



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

AZIENDA AGRICOLA
MUSEO DEL VINO

CATALOGO CONFEZIONI E ACCESSORI



SELEZIONE VINI
pag. 3



CONFEZIONI REGALO
pag. 12



ACCESSORI
pag. 17



WINE EXPERIENCE
pag. 22





SPUMANTI



CAVÓ
Soave Spumante Doc

750 ml

Spumante metodo Charmat, dalle bollicine finissime e persistenti. Perfetto come aperitivo ed in abbinamento a piatti di pesce.



EDO'S
Metodo Classico Rosè

750 ml - 1,5 LT

Corvina spumantizzata in rosato con Metodo Classico, dal perlage persistente ed avvolgente. Morbido ed intenso, è il perfetto bicchiere da aperitivo ed a tutto pasto.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Amarone della Valpolicella Docg

750 ml

Vino pieno e di struttura. Da abbinare a carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.



A Amarone della Valpolicella Docg

750 ml

Vino caratteristico, speziato e vellutato. Da abbinare a carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA



PLENUM

Amarone della Valpolicella Docg Riserva

750 ml - 1,5 - 3 - 5 LT

Pieno, intenso, vellutato e perfettamente equilibrato. Si abbina con grandi arrostiti, carni alla brace e formaggi stagionati. Da provare con il cioccolato extra fondente.

1888

Amarone della Valpolicella Docg Riserva

750 ml - 1,5 LT

Una Riserva intensa, di grande struttura, calda e leggermente tostata nel finale.

Ottima con carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Vino da meditazione.



DIECI ANNI

Amarone della Valpolicella Doc Riserva

750 ml

Dieci anni di affinamento per questa Riserva di Amarone piena, morbida e coinvolgente. Sulla tavola in abbinamento a secondi robusti di carne e selvaggina, formaggi stravecchi e piccanti. Vino da meditazione, con sigaro avana e cioccolato fondente. Confezionata in una ricercata confezione a libro.



VALPOLICELLA



TERRE DI LANÒLI Valpolicella Doc

750 ml

Vino giovane, asciutto, vinoso e caratteristico. Ottimo con antipasti all'italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto. Da provare con la pizza.

I LASI Valpolicella Ripasso Doc Superiore

375 ml - 750 ml - 1,5 - 3 - 5 - 9 LT

Vino tradizionale ottenuto dal *ripasso* del Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. Speziato, caratteristico ed intenso, si abbina perfettamente a primi piatti al ragout, carni alla brace, selvaggina, arrostiti e formaggi.



Valpolicella Doc Superiore

750 ml - 1,5 LT

Da un parziale appassimento delle uve, un Valpolicella Superiore intenso, elegante e persistente. L'abbinamento ideale con primi e secondi piatti di carne della tradizione italiana, carni alla brace e grandi arrostiti.





VIGNE DI SANDE Soave Doc

750 ml

Vino giovane, asciutto ed armonico. Ottimo per l'aperitivo, con antipasti e primi piatti, crostacei e piatti di pesce.



Soave Superiore Docg Riserva

750 ml - 1,5 LT

Vino bianco pieno ed armonico, di struttura, leggermente vanigliato. Da abbinare ad antipasti, primi e secondi piatti di pesce e crostacei.



TANBÉ BIANCO

Igt Trevenezie

750 ml

Aromatico e piacevolmente profumato. Pieno, armonico e leggermente vanigliato, è ottimo per l'aperitivo, abbinato ad antipasti e primi piatti, crostacei e pesce.



TANBÉ ROSSO

Igt Corvina Verona

750 ml

Dalle uve tipiche della Valpolicella, un rosso maturato in legno, corposo, intenso e speziato. Da provare in abbinamento a primi piatti al ragout, carni alla brace, selvaggina, arrostiti e formaggi.

RECIOTO



ALESIMUM Recioto di Soave Docg

500 ml

Vino dolce, l'abbinamento ideale con il pandoro di Verona, dolci cremosi e pasticceria secca. Da provare anche con formaggi erborinati e fegato d'oca. Servito freddo è un impeccabile fine pasto.

ALESIMUM Recioto della Valpolicella Docg

500 ml

Vino dolce, da provare con formaggi stravecchi e piccanti, dolci a pasta secca o dolci al cioccolato. Eccellente fuori dal pasto.



