

Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

OSELETA ROSSO VERONESE IGT

Area di produzione: zona classica della Valpolicella e entroterra della zona Lago di Garda

Età delle piante: 35 anni

Terreno: tufaceo, argilloso

Uvaggio: 100% oseleta

Sistema di allevamento: pergola veronese e guyot

Vinificazione: la fermentazione dura circa 20 giorni; alta concentrazione di zuccheri nelle uve che è stimolata da un appassimento di 70 giorni che precede la fermentazione

Vendemmia: da metà settembre, raccolta manuale in cassette

Affinamento: 60 mesi in botti di Rovere

Abbinamento: primi piatti a base di selvaggina, come tagliatelle al cinghiale o all'anatra; secondi piatti a base di carne privilegiando tagli magri; formaggi da media a alta stagionatura anche abbinati a miele e marmellate

Analisi organolettica: potente, intrigante, deciso; colore rosso intenso con riflessi granati, sentori di frutta rossa matura, finale speziato e leggermente balsamico; a naso si distinguono sentori di crema pasticceria, cioccolato, vaniglia; il finale invece risulta più pieno e ricorda la mandorla e la prugna

Dati analitici: 15%

O
E
L
E
T
A

MM X



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



BARDOLINO DOC

Area di produzione: dai nostri vigneti situati ad est del Lago di Garda nella zona Classica, nei comuni di Cavaion Veronese e Bardolino

Terreno: Morenico, Calacero, Magro e Sabbioso con Ghiaia

Uve: Corvina 40%, Rondinella 30%, Molinara 15%, fanno da base altri vitigni autoctoni a completare

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 20 anni

Vendemmia: raccolta manuale da metà Settembre

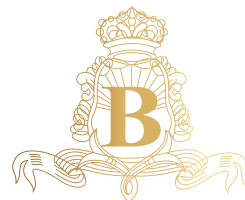
Vinificazione: Pigiatura con diraspatura e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In acciaio

Analisi organolettica: Colore rosso acceso, profumo di frutta rossa matura con sentori floreali di viola

Abbinamento: Piatti di pasta, carni bianche e formaggi di media stagionatura

Dati analitici: 12,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Area di produzione: dal nostro vigneto in località Santa Lucia, nel comune di Pescantina; esposizione del vigneto nord-sud; coltivazione nel rispetto del disciplinare SQNPI; sesto di impianto di 4000 ceppi/ettaro

Terreno: terreno a base ghiaiosa, ricco di sostanze nutritive

Uve: 100% pinot grigio

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 18 anni

Vendemmia: raccolta manuale anticipata verso la fine di Agosto

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata (intorno ai 12°C) portata avanti da lieviti selezionati ottimali per ottenere un vino bianco profumato e allo stesso tempo strutturato

Affinamento: In acciaio

Analisi organolettica: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo fruttato delicato ed elegante con sentori di frutta, ricorda molto mela, ananas e la frutta bianca in genere

Abbinamento: ideale come aperitivo con tartine e stuzzichini leggeri, con antipasti di pesce, grissini con affettati stagionati, ottimo con formaggi freschi e di media stagionatura ma anche con pane e prodotti da forno a base di cereali

Dati analitici: 13%





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



CUSTOZA DOC

Terreno: morenico, calcareo, magro e sabbioso

Uve: 50% Trebbiano Toscano, 50% Garganega

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 20 anni

Vendemmia: raccolta manuale anticipata verso la fine di Agosto

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pigiatura e diraspatura; successiva fermentazione a temperatura controllata di 12°C

Affinamento: In acciaio

Analisi organolettica: colore giallo paglierino con leggere sfumature verdi; profumo floreale fresco e intenso con note di frutta a polpa bianca come banana, mela e pesca

Abbinamento: ottimo vino per una cucina veloce, per accompagnare un pasto leggero, ottimo con gli antipasti

Dati analitici: 12,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Terreno: argilloso e calcareo

