltiva su colli della Lessinia e pedecollinare di origine vulcanica. Vinificazione e affinamento con metodo Charmat.

Colore: Giallo paglierino moderatamente intenso, con riflessi brillanti.

Perlage: fine e persistente

Bouquet: Equilibrato e continuo, duraturo, con richiami i fiori bianchi, frutta tropicale, mela gramma.

Morbido e rotondo, sviluppa in bocca una spuma ampia e piacevole.

Sapore: Elegante, fine, sapido, delicato con profumi di fiori bianchi. come acacia e frutta fresca a polpa bianca prematura

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 5-7 °C.*

28,00 €  
bottiglia



## GIOVANNI II CORNARO

*Dedicato al 111° doge della Repubblica di Venezia della famiglia Cornaro (1709-1722)*

### SPUMANTE BRUT

#### COLLINE DEI LESSINI ORIENTALI E PEDECOLLINARE

Uvaggio: Garganega, Chardonnay, Durella. Si coltiva su colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica. Prima fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Segue presa di spuma in autoclave secondo il metodo Martinotti

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi brillanti

Perlage: fine e persistente

Bouquet: Delicato, fragrante, con piacevoli richiami floreali ed agrumati

Sapore: Fresco, fruttato, sapido, minerale, di grande carattere, delicatamente acidulo/malico di mela cotogna

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 5-7 °C.*

28,00 €  
bottiglia



## FRANCESCO CORNARO

*Dedicato al 101° doge della Repubblica di Venezia della famiglia Corner o Cornaro (1656. Doge per 19 giorni. il suo dogado divenne famoso per esser il più breve della storia della Repubblica veneziana: eletto il 17 maggio 1656, morì il 5 giugno dello stesso anno.*

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### COLLINE DEI LESSINI ORIENTALI E PEDECOLLINARE

Uvaggio: Garganega, Chardonnay, Durella. Si coltiva su colli della Lessinia e pedecollinare di origine vulcanica. Vinificazione e affinamento con metodo Charmat.

Colore: Giallo paglierino con riflessi brillanti

Perlage: fine e persistente

Bouquet: Equilibrato e duraturo, con richiami i fiori bianchi come acacia, fiori di ciliegio, frutta tropicale, pesca prematura, mela gramma.

Morbido e rotondo, sviluppa in bocca una spuma abbondante ed evanescente.

Sapore: delicato, morbido, fruttato.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 5-7 °C.*

25,00 €  
bottiglia



## FRANCESCO MOROSINI

*Dedicato al 108° doge della Repubblica di Venezia della famiglia Morosini (1688-1694). I Morosini porteranno in eredità i patrimoni dei Cornaro per un legame matrimoniale compiuto tra le 2 famiglie attorno al 1750.*

*Fu nominato quattro volte capitano generale da Mar e successivamente doge. L'11 agosto 1687, per i meriti ottenuti sul campo di battaglia, ottenne un monumento in bronzo dal Senato veneziano (unico nella storia della Repubblica di Venezia a ottenere tale onore mentre era ancora vivo), posto all'interno dell'armeria del Consiglio dei Dieci nel Palazzo Ducale, e il titolo di Peloponnesiaco.*

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### COLLINE DEI LESSINI ORIENTALI E PIANURA PEDECOLLINARE

Uvaggio: Garganella e Chardonnay

Si coltiva su colli della Lessinia orientale e pianura pedecollinare

Vinificazione con metodo Charmat.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Perlage: fine e persistente

Bouquet: Equilibrato e leggero con buone note fruttate.

Sapore: Delicato, vellutato e rotondo, sviluppa in bocca una spuma ampia e piacevole con profumi di fiori bianchi.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 7-10 °C.*

25,00 €  
bottiglia



## CATERINA

*Dedicato a CATERINA CORNARO (Venezia, 1454 – 1510) è stata regina consorte di Cipro per il matrimonio con il re Giacomo II, reggente del Regno di Cipro durante la breve vita del figlio neonato Giacomo III, e infine regina regnante di Cipro.*

*Il suo regno durò dal 26 agosto 1474 al 26 febbraio 1489, e fu l'ultima sovrana dell'isola.*

