





Azienda Agricola Manara s.s. Soc. Agr.
Via Don Cesare Biassi, 53 - 37020 S. Floriano di S. Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 7701086 - Fax 045 7704805
www.manaravini.it - info@manaravini.it

CENNI STORICI

La storia dell'azienda agricola Manara è la stessa di tante altre aziende della Valpolicella classica, nasce nel 1950 e da tre generazioni porta avanti la propria tradizione vitivinicola con passione ed esperienza. La progressiva crescita dell'azienda che si nota negli ultimi anni, è dovuta sicuramente al cambio generazionale rappresentato dai fratelli Lorenzo, Fabio e Giovanni Manara, che seguono tutte le fasi di produzione e commercializzazione. L'ampiamiento dell'azienda, con la nuova e funzionale cantina, facilita ed ottimizza il processo di produzione e consente di ottenere vini di qualità mantenendo comunque inalterata la tipicità. I circa undici ettari di vigneto che costituiscono l'azienda si estendono nella fascia collinare della Valpolicella classica, precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Negrar e Marano di Valpolicella. I vini prodotti nascono dalla premessa che "bisogna rispettare le caratteristiche del terroir per realizzare vini riconoscibili". In tal senso, le uve vendemmiate da zone diverse, vengono vinificate separatamente.

A FEW HISTORICAL HINTS

The story of the Manara winery is like the story of other small wine producers in the Valpolicella Classico area. It was established in 1950 and the owners have been running it for three generations, maintaining local wine-making traditions with growing experience and passion. The progressive development that took place in the last few years was surely due to the new generation represented by the three brothers Lorenzo, Fabio and Giovanni Manara, who directly follow the entire production and marketing process. The enlargement of the winery, with the new and practical wine cellar, facilitates and optimises the different phases of the production. Moreover it allows to obtain quality wines maintaining their typicality unchanged. The approximately 11 hectares of vineyard constituting the winery are situated in the hilly zone of the Valpolicella Classico region, precisely in the localities of San Pietro in Cariano, Negrar and Marano di Valpolicella. Wine is produced respecting entirely the characteristics of the "terroir", in order to create recognizable wines. This is why grapes from different harvest zones are vinified separately.

GESCHICHTSZEICHEN

Die Geschichte des landwirtschaftlichen Betriebs Manara ist die selbe von vielen verschiedenen Weinherstellern in der Zone des Valpolicella Classico Gebietes. Der Betrieb wurde 1950 gegründet und mit Hingabe und Erfahrung führt er eine seit drei Generationen währende Winzertradition fort. Die fortschreitende Entwicklung des Betriebs in den letzten Jahren wurde von dem Generationswechsel gesichert, der von den drei Brüdern Lorenzo, Fabio und Giovanni Manara dargestellt wird. Sie kümmern sich persönlich um die Arbeit in allen Bereichen der Produktion und des Vertriebs. Die Erweiterung des Betriebs mit dem neuen und praktischen Keller erleichtert und optimiert den Produktionsprozess und ermöglicht, Qualitätsweine zu produzieren, um die Eigenschaften der Weine zu versichern. Unser Weingebiet umfasst etwa 11 Hektar und erstreckt sich im Hügelland des Valpolicella Classico-Gebietes, d.h. die Gemeinden San Pietro in Cariano, Negrar und Marano di Valpolicella. Unsere Weine werden mit Achtung vor den Eigenschaften des "Terroir" produziert, um erkennbare Weine zu verwirklichen. Deshalb werden die Weintrauben von verschiedenen Zonen separat behandelt.

Zona di produzione:

Particolare vigneto chiamato "Le Morete" situato nella fascia collinare della Valpolicella Classica, nel comune di San Pietro in Cariano.

Vitigni: Corvina 70% - Rondinella 20% - Altri vitigni autoctoni 10%.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice subito dopo la raccolta e fermentazione in serbatoi di acciaio inox, quindi, dopo la svinatura dell'Amarone e del Recioto che si effettua generalmente a marzo, il vino ottenuto precedentemente viene immerso sulle vinacce, per una seconda fermentazione. Questa antica tecnica viene chiamata "Ripasso".

