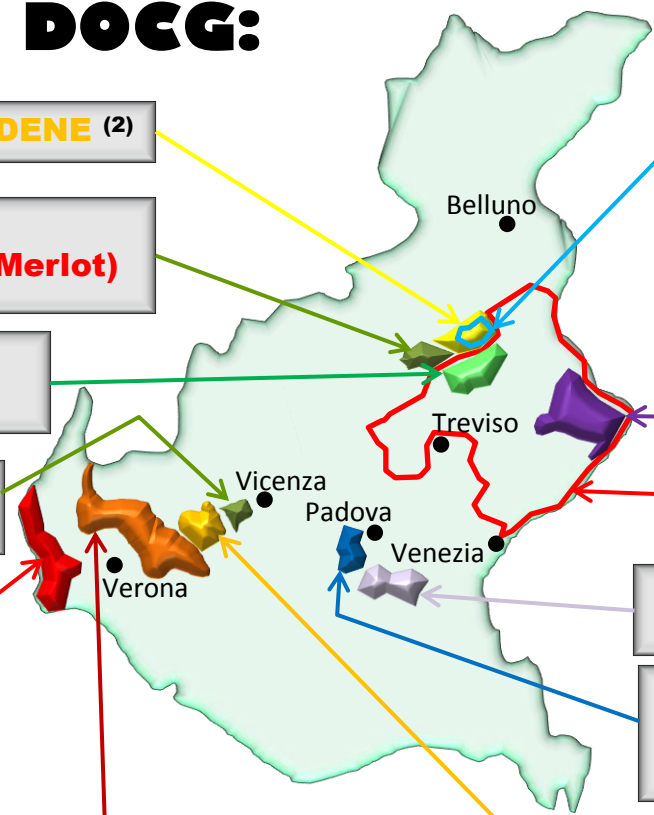




Il Veneto vitivinicolo

I vini DOCG:



CONEGLIANO – VALDOBBIADENE (2)

MONTELLO
(Cabernet Sauvignon/Franc, Merlot)

PROSECCO DEI COLLI ASOLANI (1)

REGIOTO DI GAMBELLARA
(Garganega) passito dolce

BARDOLINO SUPERIORE
(Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara)

•COLLI DI CONEGLIANO
(Pinot bianco, Chardonnay...)
•COLLI DI C. TORCHIATO DI FREGONA
(Glera, Verdiso, Boschera) passito (3)
•COLLI DI CONEGLIANO ROSSO
(Cabernet F., Cabernet S., Merlot, Marzemino)
•COLLI DI C. REFRONTOLO (Marzemino) passito dolce

LISON (Tai - ex Tocai friulano)

PIAVE MALANOTTE
(Raboso del piave e veronese)

BAGNOLI FRIULARO secco, passito dolce, vendemmia tardiva secco

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO
(Moscato giallo)
Secco, passito dolce e spumante dolce

•AMARONE DELLA VALPOLICELLA passito secco
•REGIOTO DELLA VALPOLICELLA passito dolce
(Corvina veronese, Corvinone, Rondinella)

•REGIOTO DI SOAVE passito dolce, anche spum. dolce
•SOAVE SUPERIORE, fermo dal gusto secco
(Garganega, Trebbiano di Soave)

VITIGNI AUTOCTONI:

A BACCA BIANCA:

GARGANEGA, GLERA (Prosecco), VERDISO, BOSCHERA, TAI, DURELLO, VESPAIOLA

A BACCA ROSSA:

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA, NEGRARA, FRIULARO (Raboso), OSELETA



Note: (1) versioni: frizzante, spumante; il gusto va dal secco all'abboccato. Il vitigno usato è il Glera (ex prosecco) (2) stesse versioni e vitigno dei Colli Asolani; molto pregiato il vino proveniente dalla sottozona "Superiore di Cartizze" (3) gusto secco o dolce