L'AMANDORLATO Recioto della Valpolicella Docg

500 ml

Il nostro "Recioto Scapà", prodotto in numero limitato di bottiglie. Ideale abbinato a formaggi stravecchi e piccanti, dolci a pasta secca e dolci al cioccolato. Da provare con selvaggina cotta in qualsiasi modo, purché con aggiunta di frutti di bosco.



GRAPPA



GRAPPA DI VALPOLICELLA

500 ml

Trasparenza cristallina, profumi pulitissimi ed accattivanti. Piena e robusta, ma fragrante, vellutata ed armonica.



GRAPPA DI AMARONE

500 ml

L'affinamento in legno la rende morbida e speziata. Trasparente e cristallina, dai profumi inebrianti, puliti e concentrati e dal gusto armoniosamente robusto, caldo e vellutato.



CONFEZIONI REGALO



Astuccio in cartone 1 bottiglia

Art. VC01



Cofanetto in cartone 2 bottiglie

Art. VC02



Cofanetto in cartone 3 bottiglie

Art. VC03



Cofanetto in cartone 1 bottiglia
formato Magnum 1,5 lt

Art. VC04



Scatola in legno da 1 bottiglia
con coperchio scorrevole

Art. VCL01



Scatola in legno da 2 bottiglie
con coperchio scorrevole

Art. VCL02



Scatola in legno da 3 bottiglie
con coperchio scorrevole

Art. VCL03



Scatola in legno da 6 bottiglie
con coperchio chiodato

Art. VCL06



Scatola in legno da 1 bottiglia grandi formati - 1,5 lt, 3 lt, 5 lt
con coperchio scorrevole

Art. VCLM/VCL3/VCL5



Scatola in legno da 3 bottiglie con coperchio tagliere

Art. VCT3



VILLA
CANESTRARI
dal 1888

ACCESSORI



Tagliere in legno con logo (57x15 cm)

Art. VCT1



Porta glacette con vasca (11 LT) estraibile e struttura in legno
(75x36x30 cm)

Art. VCGL



Scatola alta in legno
(26x20x20 cm)

Art. VC10



Scatola in legno portapane
(20x20x10,5 cm)

Art. VC11



Calici da degustazione con logo Villa Canestrari

Art. VC019
(confezione da 6 pezzi)





WINE EXPERIENCE

AMARONE EXPERIENCE

- Visita guidata al Museo del Vino Villa Canestrari
- Degustazione guidata di 3 Amarone della Valpolicella:
 - Amarone della Valpolicella Docg "A"
 - Amarone della Valpolicella Docg Riserva "PLENUM"
 - Amarone della Valpolicella Docg Riserva "1888"(min. per 2 persone)

AMARONE EXPERIENCE PREMIUM

- Visita guidata al Museo del Vino Villa Canestrari
- Degustazione guidata di 4 Amarone della Valpolicella e Recioto Amandorlato:
 - Amarone della Valpolicella Docg "A"
 - Amarone della Valpolicella Docg Riserva "PLENUM"
 - Amarone della Valpolicella Docg Riserva "1888"
 - Amarone della Valpolicella Docg Riserva "10 ANNI"
 - Recioto della Valpolicella Docg "L'AMANDORLATO"(min. per 2 persone)



BASIC

- Visita guidata al Museo del Vino Villa Canestrari
- Degustazione guidata di 3 vini di nostra produzione:
 - Soave Doc
 - Valpolicella Doc
 - Valpolicella Ripasso Doc Superiore(min. per 2 persone)

CLASSICA

- Visita guidata al Museo del Vino Villa Canestrari
- Degustazione guidata di 4 vini di nostra produzione:
 - Soave Doc
 - Valpolicella Ripasso Doc Superiore
 - Valpolicella Doc Superiore
 - Amarone della Valpolicella Docg(min. per 2 persone)



Per la vostra regalistica,
create la composizione che più preferite!

Per informazioni e preventivi:
marketing@villacanestrari.com



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

AZIENDA AGRICOLA
MUSEO DEL VINO

Via Dante Broglio, 2 - 37030 Colognola ai Colli (VR) | Tel. 045.7650074
marketing@villacanestrari.com | www.villacanestrari.com