Affinamento:

L'affinamento in botti di rovere di Slavonia da 7 hl e barrique in rovere Francese ha la durata di circa 12 mesi.

L'affinamento in bottiglia é di circa 6 mesi.

Colore: Rosso rubino.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti: Indicato con risotti ai funghi o con arrosti, carne alla brace e selvaggina.

Temperatura di servizio:

16°/18°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un' ora prima.

Area of cultivation:

A unique vineyard, called "Le Morete", sited on a hillside of the designed Valpolicella Classico region in the locality of San Pietro in Cariano.

Grape varieties:

Corvina 70% - Rondinella 20% Other autochthonous types 10%.

Pressing and fermentation:

Gentle crushing immediately after the harvest is followed by fermentation in stainless steel tanks. The wine is then raked with the lees from raking of the Amarone and Recioto.

This age old technique called "Ripasso" is normally carried out in March.

Aging:

In 7 hl barrels made of Slovenian oak and in French barrique for 12 months, followed by aging in the bottle for about 6 months.

Colour: Ruby red.

Alcohol content: 14 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Mushroom risotto or roasts, meats grilled over an open fire and game.

Serving temperature:

16°/18° C. Allowing the wine to breath an hour before serving is recommended.

Wachstum: *Ein eigenständiger Weinberg, der den Namen "Le Morete" trägt und im Bereich der Gemeinde San Pietro in Cariano im Hügelland der Valpolicella Classico Zone liegt.*

Rebsorten: *Corvina 70% - Rondinella 20% - Andere autochthone Rebsorten 10%.*

Kelterung und Gärung:

Auf eine sanfte Kelterung im unmittelbaren Anschluß an die Traubenlese folgt die Mostgärung in Edelstahlbehältern, der dabei entstandene Wein wird nach dem gewöhnlich im März erfolgenden Absicht des Amarone für eine zweite Gärung den Trester des Amarone und des Recioto zugesetzt. Dieses alte Anreicherungsverfahren wird als "Ripasso" bezeichnet.

Ausbau des Weines: *Der Ausbau erfolgt in Fässern aus slawonischer Eiche mit 7hl Inhalt sowie in französischen Barriques und dauert etwa 12 Monate; es schließt sich an circa 6 Monate der Ausreifung in Flaschen.*

Farbe: Rubinrot.

Alkoholgehalt: 14%

Flaschenabfüllung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen: *Der Wein paßt bestens zu Risotto mit Pilzen oder zu Fleischgerichten wie Braten, Grillfleisch und Wildbret.*

Optimale Trinktemperatur: 16°/18° Grad.



VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. CLASSICO SUPERIORE "LE MORETE"



Note:



Zona di produzione:

Particolare vigneto situato sulla sommità della collina in località Mirabele nel comune di Marano, nel cuore della Valpolicella Classica, con l'esposizione al sole per tutto l'arco della giornata e quindi chiamato in gergo dialettale "Postera".

Vitigni: Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina, Oseleta e altri vitigni 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 3 mesi.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40/60 giorni.

Affinamento: L'affinamento in barrique e tonneaux in rovere Francese ha la durata di 18 mesi, successivamente prosegue in serbatoi di acciaio inox per altri 18 mesi. L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

Indicato con arrostiti, carne alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

16.../18°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima.

Area of cultivation:

Unique vineyard sited at the top of the hill above Mirabele in the locality of Marano, at the heart of the Valpolicella Classico region. Its name "Postera" in local dialect refers to it being exposed to the sun all day.

Grape varieties:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina, Oseleta and other types 10%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average three months.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 40 - 60 days.

Aging:

In French barrique and tonneaux for 18 months and afterwards in stainless steel tanks for 18 months. Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour: Intense ruby red.

Alcohol content: 15 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Roasts, meats grilled over an open fire, game and strong cheeses.

Serving temperature:

16;/18; C. Allowing the wine to breath an hour before serving is recommended.