Uve: 100% glera

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 15 anni

Vendemmia: raccolta manuale da inizio Settembre

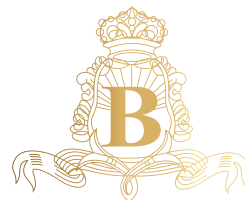
Vinificazione: classica fermentazione in bianco con tecnica riduttiva a temperatura controllata, grazie a lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave seguendo il metodo Charmat

Affinamento: //

Analisi organolettica: colore giallo scarico con riflessi verdi; perlage fine e delicato con una spuma brillante. Sentori di frutta fresca, principalmente a polpa bianca come la banana e la pera, con una punta di esotico che ricorda l'ananas. In bocca è delicato e avvolgente

Abbinamento: ottimo servito fresco (sotto i 10°C), ideale per gli aperitivi e per i patti a base di pesce

Dati analitici: 11,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE DOC BRUT

Area di produzione: dai nostri vigneti situati ad est del Lago di Garda nella zona Classica, nella frazione collinare di Calmasino, frazione di Bardolino

Terreno: argilloso

Uve: 40% corvina, 20% rondinella, 20% San Giovese, 20% Molinara

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 15 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine Agosto

Vinificazione: in vasche di acciaio seguendo il metodo Martinotti-Charmat. La prima fermentazione permette di ottenere un'ottima base fruttata con colore rosa intenso. Su questa base si effettua la seconda fermentazione (sempre in acciaio inox), dalla quale si ottiene un perlate fine e delicato.

Affinamento: //

Analisi organolettica: colore rosa che ricorda tutto il frutto trovato in bocca al momento della degustazione; riflessi luminosi e perlate fine

Abbinamento: ottimo servito fresco (sotto i 10°C), perfetto compagno di antipasti e piatti a base di pesce. Anche in abbinata a verdure fresche e dessert a base di frutta esprime tutto il suo potenziale

Dati analitici: 12,50%





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Area di produzione: dai nostri vigneti situati ad est del Lago di Garda nella zona Classica, nei comuni di Cavaion Veronese e Bardolino

Terreno: morenico

Uve: 40% corvina, 20% rondinella, 20% San Giovese, 20% Molinara

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 15 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine Agosto

Vinificazione: in vasche di acciaio seguendo il metodo Martinotti- Charmat. La prima fermentazione permette di ottenere un'ottima base frittata con colore rosa intenso. Su questa base si effettua la seconda fermentazione (sempre in acciaio inox), dalla quale si ottiene un perlate fine e delicato

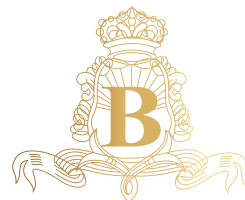
Affinamento: //

Analisi organolettica: colore rosa che ricorda tutto il frutto trovato in bocca al momento della degustazione; riflessi luminosi e perlate fine

Abbinamento: ottimo servito fresco (sotto i 10°C), perfetto compagno di antipasti e piatti a base di pesce. Anche in abbinata a verdure fresche e dessert a base di frutta esprime tutto il suo potenziale

Dati analitici: 12,50%





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



LUGANA DOC

Terreno: argilloso e calcareo

Uve: 100% Trebbiano di Lugana

Sistema di allevamento: guyot

Età media delle piante: 20 anni

Vendemmia: raccolta manuale durante la prima settimana di Settembre

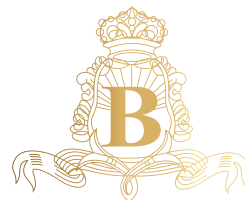
Vinificazione: Breve macerazione a basse temperature con successive operazioni di pressatura molto lente, in modo da ottenere un mosto con un elevato livello di purezza. La fermentazione viene portata avanti da lieviti selezionati, ottimali per ottenere un vino bianco profumato ma allo stesso tempo strutturato

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene lasciato riposare sui lieviti per 3 mesi, dopodiché viene imbottigliato

