

i vini Altarina

Risultato della massima espressione qualitativa, dove nessun compromesso è accettato. Le uve provengono dalle aree più vocate dove la Cantina Valdadige da sempre riscontra l'apice della qualità. I migliori vigneti di collina, i viticoltori più capaci, tecniche produttive rigidamente applicate per raggiungere l'ideale rapporto quantità/qualità che esalti al massimo la tipicità del vitigno. Vini di grande eleganza che i palati più fini e attenti non potranno non apprezzare.

i vini bianchi

Dai vigneti altamente vocati collocati nella porzione collinare della Valle dell'Adige veronese, dove la sinergia terreno e clima si incontra dando vita a sapori, profumi, emozioni, ecco scaturire questi vini la cui identità nel rispetto delle tradizioni viene preservata e trasmessa affinché rappresenti l'impronta stessa della valle e delle sue genti.

i vini rossi

La linea delle Indicazioni Geografiche Tipiche Vallagarina, è nata come anello di congiunzione tra i vini da tavola comuni, senza riferimento ad una zona di produzione ben definita, ed i vini DOC. Corrisponde a una produzione sempre qualitativamente elevata, destinata ad un'utenza esigente di spiccata eleganza e finezza.

frizzanti e spumanti

Profumate e pregiate uve selezionatissime provenienti dalle migliori zone sono trattate e lavorate con particolare attenzione utilizzando sia il "metodo Charmat" che il "metodo classico".

distillati della Vicaria

La linea delle Indicazioni Geografiche Tipiche Vallagarina, è nata come anello di congiunzione tra i vini da tavola comuni, senza riferimento ad una zona di produzione ben definita, ed i vini DOC. Corrisponde a una produzione sempre qualitativamente elevata, destinata ad un'utenza esigente di spiccata eleganza e finezza.

Cantina Valdadige

Via Don Cesare Scala, 45 • 37020 Brentino Belluno Verona • ITALY

Tel +39.045.628.40.64 | Fax +39.045.628.40.84

info@cantinavaldadige.it | www.cantinavaldadige.it

Punto vendita

Lunedì - Sabato 8.30-12.00 | 14.00- 18.00

Tel +39.045.727.04.82

Wine bar

Martedì 17.00-22.00 • Mercoledì 08.30-12.30 | 14.30-22.00

Giovedì - Venerdì 17.00-22.00 • Sabato - Domenica 11.30-13.00 | 17.00-22.00

www.cantinavaldadige.it

info@cantinavaldadige.it



siamo raggiungibili:
dal casello autostradale di Affi-Lago
di Garda in 20 min direzione Trento,
oppure
da Verona in circa 30 minuti



i vini Alcarina



• **Valdadige Terra Dei Forti DOC Enantio**
Vitigno: Enantio 100%
Grado alcolico: 13% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.
Profumo: fruttato e caratteristico, leggermente speziato.
Gusto: complesso, frutta a bacca rossa matura ed evoluta.
Vinificazione: leggera sovrasmaturazione delle uve. Affinamento in barriques fermentazione con macerazione sulle bucce.
Abbinamenti: si abbina con una cucina tipica invernale con i piatti di carni rosse e selvaggina e con formaggi stagionati come il Monte Veronese.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 18 °C.



• **Climo vino dolce da uve stramature**
Vitigno: Enantio 100%
Grado alcolico: 11% vol.
Contenuto: 0,375 l.
Colore: rosso rubino carico.
Profumo: fruttato maturo, confettura con note di prugna e fico.
Gusto: dolce, pieno, leggermente tannico.
Vinificazione: Le uve raccolte in epoca normale di maturazione, vengono coltivate in plateaux (piccole cassette) e poste in appassimento per 5 mesi in ambiente coperto e ventilato. Le uve vengono appassite in cassetta fino a fine febbraio dell'anno successivo. Al termine dell'appassimento le uve pigiate vanno incontro a una fermentazione lenta a temperatura controllata di 20/22°C che si protrae per circa 1 mese, al termine della quale rimangono circa 180/200 g/l di zuccheri residui. Il vino viene affinato per alcuni mesi in botti di legno tradizionali per la definizione e lo sviluppo della struttura organolettica.
Abbinamenti: si abbina con pasticceria secca e con formaggi di montagna stagionati.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 12/14 °C.