Wachstum: Ein eigenständiger Weinberg, auf dem H gelr cken von Mirabele, einem Ortsteil von Marano, und damit im Herzen der Valpolicella Classico Zone gelegen. Der Weinberg auf der Kuppe des H gels ist ganz gigt der Sonne ausgesetzt und tr gt daher den mundartlichen Namen "Postera".

Rebsorten: Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina, Oseleta und andere 10%. Mit Sorgfalt ausgelesene Trauben erfahren eine durchschnittlich drei monatige D rrrung.

Kelterung und G rrrung: Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zun chst kurze Zeit ber den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame G rrrung des Mostes in Edelstahlbeh ltern f r 40/60 Tage.

Ausbau des Weines: Der Ausbau geschieht 18 Monate lang in franz sischen Barriques; der folgende Ausbau erfolgt in fassenden Edelstahlbeh ltern und es dauert 18 Monate. Die anschließende Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.

Farbe: Kr ftiges Rubinrot.

Alkoholgehalt: 15%

Flaschenabf llung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein paßt vortrefflich zu Braten, Grillfleisch, Wildbret.

Optimale Trinktemperatur:

16;/18; Grad.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO "POSTERA"



Note:



Zona di produzione:

Particolare vigneto situato nella fascia collinare della Valpolicella Classica nel comune di Negrar; caratterizzato da una serie di terrazze sostenute da muri a secco chiamati "marogne", dove si possono trovare ceppi di vitigni storici della Valpolicella come la Pelara, Negrara e Cabrusina.

Vitigni:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Pelara e altri vitigni 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 4 mesi.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40 giorni.

Affinamento:

L'affinamento del 15% del vino viene fatto in barrique Francesi per la durata di 12 mesi, mentre l'85% del vino prosegue l'affinamento in piccoli serbatoi di acciaio inox. L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Bottiglia: 50 cl.

Abbinamenti: Indicato con biscotti a base di mandorle, cioccolato fondente, dolci senza marmellate o creme.

Temperatura di servizio:

12.../14°C.

Area of cultivation:

Unique vineyard sited on the hillsides of the designated Valpolicella Classico region in the locality of Negrar, made up of a series of terraces held back by dry stone walls called "Marogne". The descendants of historical wine varieties like Pelara, Negrara and Cabrusina grow here.

Grape varieties:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Pelara and others 10%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average four months.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 40 days.

Aging: 15% of the wine in French barrique for 12 months, whereas the aging of the remaining 85% is made in stainless steel tanks.

Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour: Intense ruby red.

Alcohol content: 13,5 % Vol.

Bottle: 50 cl.

Ideal accompaniment to:

Almond biscuits, dark chocolate and pastries without jam or cream.

Serving temperature:

12;/14; C.

Wachstum: Ein eigenständiger,

über geschichtete Steinmauern in Terrassen ansteigender Weinberg, der im Hügelland der Valpolicella Classico Zone im Bereich der Gemeinde Negrar liegt; hier gedeihen noch die Weinstöcke der ursprünglichen Rebsorten der Valpolicella wie Pelara, Negrara und Cabrusina.

Rebsorten:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Pelara und andere 10%.

Sorgfältig ausgewählte Trauben erfahren eine durchschnittlich viermonatige Dürre.

Kelterung und Gärung: Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern für 40 Tage.

Ausbau des Weines: Der Ausbau eines Teils des Weins (15%) erfolgt 12 Monate lang in französischen Barriques, während 85% des Weins wird in kleinen Edelstahlbehältern gelagert.

Farbe: Kräftiges Rubinrot.

Alkoholgehalt: 13,5%

Flaschenabfüllung: 0,5 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein passt bestens zu Zartbitterschokolade oder Mandelgebäck.

Optimale Trinktemperatur:

12;/14; Grad.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO "EL ROCOLO"



Note:



Zona di produzione:

Vigneto situato in collina nel comune di San Pietro in Cariano. L'appassimento delle uve viene fatto in modo naturale in fruttai ben arieggiati in apposite cassette di legno. Uva "Strinà" in gergo dialettale significa "uva appassita".

Vitigni:

Garganega 95% - Moscato giallo 5%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 4 mesi.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce, pressatura e lenta fermentazione del mosto in barrique.