Analisi organolettica: Colore giallo intenso, profumo potente con prevalenti note di frutta a polpa bianca e fiori come il gelsomino. Retrogusto molto particolare con richiami di mandorla. Al palato è pieno, rotondo con una freschezza predominante ma anche perfettamente equilibrato

Abbinamento: Si sposa con filetti di pesce affumicato e non (salmone, sgombero, platessa), primi piatti a base di verdure (tagliolini con gamberi e zucchine), verdure grigliate e formaggi freschi

Dati analitici: 13%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



FAMEJA ROSSO VERONESE IGT

Area di produzione: dai nostri vigneti situati sulle colline di San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella Classica

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: San Giovese 45%, Corvina 30%, Cabernet Franc 25%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: raccolta manuale da metà settembre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata 15°C con continui delestaggi

Affinamento: In acciaio

Analisi organolettica: Colore rosso vivo, con aromi freschi e delicati, con sentori di ciliegia e amarena

Abbinamento: Primi piatti, formaggi freschi; può essere anche servito fresco

Dati analitici: 13,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

VALPOLICELLA CLASSICO DOC ETICHETTA VIOLA



Area di produzione: dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella Classica

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 65%, Rondinella 20%, Molinara 15%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 20 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine settembre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata 15°C in vasche di acciaio con continui delestage

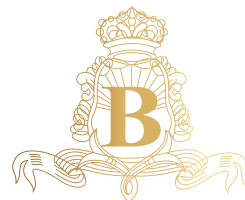
Affinamento: In acciaio

Analisi organolettica: Colore rosso rubino con note fruttate di ciliegia e piccoli frutti rossi

Abbinamento: Primi piatti, carni bianche e formaggi freschi

Dati analitici: 13,50%

Note: aroma ben definito di marasca con note fresche e vegetali. Questi due caratteri sono dovuti sia alla giovane età delle vigne, sia all'ottimale esposizione del vigneto (sud est, bassa collina, posizione: tra San Pietro in Cariano e Fumane, metratura limitata 1,5 ettari che ci permette di gestire in giornata tutte le operazioni in vigna, sempre manuali. In questo modo possiamo garantire uniformità della materia prima ottenuta, gestendo tutto in un giorno lavorativo e avendo una superficie limitata, le piante sono sempre allo stesso punto di maturazione e possiamo trattare il vigneto come un'unità)



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE ETICHETTA VIOLA

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati tra i comuni di San Pietro in Cariano e Fumane

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 65%, Corvinone 20%, Rondinella 10% ed altri vitigni autoctoni conosciuti già in epoca preromanica 10%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 40 anni

Vendemmia: raccolta manuale tardiva dai primi giorni di Novembre, con conseguente surmaturazione in pianta.

Per creare un microambiente ottimale alla surmaturazione vengono effettuate attente operazioni di potatura verde. Questo è fondamentale in quanto la pianta seleziona sempre in modo efficiente dove mandare risorse e da dove prenderle, si distinguono infatti zone o siti della pianta che vengono chiamati source e altri sink, proprio per questa differenza nel creare o prendere risorse. Il grappolo risulta essere un organo source, cioè dove è necessario mandare risorse fino alla sua completa maturazione, dopo di che però il suo ruolo cambia. Infatti andando verso la fine stagione, con l'inizio dell'autunno, la pianta si trova in scarsità di risorse e quindi il grappolo diventa un sink cioè vengono prelevate direttamente dal grappolo le risorse necessarie al sostentamento. Quest'ultimo serve per i tralci ancora presenti, per le foglie e altri organi vegetativi della pianta. Facendo quindi un'operazione di potatura vengono tolti degli organi che durante la stagione vegetativa sono source, quindi sono





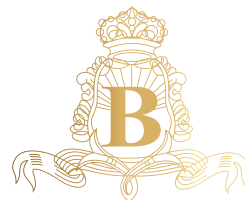
fondamentali per creare risorse grazie anche alla fotosintesi clorofilliana, ma che con l'avanzare della stagione vegetativa diventano sink togliendo risorse importanti al grappolo (infatti i tralci si seccano, la fotosintesi clorofilliana è scarsa e non riesce a coprire completamente le richieste della pianta). Con questa operazione si riesce a mantenere risorse nel grappolo e quindi a garantire una qualità ottimale