*Nel 1489 fu costretta ad abdicare e a cedere il Regno alla Repubblica di Venezia, che dalla morte del marito controllava effettivamente il governo dell'isola. Una volta abbandonato il Regno, fece ritorno in patria e in cambio della rinuncia ottenne in dono dalla Serenissima la terra e il castello di Asolo di cui divenne "Domina" (Signora), conservando anche il titolo di "rejna de Jerusalem Cyprì et Armeniae" e l'annuale rendita di 8000 ducati.*

*Fece di Asolo un cenacolo di scrittori, artisti, poeti, pittori che abbellirono e arricchirono il paese per cui rimane ancora oggi attraente e affascinante, meta turistica di storici e appassionati.*

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### COLLINE DEI LESSINI ORIENTALI E PIANURA PEDECOLLINARE

Uvaggio: Garganella e Chardonnay

Si coltiva su colli della Lessinia orientale e pianura pedecollinare

Vinificazione con metodo Charmat.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Perlage: fine e duratura.

Bouquet: Equilibrato con buone note fruttate come ananas, banana, pesca. con profumi di fiori bianchi

Sapore: Delicato, con profumi di fiori bianchi, vellutato, sviluppa in bocca una spuma sottile e diffusa.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 7-10 °C.*

65,00 €  
bottiglia



## VILLA CORNARO MAGNUM

### SPUMANTE BRUT

#### COLLINE DEI LESSINI ORIENTALI E PEDECOLLINARE

Uvaggio: Garganega, Chardonnay, Durella. Si coltiva su colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica. Prima fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Segue presa di spuma in autoclave secondo il metodo Martinotti

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi brillanti

Perlage: fine e persistente

Bouquet: Delicato, fragrante, con piacevoli richiami floreali ed agrumati

Sapore: Fresco, fruttato, sapido, minerale, di grande carattere, delicatamente acidulo/malico di mela cotogna

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 5-7 °C.*

28,00 €  
bottiglia



## VULCANIC

### DURELLO SPUMANTE BRUT

#### COLLINE VULCANICHE ORIENTALI DEI LESSINI DI GAMBELLARA

Spumante Brut dalla caratteristica nota acidula, con sentori di agrumi, mela renetta e mela cotogna. L'origine vulcanica del terroir conferisce eleganza e personalità che si manifestano nella mineralità e nella sapidità. Il nostro Durello Vulcanic si fa apprezzare in bocca per una certa setosità della bollicina.

Uve: 100% Durella

Vinificazione e affinamento: prima fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Segue presa di spuma in autoclave secondo il metodo Martinotti.

Colore: Giallo paglierino brillante. Perlage: fine e persistente

Bouquet: Delicato, fragrante, con piacevoli richiami floreali ed agrumati, di mela cotogna e renetta.

Sapore: Fresco, fruttato, sapido, minerale e malico, di grande carattere

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 5-7 °C.*

23,00 €  
bottiglia



## VULCANIC

### 100% GARGANEGA

#### COLLINE VULCANICHE DEI LESSINI DI GAMBELLARA

Sapido, fortemente minerale, sprigiona note floreali e leggermente speziate che sono cedute da terreni di rocce basaltiche, ricchi di tufo con inclusioni calcaree. Il suo colore giallo paglierino con riflessi oro, anticipa i suoi profumi, dove ritroviamo note di agrumi, melone e albicocca, fiori di mandorlo e acacia, con emozionanti sfumature di frutta esotica.

Gustoso e leggero, lascia alla fine note minerali piacevoli derivanti dalle terre vulcaniche dove cresce, si sviluppa e matura.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 6-7 °C.*

28,00 €  
bottiglia



## VULCANIC

### CABERNET SAUVIGNON

#### COLLINE VULCANICHE DEI LESSINI DI GAMBELLARA

Di buon corpo, rotondo e con sentori tannici primitivi. Di colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Naso elegante, ricorda le piccole bacche scure, la mora selvatica e il sottobosco. Dalla spiccata personalità. Deciso e armonico.

Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot con maturazione in barrique

Tipologia: Vino rosso secco.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Equilibrato e rotondo con profumi fruttati di frutti di bosco, more, di ciliegia e prugna e leggermente speziati di pepe nero.