Affinamento:

L'affinamento in barrique in rovere Francese ha la durata di 12 mesi. L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Giallo dorato.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Bottiglia: 50 cl.

Abbinamenti:

Indicato con biscotti a base di mandorle, dolci senza marmellate o creme, può anche essere abbinato a formaggi freschi o erborinati.

Temperatura di servizio:

12.../14°C.

Area of cultivation:

Vineyard sited on the hills in the locality of San Pietro in Cariano. The drying of the grape is carried out naturally, stored in special wooden boxes in aired fruit barns. "Strinà" in local dialect refers to "wilted grapes".

Grape varieties:

Garganega 95% - Moscato giallo 5%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average four months.

Pressing and fermentation:

Gentle crushing, followed by a steeping on the skins, pressing and slow fermentation in barrique.

Aging:

In French barrique for 12 months.

Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour: Golden yellow.

Alcohol content: 14% Vol.

Bottle: 50 cl.

Ideal accompaniment to:

Almond biscuits and pastries without jam or cream. Moreover, it can be accompanied to blue-veined or fresh cheeses.

Serving temperature:

12;/14; C.

Wachstum: Ein Weinberg in den Hügeln der Gemeinde San Pietro in Cariano. Die Naturbelassene Dürre der Trauben geschieht in gut belüfteten Räumen auf speziellen Holzrosten. Als "Strinà" werden mundartlich die Trockenbeeren bezeichnet.

Rebsorten: Garganega 95% - Moscato giallo (Goldmuskateller) 5%. Sorgfältig ausgewählte Traubenauslese, die einer Dürre von durchschnittlich vier Monaten unterzogen wird.

Kelterung und Gärung: Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt die Pressung und eine langsame Gärung des Mostes in Barriques.

Ausbau des Weines: Der Ausbau vollzieht sich ein Jahr lang in französischen Barriques; die Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.

Farbe: Goldgelb.

Alkoholgehalt: 14%

Flaschenabfüllung: 0,5 l.

Gastronomische Empfehlungen: Der Wein passt bestens zu Mandelgebäck und zu Konditoreiwaren ohne Marmelade oder Creme-Füllung. Er passt gut auch zu Frischkäse oder Edelpilzkräutern.

Optimale Trinktemperatur:

12;/14; Grad.



PASSITO BIANCO DEL VENETO I.G.T. "STRINÀ"



Note:



Zona di produzione:

Vigneto situato ad una altitudine di 250 metri nel cuore della Valpolicella Classica, con esposizione a sud.

Questo vino nasce da un progetto, cio' dedicare un grande vino a Guido Manara, padre dei tre fratelli che ora conducono l'azienda.

Vitigni:

Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% - Croatina 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 45 giorni.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 20/25 giorni.

Affinamento:

L'affinamento in barrique in rovere Francese ha la durata di 24 mesi.

L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei, quasi impenetrabile.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti: Indicato con arrostiti, carne alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

16.../18°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un' ora prima.

Area of cultivation:

Vineyard sited at 250 meters above sea-level at the heart of the Valpolicella Classico region and with a southerly exposure.

This particular wine has been dedicated to the father of the three brothers who currently run the winery.

Grape varieties:

Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% - Croatina 10%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average 45 days.

Pressing and fermentation:

Gentle crushing followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 20 - 25 days.

Aging:

In French barrique takes 24 months, the following aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour:

Ruby red with violet tints, almost impenetrable.

Alcohol content: 15 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Roasts, meats grilled over an open fire, game and ripe cheeses.

Serving temperature:

16;/18; C. Allowing the wine to breath an hour before serving is recommended.

Wachstum: Ein nach S den gelegener Weinberg im Herzen der Valpolicella Classico Zone in 250 Meter H he.

Die drei Br der, die heute den Betrieb f hren, haben diesen wichtigen Wein geschaffen, um ihn ihrem Vater Guido Manara zu widmen.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% - Croatina 10%. Sorgf ltig ausgelesene Trauben erfahren eine D rrung von 45 Tagen.