Vinificazione: Pigiatura soffice con macerazione di 18 giorni a temperatura controllata di 20°C con continui rimontaggi Affinamento: 36 mesi in botti di Rovere di Slavonia

Analisi organolettica: Colore rosso rubino acceso, tannino presente ma morbido e amabile, profumi di frutta rossa come ciliegia matura e prugna con retrogusto di spezie e soprattutto radici come liquirizia e zenzero

Abbinamento: Carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati

Dati analitici: 15,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

VALPOLICELLA CLASSICO DOC SUPERIORE RIPASSO ETICHETTA VIOLA

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati tra i comuni di San Pietro in Cariano e Fumane

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10% e altri vitigni autoctoni conosciuti già in epoca preromanica 10%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 40 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine Settembre

Vinificazione: A temperatura controllata in acciaio per circa 10 giorni. Questo vino viene successivamente rifermentato sulle vinacce dolci del Recioto per 13/16 giorni con continui rimontaggi giornalieri. L'operazione di rimontaggio può essere effettuata sulle vinacce dell'amarone o su quelle del recioto. Per questo ripasso abbiamo scelto le vinacce dolci del Recioto per conferire sentori che ricordano la frutta rossa matura e sotto spirito ma anche un tannino vellutato e persistente. Questo vino presenta un finale lungo e un retrogusto di miele e vaniglia

Affinamento: per 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia e per 6 mesi in bottiglia

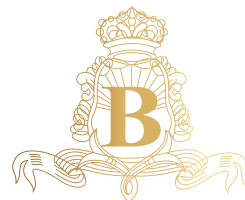




Analisi organolettica: Colore rosso rubino intenso, profumo ricco e speziato con note di caffè e liquirizia. Si nota subito il forte equilibrio tra le note fruttate e quelle spezie, questo permette di un facile abbinamento del vino con primi e secondi piatti ma anche un apprezzamento del vino da solo, come vino da meditazione

Abbinamento: Carni rosse in genere e formaggi da freschi a mediamente stagionati

Dati analitici: 15,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA ETICHETTA



Area di produzione: dai nostri vigneti situati tra i comuni di San Pietro in Cariano e Fumane

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10% e altri vitigni autoctoni noti fin dall'epoca preromanica (10%)

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 40 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine settembre con attenta selezione delle uve

Vinificazione: dopo un appassimento di 4 mesi, le uve vengono pigiate e poi fermentate in botti di rovere di Slavonia per circa 30 giorni

Affinamento: 5 anni in botti di Rovere di Slavonia e poi in bottiglia per circa 1 anno

Analisi organolettica: Colore rosso intenso, con toni arancio scuro, presenta profumo intenso di confettura di ciliegie e prugne; al palato risulta vellutato con un tannino incredibilmente morbido

Abbinamento: perfetto con stufati, brasati e carni rosse alla griglia ma anche con formaggi stagionati

Dati analitici: 16,50%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



VALPOLICELLA CLASSICO DOC SUPERIORE RIPASSO ETICHETTA RAME

Terreno: Vigneto collinare a 330 metri sul livello del mare

Uva: corvina 50%, corvinone 20%, rondinella 20%, croatina 10%

Età media delle piante: tra i 27 e i 35 anni

Vinificazione: fermentazione sulle vinacce dell'Amarone per 20 giorni

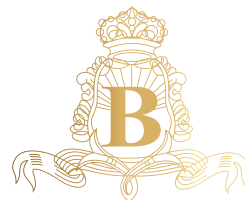
Periodo di fermentazione: metà febbraio

Affinamento: 36 mesi in botti di media grandezza, 36 mesi in botti da 10hl (tutte botti di rovere slavnico)

Abbinamento: formaggi stagionati, roast beef in crosta di sale, tartare di manzo

Analisi organolettica: leggere ed eleganti note speziate, al naso sentori di prugna e marmellata di ciliegie, crema pasticcera e cacao; in bocca è morbido, avvolgente e caldo, con un finale lungo e persistente, si può riconoscere un retrogusto leggermente tostato.