• **Valdadige Terra dei Forti DOC Enantio (Riserva)**
Vitigno: Enantio 100%
Grado alcolico: 13,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Provenienza: Le uve provengono da 3 distinti appezzamenti dislocati nei Comuni di Brentino Belluno e Dolcè e collocati nella parte superiore dei conoidi a circa 220-250 m di quota. I terreni si presentano sciolti di medio impasto ricchi di scheletro. La forma di allevamento è a Cordone Speronato e Gujot, con un numero di piante di 5000 per ettaro. Le rese variano da 7000 a 9000 Kg per ettaro, con una media di 1,5 kg di uva per pianta. Le uve raccolte nella prima decade di ottobre presentano gradazione zuccherina intorno ai 24-25 Brix e sono in grado di sviluppare vini dalla gradazione alcolica di 13 - 14 gradi.
Vinificazione: le uve dopo accurata diraspigiatura vengono macerate per oltre 12 giorni in acciaio, fermentando alla temperatura massima di 25°C.; a fine fermentazione dopo brevissima sosta ancora in acciaio per la decantazione, il vino viene messo nelle barrique di rovere francese per l'affinamento di circa 60 mesi, durante il quale avviene la fermentazione malolattica, prima di passare in botte grande per un ulteriore affinamento di circa un anno prima di essere imbottigliato.
Colore: rubino scuro e profondo dal profumo molto intenso decisamente fruttato con ciliegia mirtillo e ribes.
Gusto: rotondo e strutturato con fragranti note fruttate animate da una tannicità ben serrata e tesa verso la lunga persistenza.
Abbinamenti: Si abbina con piatti di carni rosse, grigliate, selvaggina e con formaggi stagionati come il Monte Veronese.

i vini bianchi



• **Valdadige DOC Chardonnay**
Vitigno: Chardonnay 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino carico.
Profumo: fruttato, fresco, fine caratteristico.
Gusto: secco, pieno, sapido, armonico e persistente.
Vinificazione: vengono lavorate in bianco solo uve rigorosamente sane. Macerazione a freddo in presenza di bucce per 12/15 ore, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata inferiore a 18°C.
Abbinamenti: Si abbina ad antipasti e primi piatti in genere.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.



• **Valdadige DOC Pinot Grigio**
Vitigno: Pinot Grigio 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino, riflessi verdognoli.
Profumo: fruttato, floreale, fine, caratteristico.
Gusto: secco, leggermente acidulo, fresco, persistente.
Vinificazione: vengono lavorate in bianco solo uve rigorosamente sane. La vinificazione è quella tipica in bianco con pressatura soffice al fine di non estrarre il colore rosato delle bucce. Segue la fermentazione con l'impiego di lieviti selezionati a temperatura costante di 18°C. Dopo la fase dell'affinamento in recipienti di acciaio inox e la stabilizzazione, avviene l'imbottigliamento.
Abbinamenti: Si abbina con preparazioni a base di pesce di mare, fritto o alla griglia, e con crostacei, antipasti e minestre delicate.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.



• **Valdadige DOC Bianco**
Vitigno: Chardonnay 20%, Trebbiano Toscano 40%, Garganega 30%, Müller Thurgau 10%
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l. e 1,5 l.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: delicato, intenso leggermente aromatico.
Gusto: fresco, acidulo, sapido, persistente.
Vinificazione: dopo la raccolta, le uve intere vengono pigiate ed il mosto viene fatto fermentare in serbatoi inox a temperatura di ca. 18°C. All'affinamento di alcuni mesi in inox (al fine di ottenere un prodotto più strutturato) segue l'imbottigliamento.
Abbinamenti: si abbina con primi piatti a base di pasta e preparazioni a base di pesce delicato.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 12°C.



i vini rosso



• **Valdadige DOC Schiava**
Vitigno: Schiava grigia 60%, Schiava gentile 40%
Grado alcolico: 11,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: colore rosato brillante, cerasuolo.
Profumo: frutta secca, vinoso.
Gusto: armonico e piacevole, rilascia una nota di frutti rossi nel finale.
Vinificazione: dopo un'accurata scelta, le uve vengono diraspate, pigiate e fermentate con breve macerazione sulle bucce per 36/48 ore e completamento della fermentazione senza esse a temperatura controllata inferiore a 22°C. L'affinamento avviene sempre in inox per mantenere intatte le fresche note fruttate.
Abbinamenti: indicata per gli aperitivi, piatti di carne leggeri e preparazioni a base di pesce grasso.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 12°C.



• **Valdadige DOC Rosso**
Vitigno: Enantio 40%, Schiava 20%, Teroldego 30%, Merlot 10%
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l. e 1,5 l.
Colore: rosso di media intensità.
Profumo: fruttato con sentori di mirtillo e lampone, leggermente speziato.
Gusto: di buona struttura, armonico, vinoso. Piacevolmente sapido e presenta una nota gradevolmente speziata.
Vinificazione: la vinificazione inizia con una macerazione di 4-6 giorni in recipienti di acciaio inox ad una temperatura di 24-26°C. L'affinamento avviene sempre in inox per mantenere intatte le fresche note fruttate.
Abbinamenti: si abbina con piatti gustosi, specialmente a base di carni bianche e di maiale.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 16/18°C.