Kelterung und G rung: Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zun chst kurze Zeit ber den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame G rung des Mostes in Edelstahlbeh ltern f r 20/25 Tage.

Ausbau des Weines: Der Ausbau geschiet 24 Monate lang in franz sischen Barriques. Die folgende Lagerung und Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen, fast undurchsichtig.

Alkoholgehalt: 15%

Flaschenabf llung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen: Der Wein paßt bestens zu Braten, Grillfleisch und Hartk se.

Optimale Trinktemperatur: 16;/18; Grad. Die Flaschen sollten eine Stunde vor dem Trinken entkorkt werden.



"GUIDO MANARA" ROSSO DEL VENETO I.G.T.



Note:



Zona di produzione:

Vigneti situati in tre dei cinque comuni della Valpolicella Classica, precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Negrar e Marano di Valpolicella. Il sistema di allevamento della vigna la pergoletta doppia, con una resa di circa 100 quintali ettaro.

Vitigni: Corvina 70% - Rondinella 20% - Altri vitigni autoctoni 10%. Raccolta manuale a met Ottobre.

Pigiatura e fermentazione: Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento:

L' affinamento in serbatoi di acciaio inox da 100 hl e in botti da 200 hl in cemento di circa 12 mesi.

L' affinamento in bottiglia ha la durata di 6 mesi.

Colore: Rosso rubino.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

Indicato con primi e secondi piatti in genere, ma anche con salumi e formaggi.

Temperatura di servizio:

12.../14;C.

Area of cultivation:

Vineyards sited in the Valpolicella Classico region, more precisely in the localities of San Pietro in Cariano, Negrar and Marano di Valpolicella. The plant breeding system is the "double pergola", with a yield of about 100 quintals per hectare.

Grape varieties:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Other autochthonous types 10%. Manual harvest in the middle of October.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks.

Aging:

In 100 hl stainless steel tanks and in 200 hl cement tanks for 12 months. Aging in the bottle takes on average 6 months.

Colour: Ruby red.

Alcohol content: 12,5 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

First and second courses, moreover cheeses and various kinds of cold meats and salami.

Serving temperature:

12;/14; C.

Wachstum: Weinberge, die in drei Gemeinden der Valpolicella Classico Zone liegen, und zwar in den Gemeinden San Pietro in Cariano, Negrar und Marano di Valpolicella. Das Weinanbausystem ist die "doppelte Pergola", die ein Hektarertrag von ungef. 100 Doppelzentner einbringt.

Rebsorten: Corvina 70% - Rondinella 20% - Andere autochthone Rebsorten 10%. Handgemachte Ernte in der Mitte von Oktober.

Kelterung und Gärung:

Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern.

Ausbau des Weines: Der Ausbau geschieht 12 Monate lang in 100 hl fassenden Edelstahlbehältern und in 200 hl Zementfässern.

Farbe: Rubinrot.

Alkoholgehalt: 12,5%

Flaschenabfüllung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein passt bestens zu ersten oder zweiten Gängen, aber auch zu Käse- und Wurstwaren.

Optimale Trinktemperatur:

12;/14; Grad.



VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO



Note:



Zona di produzione:

Vigneto situato nel comune di San Pietro in Cariano ad una altitudine di 200 metri, con esposizione sud-ovest.

Questo vino prende il nome dal fondatore dell'azienda Angelo Manara, soprannominato Vecio Belo.

Vitigni:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Dindarella e altri vitigni autoctoni 10%.

Raccolta manuale tardiva nella prima settimana di novembre.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento:

L'affinamento in serbatoi di acciaio inox da 100 hl ha la durata di 18 mesi.

L'affinamento in bottiglia ha la durata di 6 mesi.

Colore: Rosso rubino carico.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

Indicato con primi e secondi piatti in genere, ma anche con arrostiti e carne alla brace.

Temperatura di servizio:

12.../14°C.

Area of cultivation:

Vineyard sited in the locality of San Pietro in Cariano at 200 meters above sea-level and with a south-west exposure.

This wine takes its name from the founder of the winery Angelo Manara, who was called Vecio Belo.