Dati analitici: 16%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG ETICHETTA VIOLA



Area di produzione: dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella Classica, zona collinare

Terreno: tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione a sud-ovest da 150 a 300 metri sul livello del mare

Uve: Corvina Veronese 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, il restante 10% sono vitigni autoctoni già noti in epoca pre romana

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine settembre con attenta selezione delle uve; le uve vengono direttamente riposte in cassette per poi essere portate in fruttajo ad appassire per 3 mesi

Vinificazione: a fermentazione dura 40 giorni in contenitori da 1500 litri. La temperatura viene portata a 10°C e poi stabilizzata a 15°C. A seconda delle annate, tra fine gennaio e fine febbraio si effettua una parziale diraspatura. Dopo due decantazioni, il vino pulito viene trasferito in legno

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di varie capacità (da 1500 litri a 30 hl) per 3 anni

Analisi organolettica: Colore rosso porpora, pieno, finale lungo, caldo e vellutato; leggero sentore di cacao e spezie

Abbinamento: dolci con panna, panettone, pandoro di Verona, torte come la Sacher e pastafrolle ma anche da solo come fine pasto

Dati analitici: 15%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



VALPOLICELLA CLASSICO DOC SUPERIORE ETICHETTA BLU

Area di produzione: dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 65%, Rondinella 20%, Corvinone 15%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: Raccolta manuale da fine Settembre con selezione delle uve

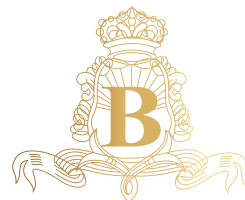
Vinificazione: A temperatura controllata di 18°C con 12 giorni di macerazione

Affinamento: In botti di Rovere di Slavonia per 6 mesi

Analisi organolettica: Colore rosso rubino intenso, con sentori di ciliegia matura e prugna

Abbinamento: Primi piatti con sugo di carne, carni rosse delicate e formaggi

Dati analitici: 14%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC ETICHETTA BLU

Area di produzione: dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella Classica

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 65%, Rondinella 20%, Corvinone 15%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: Raccolta manuale da fine Settembre con selezione delle uve

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, fermentazione con buona macerazione con rimontaggi giornalieri. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone in gennaio per circa 14 giorni

Affinamento: In botti di Rovere di Slavonia per 18 mesi

Analisi organolettica: Colore rosso rubino intenso, con sapore di frutta come l'amarena e note che ricordano la marmellata di prugne stracotte

Abbinamento: Ottimo con carni rosse e formaggi

Dati analitici: 14,5%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG ETICHETTA BLU

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella Classica

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina Veronese 65%, Corvinone 15%, Rondinella 20% e Molinara 5%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine Settembre con attenta selezione delle uve

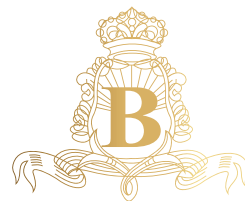
Vinificazione: le uve riposano per 3 mesi, quindi perdono quasi tutta l'acqua al loro interno; le tempistiche però posso variare a seconda dell'annata. Poi tra fine gennaio e fine febbraio si procede con una parziale diraspatura

Affinamento: Per 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia

Analisi organolettica: Colore rosso rubino intenso, con un gusto fruttato, ricorda l'amarena ma anche sentori di cacao e spezie. Il finale è intenso e quasi balsamico

Abbinamento: Carni rosse e formaggi da media a alta stagionatura

Dati analitici: 15,5%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

RECIOTO VALPOLICELLA CLASSICO DOCG ETICHETTA BLU

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella Classica, zona collinare

Terreno: tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione a sud-ovest da 150 a 300 metri sul livello del mare