Gusto: Armonia di corpo e struttura, con la giusta acidità e tannino. Morbido alla fine.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 14-16 °C.*

28,00 €  
bottiglia



## ROSSO CORNARO

### CABERNET FRANC E MERLOT

#### VIGNETI ADIACENTI A VILLA CORNARO E IN PROSSIMITÀ DEI MONTI BERICI

Uve: Cabernet Franc e Merlot.

Tipologia: vino rosso secco.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Aromi di frutti rossi, come ciliegia e lampone, con note erbacee e speziate, tipiche del Cabernet Franc, e sentori di prugna e cioccolato apportati dal Merlot.

Gusto: al palato è morbido e vellutato, con tannini ben integrati. Il Merlot dona rotondità e dolcezza, mentre il Cabernet Franc aggiunge freschezza e complessità.

Curiosità: Il blend di Cabernet Franc e Merlot è noto per la sua capacità di invecchiare bene, sviluppando aromi e sapori ancora più complessi con il passare degli anni.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 16-18 °C.*

32,00 €  
bottiglia



## VALPOLICELLA

### CLASSICO SUPERIORE

#### VIGNETI NELLA VALPOLICELLA

Questo Valpolicella Classico Superiore si presenta con un carattere deciso, pieno ed equilibrato. Di distinta struttura e contenuto alcolico moderato, si presenta con un colore rosso rubino deciso, profumo fruttato, fine, elegante e speziato. Il gusto è piacevolmente sapido, armonico, da definire rotondo.

Con un carattere deciso, pieno ed equilibrato.

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve come da disciplinare.

Tipologia: Vino rosso secco.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziati di pepe nero.

Gusto: Fresco, fruttato, con elegante equilibrio di corpo e struttura, armonizzati da giusta acidità e tannino.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 14-16 °C.*

42,00 €  
bottiglia



## VALPOLICELLA

### RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

#### VIGNETI NELLA VALPOLICELLA

Ripasso dalle grandi qualità. Si ottiene infatti da una nuova fermentazione del Superiore sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino. Un vino di corpo e complesso, con un ottimo equilibrio tra struttura, alcool e acidità. Ha uno stile che enfatizza il profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: trama della struttura ben distribuita, armonia tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative, per uno stile inconfondibile.

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Tipologia: Vino rosso secco. Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato.

Gusto: Armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 16-18 °C.*

53,00 €  
bottiglia



## VALPOLICELLA

### AMARONE

#### VIGNETI NELLA VALPOLICELLA

Grande struttura, notevole complessità. Prodotto da uve raccolte a mano e lasciate appassire con sapienza. Pigiare e sottoposte a lunga permanenza sulle vinacce. Matura in botte di rovere, si affina in bottiglia. Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo. La morbidezza viene controbilanciata da una elegante acidità.

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Tipologia: Vino rosso secco.

Colore: Rosso granato denso e compatto.

Profumo: Grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, floreali fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci.

Gusto: Struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 18-19 °C.*

55,00 €  
bottiglia



## VALPOLICELLA

### RECIOTO CLASSICO DOCG

#### VIGNETI NELLA VALPOLICELLA

La storia di questo vino è antica, lo si fa risalire al tempo degli antichi Romani e al famoso vino Retico, tanto decantato e apprezzato dai poeti latini. Simbolo della viticoltura della Valpolicella Classica basata sul particolare procedimento dell'appassimento naturale delle uve più mature, è considerato "il padre" dell'Amarone.

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Tipologia: Vino rosso dolce.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Intensamente fruttato, fragrante da frutta rossa, in particolar modo lampone, amarena, prugna e susina.

Gusto: Generosamente dolce, morbido e cremoso con, nel finale, alcune note calde di uva passita. Mai stucchevole, è un vino dolce rosso unico nel panorama enologico italiano.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 14-18 °C.*



LATO NORD  
INGRESSO



LATO SUD  
GIARDINO INTERNO - BROLO

*“Mi piace lo spirito del ritrovarsi, la convivialità senza fronzoli, il silenzio e la pace interiore, quella delle mura spesse di un’antica villa Veneta piena di storia, tenendo in mano un bicchiere di vino per un paio d’ore di serenità”*



MARIANO LUNARDI  
Sommelier