Grape varieties:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Dindarella and other autochthonous types 10%.

Manual harvest in the first week of November.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks.

Aging:

In 100 hl stainless steel tanks for 18 months.

Aging in the bottle takes on average 6 months.

Colour: Intense ruby red.

Alcohol content: 13,5 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

First and second courses, moreover roasts and meats grilled over an open fire.

Serving temperature:

12j/14j C.

Wachstum:

Ein nach Südwesten gelegener Weinberg in den Höhen der Gemeinde San Pietro in Cariano in 200 Meter Höhe.

Dieser Wein bekommt seinen Namen vom Gründer der Weinkellerie Angelo Manara, der Vecio Belo genannt war.

Rebsorten: Corvina 70% - Rondinella 20% - Dindarella und andere autochthone Rebsorten 10%. Handgemachte Ernte in der ersten Woche von November.

Kelterung und Gärung: Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern.

Ausbau des Weines: Der Ausbau geschieht 18 Monate lang in 100 hl fassenden Edelstahlbehältern. Die folgende Lagerung und Ausreifung in Flaschen dauert 6 Monate.

Farbe: Kräftiges Rubinrot.

Alkoholgehalt: 13,5%

Flaschenabfüllung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein passt bestens zu ersten oder zweiten Gängen, aber auch zu Braten oder Grillfleisch.

Optimale Trinktemperatur:

12j/14j Grad.



VALPOLICELLA D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE
"VECIO BELO"

Note:



Zona di produzione:

Vigneti situati nella fascia collinare della Valpolicella Classica e per la precisione nei comuni di Negrar, Marano e San Pietro in Cariano.

Vitigni:

Corvina 70% - Rondinella 20%
Altri vitigni autoctoni 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura circa 3 mesi.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40/60 giorni.

Affinamento:

L'affinamento in botti di rovere di Slavonia da 7 e 23 hl ha la durata di 24 mesi, successivamente prosegue in serbatoi di acciaio inox per altri 18 mesi.

L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

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

Temperatura di servizio:

16.../18°C.

Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima.

Area of cultivation:

Vineyards sited on the hillsides of designated Valpolicella Classico area, more specifically in the localities of Negrar, Marano and San Pietro in Cariano.

Grape varieties:

*Corvina 70% - Rondinella 20%
Other autochthonous types 10%.*

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average three months.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 40 - 60 days.

Aging:

In 7 and 23 hl barrels made of Slovenian oak for 24 months and it continues in stainless steel tanks for 18 months. Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour: Intense ruby red.

Alcohol content: 15 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Roasts, meats grilled over an open fire, game and strong cheeses.

Serving temperature:

16;/18; C. Allowing the wine to breath an hour before serving is recommended.

Wachstum: *Verschiedene*

Weinberge im H gelland der Valpolicella Classico Zone, gelegen im Bereich der Gemeinden Negrar, Marano und San Pietro in Cariano.

Rebsorten: *Corvina 70% -*

Rondinella 20% - Andere autochthone Rebsorten 10%.

Sorgf ltig ausgew hlte Traubenauslese, die einer D rrung von etwa drei Monaten unterzogen wird.

Kelterung und G rnung: *Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zun chst kurze Zeit ber den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame G rnung des Mostes in Edelstahlbeh ltern f r 40/60 Tage.*

Ausbau des Weines: *Der Ausbau in F ssern aus slawonischer Eiche von 7 oder 23 hl Inhalt dauert 24 Monate; der folgende Ausbau erfolgt in fassenden Edelstahlbeh ltern und es dauert 18 Monate. Die anschließende Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.*

Farbe: *Kr ftiges Rubinrot.*

Alkoholgehalt: 15%

Flaschenabf llung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen: *Der Wein paßt bestens zu Braten, Grillfleisch, Wildbret und Hartk se.*

Optimale Trinktemperatur:

16;/18; Grad. Die Flaschen sollten eine Stunde vor dem Trinken entkorkt werden.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO "CORTE MANARA"

Note:



Zona di produzione:

Particolare vigneto situato sulla sommità della collina in località Moron frazione di Negrar nel cuore della Valpolicella Classica e per questo motivo chiamato "Moronalto".

