



# Il vino, l'arte del nostro territorio

— 24+

RISERVA VILLA CORNARO

CARTA DEI VINI

# TERRITORIO

*Negli ultimi anni l'area viticola dei nostri Colli 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 Arcole, IGT Veneto e IGT TreVenezie.*



25,00 €  
bottiglia

7,00 €  
bicchiere



## FRANCESCO MOROSINI

ANNATA: 2020

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### COLLINE DI GAMBELLARA

Equilibrato e persistente, è fresco e leggero con buone note fruttate. Morbido e rotondo, sviluppa in bocca una spuma ampia e piacevole. Giallo chiaro brillante con un perlage persistente.

Ottimo come aperitivo, con gli antipasti e con piatti leggeri.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 6-8 °C.*

28,00 €  
bottiglia

8,00 €  
bicchiere

**IL PREFERITO  
COME  
APERITIVO**



## FRANCESCO CORNER RISERVA

ANNATA: 2020

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### COLLINE DI GAMBELLARA

Colore giallo con dei leggeri riflessi verdognoli, presenta un delicato profumo di pesca bianca e delle leggere note aromatiche. Dal fine perlage e di buona persistenza, è caratterizzato da buona sapidità e un delicato retrogusto fruttato.

Dal gusto morbido ma bilanciato, da aperitivo, perfetto per accompagnare piatti delicati di pesci e carni bianche e formaggi freschi. Ottimo anche in abbinamento a crostacei.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 6-8 °C.*

28,00 €  
bottiglia

8,00 €  
bicchiere



## VULCANIC

ANNATA: 2019

### DURELLO

#### VITIGNO AUTOCTONO DURELLA

Spumante Brut dalla caratteristica nota acidula, con sentori di agrumi, mela renetta e 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 che non è invadente. Il colore è giallo paglierino brillante, il perlage fine è fitto e continuo.

Ideale per aperitivi, cicchetti, pesce e crostacei, salumi e formaggi freschi, primi piatti delicati e carpacci.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 4-7 °C.*

25,00 €  
bottiglia

7,00 €  
bicchiere



## CATERINA

ANNATA: 2017

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### VITIGNO AUTOCTONO GARGANEGA MONTI BERICI

Una selezione di uve tipiche del nostro territorio (vitigno autoctono Garganega) per un'esplosione di sapori e profumi che omaggiano il Veneto e le sue eccellenze. Equilibrato e persistente, è fresco e leggero con buone note fruttate. Morbido e rotondo, sviluppa in bocca una spuma ampia e piacevole. Giallo chiaro brillante con un perlage persistente.

Ottimo come aperitivo, con gli antipasti e con piatti leggeri.

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

28,00 €  
bottiglia

8,00 €  
bicchiere



## GIULIETTA

ANNATA: 2022

### SPUMANTE PASSITO DOLCE

#### SELEZIONI DI UVE BIANCHE

Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente, al naso è fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza.

Ideale anche come aperitivo, si abbina a tutta la pasticceria. Da provare con i formaggi erborinati.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 6-8 °C.*

25,00 €  
bottiglia

6,00 €  
bicchiere



## VULCANIC

ANNATA: 2020

### 100% GARGANEGA

#### COLLINE VULCANICHE 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.

Ideali per piatti di pesce, carni bianche, salumi e formaggi freschi.

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

25,00 €  
bottiglia

6,00 €  
bicchiere



## VULCANIC

ANNATA: 2020

### SAUVIGNON DOC

#### VITIGNO AUTOCTONO

L'uva dalla raccolta (nelle ultime ore della notte) fino all'inizio della fermentazione viene protetta dalle ossidazioni in tutte le fasi tramite accurato controllo della temperatura.

Ideali per piatti come antipasti e crudité di pesce, formaggi freschi e di capra

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

28,00 €  
bottiglia

8,00 €  
bicchiere



## VULCANIC

ANNATA: 2020

### CABERNET SAUVIGNON

#### COLLINE VULCANICHE 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.

Ideale per salumi e formaggi saporiti, primi e secondi piatti dal sapore deciso, carni rosse.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 12-15 °C.*

32,00 €  
bottiglia

8,00 €  
bicchiere



## VALPOLICELLA

ANNATA: 2020

### CLASSICO SUPERIORE

#### VIGNETI SITUATI 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.

Accompagna primi piatti, carni bianche e rosse, fino ad arrostiti di selvaggina, salumi.

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

42,00 €  
bottiglia

9,00 €  
bicchiere



## VALPOLICELLA

ANNATA: 2020

### RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

#### VIGNETI SITUATI 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.

Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrosti. Formaggi stravecchi.

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

53,00 €  
bottiglia

12,00 €  
bicchiere



## VALPOLICELLA

ANNATA: 2018

### AMARONE

#### VIGNETI SITUATI NELLA VALPOLICELLA

Grande struttura, notevole complessità. Prodotto da uve raccolte a mano e lasciate appassire con sapienza. Pigiante 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.

Carni rosse, arrosti, grigliate, insuperabile con formaggi a pasta dura. Ottimo per la cucina, per la preparazione di brasati e del famoso risotto.

*Si consiglia di degustarlo alla temperatura di 18-20 °C.*

55,00 €  
bottiglia

12,00 €  
bicchiere



## VALPOLICELLA

ANNATA: 2021

### RECIOTO CLASSICO DOCG

#### VIGNETI SITUATI NELLA VALPOLICELLA

Recioto classico di corpo robusto, dolce e complesso al naso e al gusto, lascia la bocca piacevolmente pulita. Il vino Retico che ha fatto la storia della Valpolicella. Gusto morbido, pieno, accattivante. Il corpo è robusto ma delicatissimo per il dolce che avvolge; complesso, ricorda appieno i sentori dell'olfatto, molto armonico, lascia la bocca piacevolmente pulita.

Dessert in genere, paste secche, pandoro di Verona, cioccolato.

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