Uve: Corvina Veronese 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, il restante 10% sono vitigni autoctoni già noti in epoca pre romana

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: raccolta manuale da fine settembre con attenta selezione delle uve; le uve vengono direttamente riposte in cassette per poi essere portate in fruttajo ad appassire per 3 mesi

Vinificazione: la fermentazione dura 40 giorni in contenitori da 1500 litri. La temperatura viene portata a 10°C e poi stabilizzata a 15°C. A seconda delle annate, tra fine gennaio e fine febbraio si effettua una parziale diraspatura. Dopo due decantazioni, il vino pulito viene trasferito in legno

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di varie capacità (da 1500 litri a 30 hl) per 4 anni

Analisi organolettica: Colore rosso porpora, pieno, finale lungo, caldo e vellutato; leggero sentore di cacao e spezie

Abbinamento: dolci con panna, panettone, pandoro di Verona, torte come la Sacher e pastafrolle ma anche da solo come fine pasto

Dati analitici: 14%





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



SAN NICOLA ROSSO VERONESE IGT

Area di produzione: dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: Corvina 30%, Cabernet Franc 20%, San Giovese 25%, Corvinone 20%, Oseleta 5%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: Raccolta manuale da metà Ottobre con attenta selezione delle uve, le quali riposano in fruttajo per 2 mesi

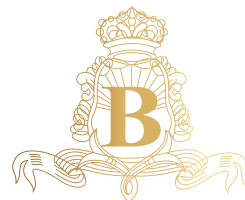
Vinificazione: In acciaio per 20 giorni, fermentazione con temperatura controllata con rimontaggi giornalieri

Affinamento: In botti di Rovere di Slavonia per 48 mesi

Analisi organolettica: Colore rosso rubino intenso, profumo con note di frutta rossa di sottobosco, noce moscata, spezie e delicato sentore di vaniglia

Abbinamento: Carni grigliate e selvaggina e formaggi mediamente stagionati

Dati analitici: 16%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

I CREARI ROSSO VERONESE IGT

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati in prossimità del Lago di Garda, nei comuni di Cavaion Veronese e Bardolino

Terreno: argilloso e tufaceo

Uve: San Giovese 15%, Cabernet Franc 25%, Corvina 20%, Cabernet Sauvignon 25%, Croatina 15%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Età media delle piante: 30 anni

Vendemmia: raccolta manuale da metà settembre con attenta selezione delle uve, che vengono lasciate riposare in fruttato per 90 giorni

Vinificazione: in vasche d'acciaio

Affinamento: 18 mesi in botti di Rovere di Slavonia

Analisi organolettica: Colore rosso vivo, con profumi di piccoli frutti rossi come ciliegia e amarena con una finale di liquirizia; aroma intenso e speziato

Abbinamento: ideale per piatti di carne, ottimo compagno di salumi

Dati analitici: 15%





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

I CREARI ROSSO VERONESE IGT EDIZIONE LIMITATA

Area di produzione: selezioniamo le piante migliori per questa produzione limitata a partire dai nostri vigneti situato ad est del Lago di Garda nella zona Classica, nei comuni di Cavaion Veronese e Bardolino, e nel cuore della Valpolicella

Terreno: morenico e calcareo nella zona del Lago di Garda; tufaceo e argilloso in Valpolicella

Uve: Corvina 30%, Corvinone 20%, Cabernet Sauvignon 15%, Croatina 15%, Oseleta 15%, Dindarella 5%

Sistema di allevamento: pergola

Età media delle piante: 50 anni

Vendemmia: raccolta manuale dalla prima decade di Ottobre con attenta selezione delle uve, che riposano in fruttai per 4 mesi

Vinificazione: fermentazione in botti di Rovere di Slavonia per 30 giorni

Affinamento: 60 mesi in botti di Rovere di Slavonia

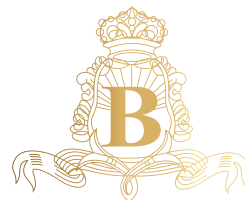
Analisi organolettica: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori di confettura di frutta rossa, soprattutto lamponi ma anche note di zenzero, legno e spezie; un vino elegante e vellutato con una struttura invidiabile e importante