Vitigni: Corvina 65% - Rondinella 25% - Dindarella e Croatina 10%.

Raccolta accuratamente selezionata per l'appassimento che dura in media 4 mesi.

Pigiatura e fermentazione:

Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in serbatoi di acciaio inox per la durata di 40 giorni.

Affinamento:

L'affinamento in serbatoi di acciaio inox da 20 hl per la durata di 12 mesi.

L'affinamento in bottiglia varia dai 6 ai 12 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

Indicato con biscotti a base di mandorle, cioccolato fondente, dolci senza marmellate o creme.

Temperatura di servizio:

12.../14°C.

Area of cultivation:

This unique vineyard takes its name from being sited at the top of the hill above Moron, a locality of Negrar at the heart of the Valpolicella Classico region.

Grape varieties:

Corvina 65% - Rondinella 25% - Dindarella and Croatina 10%.

Harvest carefully selected for the process of drying that lasts on average four months.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks for 40 days.

Aging:

In 20 hl stainless steel tanks for 12 months. Aging in the bottle varies from 6 to 12 months.

Colour: Intense ruby red.

Alcohol content: 13% Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

Almond biscuits, dark chocolate and pastries without jam or cream.

Serving temperature:

12;/14j C.

Wachstum: Verschiedene

Weinberge im Hügelland der Valpolicella Classico Zone, gelegen im Bereich der Gemeinden Negrar, Marano und San Pietro in Cariano.

Rebsorten: *Corvina 65% - Rondinella 25% - Dindarella und Croatina 10%. Die sorgfältig ausgelesenen Trauben werden im Durchschnitt vier Monate lang gelagert.*

Kelterung und Gärung:

Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern für 40 Tage.

Ausbau des Weines: *Der Ausbau geschieht 12 Monate lang in 20 hl fassenden Edelstahlbehältern. Die folgende Lagerung und Ausreifung in Flaschen dauert 6 bis 12 Monate.*

Farbe: *Kräftiges Rubinrot.*

Alkoholgehalt: 13%

Flaschenabfüllung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein passt bestens zu Zartbitterschokolade, Mandelgebäck. Optimaler Trinktemperatur: 12;/14j Grad.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO "MORONALTO"



Note:



Olio Extra Vergine di Oliva
"Prima spremitura a freddo".
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Bottiglia: 100 cl.

Grappa di Amarone
Ottenua dalla distillazione a fuoco diretto delle vinacce di Amarone e fatta maturare in acciaio per 12 mesi.
Bottiglia: 50 cl.

Grappa di Amarone invecchiata
Ottenua dalla distillazione a fuoco diretto delle vinacce di Amarone e fatta maturare in botte e barrique in rovere di Slavonia per minimo 12 mesi.
Bottiglia: 50 cl.

Extra-virgin Olive Oil
"First cold pressed olive oil"
This superior category olive oil is obtained directly from olives and exclusively by mechanical processes.
Bottle: 100 cl.

Grappa of Amarone
Obtained from direct fire distillation of the marc of Amarone and matured in stainless steel tanks for 12 months.
Bottle: 50 cl.

Aged Grappa of Amarone
Obtained from direct fire distillation of the marc of Amarone and matured in Slavonian oak barrels and barriques for at least 12 months.
Bottle: 50 cl.

Natives Oliven 1 Extra
"Oliven 1 aus erster Kaltpressung"
Es wird direkt mit Oliven und ausschließlich durch mechanische Prozesse gewonnen.
Flasche: 100 cl.

Grappa aus Amarone-Trester
Durch Destillation der Amarone-Trester mit direktem Feuer gewonnen und in Edelstahlbehältern für 12 Monate gereift.
Flasche: 50 cl.

Gereifte Grappa aus Amarone-Trester
Durch Destillation der Amarone-Trester mit direktem Feuer gewonnen und in Fässern und Barriques aus slavonischer Eiche für mindestens 12 Monate gereift.
Flasche: 50 cl.