I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti. Salvino Dala...



• **Vallaganna IGT Merlot**
Vitigno: Merlot 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: rosso rubino di media intensità.
Profumo: vinoso, intenso di prugne, di ribes e di more.
Gusto: pieno e vellutato, armonico con tannicità moderata e richiami di frutta matura.
Vinificazione: vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce (8/10 gg), fermentazione a temperatura controllata (26/28°C) e affinamento in acciaio per 6/8 mesi.
Abbinamenti: Si abbina con carni bianche grigliate.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 16/18°C.



• **Müller Thurgau, Spumante**
Vitigno: Müller Thurgau 100%
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: tipicamente aromatico, floreale.
Gusto: secco, aromatico, frizzante.
Vinificazione: l'accurata vinificazione in bianco avviene con un'adeguata pulizia prefermentativa del mosto. La presa di spuma, ottenuta grazie a lieviti selezionati, si effettua tramite metodo Charmat.
Abbinamenti: si abbina con piatti di pesce, crostacei, risotti di verdure. Ottimo come aperitivo.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.



• **Athesinum Spumante Brut**
Vitigno: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: colore dorato, con sfumature verdoline appena accennate.
Profumo: molto fine, complesso, con sentori di miele, mela matura e nocciola.
Gusto: secco, pieno, elegante, lievemente aromatico.
Vinificazione: fermentazione del mosto a temperatura controllata. La lavorazione di questo vino avviene secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Al vino base tranquillo, ottenuto con uve Chardonnay e Pinot Nero, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati. Il vino, così imbottigliato, inizia una seconda fermentazione, a cui segue il riposo sui lieviti che dura almeno 18 mesi, e successivamente la sboccatura, la dosatura e la tappatura finale.
Abbinamenti: si abbina a tutto pasto, insuperabile come aperitivo.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 7/8°C.



• **Schiava, Spumante**
Vitigno: Cuvée di uve Schiava Gentile e Schiava Grossa.
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: cerasuolo chiaro e lucente.
Profumo: fresco floreale con un tocco di ribes rosso e lampone.
Gusto: spiccatamente fresco in bocca con una gradevole rotondità.
Vinificazione: le uve vengono vinificate separatamente entrambe in rame composto da caldiere a vapore funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. ed è quindi portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata; viene poi refrigerato a -6 °C, filtrato e infine imbottigliato. Segue un affinamento di almeno sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 10/15°C.



• **Moscato dei Lunari, Spumante dolce**
Vitigno: Moscato 100%
Grado alcolico: 7,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo: tipicamente aromatico con sentore di salvia sclarea e fiori bianchi.
Gusto: vellutato, morbido con garbata ed equilibrata nota dolce.
Vinificazione: spremitura soffice delle uve e parziale fermentazione del mosto a temperatura controllata. Rifermentazione secondo il metodo Charmat.
Abbinamenti: si abbina con dolci al cucchiaio, dolci da forno e pasticceria in genere.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.



• **Grappa di Uve Enantio**
Vinacce: monovitigno, uve Enantio 100%
Grado alcolico: 44% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: trasparente.
Profumo: intenso, molto aromatico ed etereo, avvolgente, ammandorlato, con netto riconoscimento del vitigno.
Gusto: pieno, ricco di note floreali, ne rivela nettamente il carattere.
Distillazione: con antico alambicco in rame composto da caldiere a vapore funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. ed è quindi portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata; viene poi refrigerato a -6 °C, filtrato e infine imbottigliato. Segue un affinamento di almeno sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 10/15°C.

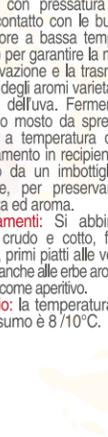
• **Pinot Grigio, BRUT**
Vitigno: Pinot Grigio 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: di colore giallo paglierino, caratterizzato da riflessi verdognoli.
Profumo: molto fine ed elegante ma nel contempo complesso nella sua tipicità, dalla quale emergono delicate note floreali e di frutta a polpa bianca con pera, frutti esotici e lievi sentori minerali.
Gusto: di buona struttura e corpo elegante e filante, armonioso nella sua vivace freschezza.
Vinificazione: spremitura soffice delle uve accuratamente selezionate con resa del 70% e fermentazione del mosto a temperatura controllata. La lavorazione di questo vino avviene successivamente in autoclave secondo il metodo Charmat lungo per una durata di quattro mesi. La lenta presa di spuma a bassa temperatura (15-16°C) esalta le caratteristiche di questo vitigno e conferisce un perlage fine e persistente.
Abbinamenti: è il calice di spumante per ogni momento della giornata. Ottimo come aperitivo, particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce, crostacei, primi piatti raffinati.
Servizio: la temperatura ideale di servizio è 6-8 °C.