Abbinamento: carni rosse, formaggi molto stagionati e salumi

Dati analitici: 16%

Nota: questo vino non viene prodotto ogni anno ma solo nelle annate in cui le condizioni climatiche sono eccellenti





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



EL DARIO ROSSO VERONESE IGT

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati nel cuore della Valpolicella Classica e ad est del Lago di Garda nella zona Classica, nei comuni di Cavaion Veronese e Bardolino

Terreno: Argilloso e a tratti calcareo, con terrazzamenti a secco (250mt sul livello del mare)

Uve: Corvina 15%, Croatina 20%, San Giovese 20%, Oseleta 20%, Cabernet Sauvignon 25%

Sistema di allevamento: Pergoletta doppia, inerbimento totale del vigneto

Età media delle piante: 40 anni

Vendemmia: L'uva viene raccolta a inizio Settembre, tramite vendemmia manuale e con attenta selezione delle uve, in plateaux. In fruttaiio avviene un appassimento di 130 giorni

Vinificazione: A fine Gennaio, fermentazione in botti di Rovere di Slavonia

Affinamento: 6 anni in botti di Rovere di Slavonia, poi in bottiglia per 12 mesi

Analisi organolettica: Colore rosso porpora, con profumi di frutta rossa matura, aromi speziati di pepe nero e note di cioccolato

Abbinamento: Primi piatti conditi con tartufo e selvaggina, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati

Dati analitici: 16,5%



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

SOFIA PASSITO BIANCO IGT

Area di produzione: Dai nostri vigneti situati a Cavaion (VR).

Uve: Garganega 80%, Malvasia 20%

Sistema di allevamento: Pergola

Età media delle piante: 15 anni

Vendemmia: Raccolta manuale inizio ottobre in cassette

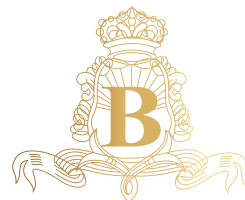
Affinamento: Appassimento per circa 100 giorni.
Invecchiamento 2 Anni In Barriq

Analisi organolettica: Dolce pieno con sensazioni di miele frutta candita e note di vaniglia

Abbinamento: Ideale con piccola pasticceria secca , , perfetto con una allegra compagnia come vino da conversazione

Dati analitici: 14%





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE BOTTIGLIA DA 0,75 LT

Area di produzione e olive: Grignano, Favarol, Trepp grown in Fumane and San Pietro in Cariano

Terreno: tufaceo e argilloso

Metodo di produzione: La raccolta delle olive avviene da metà ottobre a fine dicembre. Per questo olio d'oliva procediamo i metodi meccanici che utilizzano macchinari che scuotono l'albero e raccolgono le olive in una rete a terra. Una volta raccolte, le olive vengono messe in cassette e trasportate al frantoio. Qui i coltivatori pesano scatola per scatola, in modo da avere una stima del raccolto. Le olive pesate vengono poi conservate in appositi contenitori, in attesa del resto della raccolta.

Questa fase di stoccaggio iniziale è molto importante tra le fasi di produzione dell'olio d'oliva, perché protegge le olive dai picchi di temperatura e dalle muffe. Le olive vengono poi lavate con speciali lavatrici meccaniche che mantengono il liquido in movimento

Analisi organolettica: colore verde-oro intenso, profumo delicato e retrogusto muschiato con note di foglia di limone



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE DEL GARDA DOP ORIENTALE

Area di produzione e olive: Frantoio, Casaliva, Leccino e altre varietà del Garda Orientale