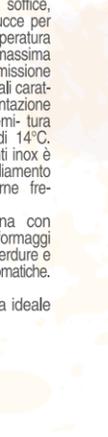
distillati della Vicaria



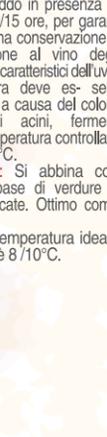
• **Vallaganna IGT Müller Thurgau**
Vitigno: Müller Thurgau 100%
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: delicato, con sentori di mela e leggermente aromatico.
Gusto: secco, fresco, fruttato, leggermente aromatico, di buon equilibrio e moderata acidità.
Vinificazione: vengono lavorate in bianco solo uve rigorosamente sane. Vinificazione in assenza di buccia con pressatura soffice, dopo contatto con le bucce per 15/18 ore a bassa temperatura (5/8°C) per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva. La pressatura deve essere molto soffice a causa del colore rosato degli acini, fermentazione del solo mosto da spremitura soffice a temperatura di 14°C. L'affinamento in recipienti inox è seguito da un imbottigliamento precoce, per preservarne freschezza ed aroma.
Abbinamenti: Si abbina con pesce crudo e cotto, formaggi freschi, primi piatti alle verdure e carni bianche alle erbe aromatiche. Ottimo come aperitivo.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.



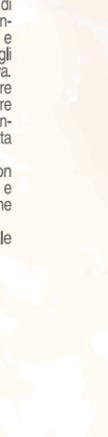
• **Venezie IGT Traminer**
Vitigno: Traminer aromatico 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.
Profumo: intenso e tipicamente varietale.
Gusto: morbido, armonico, persistente.
Vinificazione: vengono lavorate solo uve rigorosamente sane. Vinificato in riduzione con macerazione a freddo in presenza di bucce per 12/15 ore, per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva. La pressatura deve essere molto soffice a temperatura controllata inferiore a 18°C.
Abbinamenti: Si abbina con antipasti a base di verdure e minestre delicate. Ottimo come aperitivo.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.



• **Vallaganna IGT Teroldego**
Vitigno: Teroldego 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo: intenso, fruttato di lampone e mirtillo.
Gusto: secco caratteristico del vitigno. Secco, sapido e di corpo, ben strutturato.
Vinificazione: dopo un'accurata scelta, le uve vengono diraspate, pigiate e vinificate in rosso a temperatura controllata. Fermentazione sulle bucce e maturazione in serbatoi tradizionali.
Abbinamenti: Si abbina con salumi e carne lesate.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 16/18°C.



• **Vallaganna IGT Merlot**
Vitigno: Merlot 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: rosso rubino di media intensità.
Profumo: vinoso, intenso di prugne, di ribes e di more.
Gusto: pieno e vellutato, armonico con tannicità moderata e richiami di frutta matura.
Vinificazione: vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce (8/10 gg), fermentazione a temperatura controllata (26/28°C) e affinamento in acciaio per 6/8 mesi.
Abbinamenti: Si abbina con carni bianche grigliate.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 16/18°C.



• **Vallaganna IGT Merlot**
Vitigno: Merlot 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: rosso rubino di media intensità.
Profumo: vinoso, intenso di prugne, di ribes e di more.
Gusto: pieno e vellutato, armonico con tannicità moderata e richiami di frutta matura.
Vinificazione: vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce (8/10 gg), fermentazione a temperatura controllata (26/28°C) e affinamento in acciaio per 6/8 mesi.
Abbinamenti: Si abbina con carni bianche grigliate.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 16/18°C.



• **Vallaganna IGT Merlot**
Vitigno: Merlot 100%
Grado alcolico: 12,5% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: rosso rubino di media intensità.
Profumo: vinoso, intenso di prugne, di ribes e di more.
Gusto: pieno e vellutato, armonico con tannicità moderata e richiami di frutta matura.
Vinificazione: vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce (8/10 gg), fermentazione a temperatura controllata (26/28°C) e affinamento in acciaio per 6/8 mesi.
Abbinamenti: Si abbina con carni bianche grigliate.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 16/18°C.



• **Müller Thurgau, Spumante**
Vitigno: Müller Thurgau 100%
Grado alcolico: 12% vol.
Contenuto: 0,75 l.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: tipicamente aromatico, floreale.
Gusto: secco, aromatico, frizzante.
Vinificazione: l'accurata vinificazione in bianco avviene con un'adeguata pulizia prefermentativa del mosto. La presa di spuma, ottenuta grazie a lieviti selezionati, si effettua tramite metodo Charmat.
Abbinamenti: si abbina con piatti di pesce, crostacei, risotti di verdure. Ottimo come aperitivo.
Servizio: la temperatura ideale di consumo è 8/10°C.