Terreno: argilloso

Metodo di produzione: La raccolta delle olive avviene da metà ottobre a fine dicembre. Per questo olio di oliva utilizziamo le tecniche di raccolta tradizionali, quella che vede tutta la nostra intera famiglia coinvolta nello scuotimento degli alberi per staccare e far cadere le olive. Questa raccolta manuale, è quella che permette di creare un prodotto di alta qualità perché gli stessi raccoglitori scelgono personalmente le olive in buono stato, scartando quelle non buone. Una volta raccolte, le olive vengono poste in cassette e trasportate al frantoio. Qui i coltivatori pesano cassetta per cassetta, in modo da avere una stima del raccolto. Le olive pesate vengono poi conservate in appositi bins, in attesa del resto della raccolta. Questa fase di prima conservazione è molto importante perché protegge le olive dal danneggiamento di sbalzi di temperatura o muffe. Le olive vengono poi defogliate e lavate.

La molitura è la prima vera fase di estrazione dell'olio di oliva: è il momento in cui le olive, attraverso un'azione meccanica, diventano pasta d'olio, una massa composta da una parte solida, bucce e polpa, e una parte liquida, il succo delle olive. La molitura avviene in modo tradizionale: le olive vengono versate in un palmento e poi sottoposte all'azione delle macine che delicatamente le trasformano in una pasta dal gusto fruttato.



DOP/DOP: La denominazione di origine protetta, meglio conosciuta con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica della denominazione attribuita dall'Unione Europea ad alimenti le cui specifiche caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. Perché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione e preparazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi realizza prodotti DOP deve rispettare le rigide regole di produzione previste dal disciplinare di produzione. Il rispetto di tali norme è assicurato da un apposito organismo di controllo.

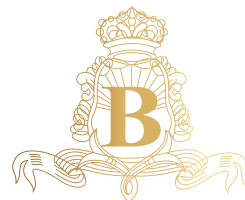


Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

ACETO DI VINO ROSSO SAN NICOLA

L'aceto di vino rosso ha radici antiche, se ne ha traccia storica da oltre tremila anni. E' necessaria innanzitutto la scelta e la selezione di vini eccellenti, che saranno messi in barili insieme ad una piccola quantità di aceto per dare il via al naturale processo di fermentazione. In questa fase la produzione di "acetobacter" è supportata da un particolare sistema di ossigenazione delle botti e dal controllo sistematico della temperatura.





Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

GRAPPA DA VINACCE DI SAN NICOLA

Grappa ottenuta dalla distillazione dello stesso blend di uve che ha dato origine al nostro San Nicola, quindi principalmente vinacce di San Giovese e Cabernet Franc. Queste ultime donano sentori particolari alla grappa, una persistenza e un retrogusto che spazia dalla frutta sotto spirito alle spezie più particolari con una nota di chiodi di garofano che amalgama il tutto.

La distillazione avviene a bagnomaria in alambicchi a doppia caldaia, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua; affinamento in vasche in acciaio inox. Per la versione riserva invece, l'affinamento, avviene in botti di Rovere per 18 mesi.



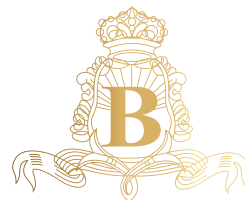


Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio



GRAPPA DA VINACCE DI AMARONE

Grappa di Corvina, Corvinone e Rondinella, ottenuta dalla distillazione delle vinacce, attraverso la pressatura delle uve Amarone dopo un periodo di appassimento di 4/5 mesi. La distillazione avviene a bassa pressione con un sistema discontinuo, al fine di preservare gli aromi e i profumi delle materie prime. Il distillato ottenuto viene invecchiato in botti di rovere per circa 6/7 mesi. Profumo avvolgente, ricco e intenso.



Azienda Agricola
Bonazzi Dario e Fabio

GRAPPA DA VINACCE DI RECIOTO

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Corvina, Corvinone e Croatina dopo la fermentazione e produzione del Recioto. Viene utilizzato un distillatore in rame ed acciaio in corrente di vapore. La grappa è fatta affinare in acacia per 6/9 mesi da cui ottiene un aroma vellutato e amabile. Ottima da gustare abbinata al cioccolato.

