



IL MEGLIO DELLA VALPOLICELLA CLASSICA A TUA DISPOSIZIONE

Scopri i vini, l'olio, le grappe artigianali e le Collezioni firmate Cantina Sociale San Pietro in Cariano



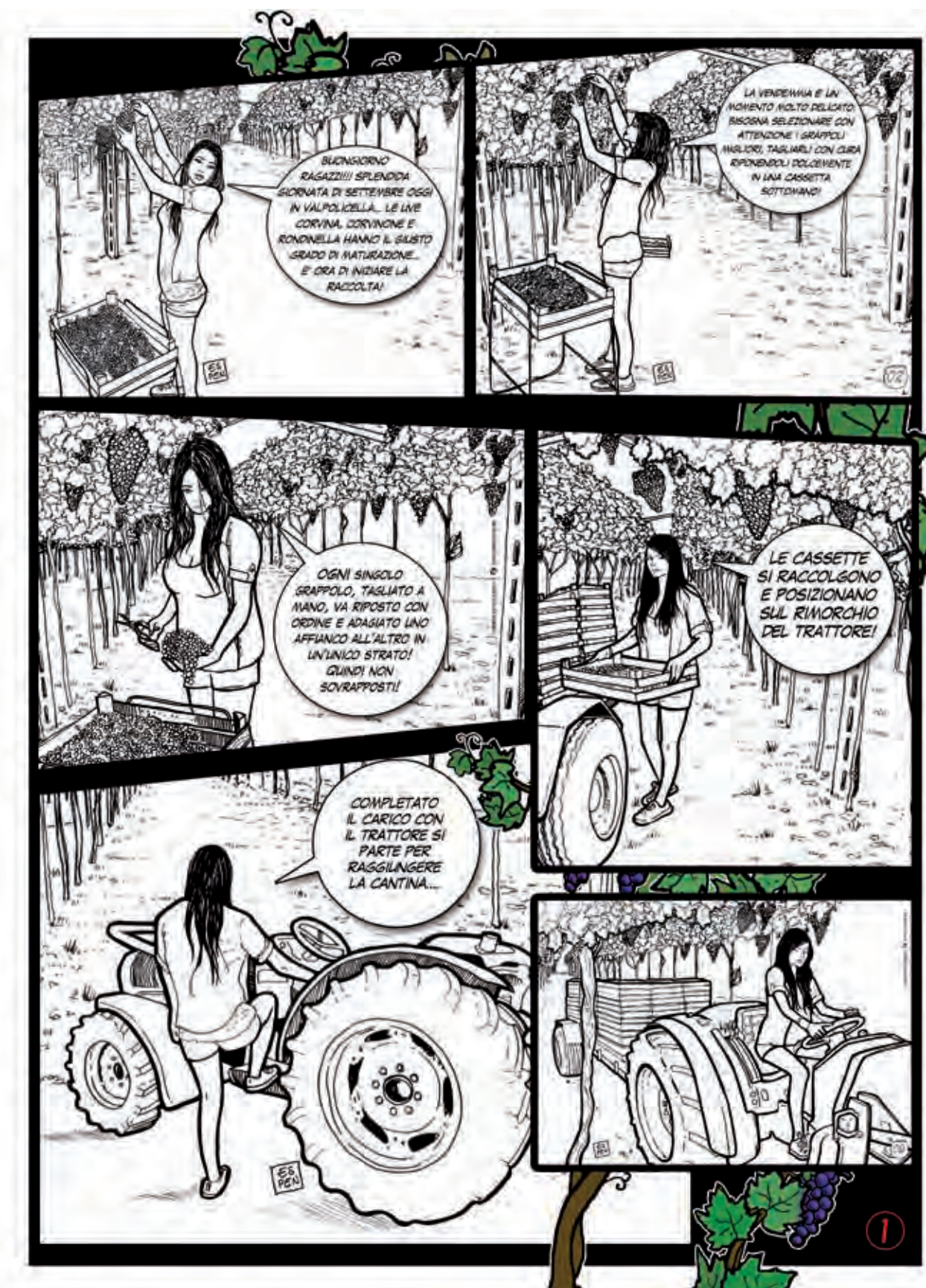
Wine Shop

LUNEDÌ - VENERDÌ
 mattina 9:00 - 12:30
 pomeriggio 15:30 - 19:00

SABATO
 mattina 9:00 - 12:30
 pomeriggio 15:00 - 18:00

Via Valpolicella, 61
 37029 San Pietro in Cariano (VR)
 Tel 045 6838448 | Fax 045 68 34 546
 info@cantinavalpolicellasanpietro.it

Wine Shop Online
 www.cantinavalpolicellasanpietro.it



Si ringrazia per la collaborazione Az. Agricola Manara di San Fioriano



...SAN PIETRO IN CARIANO DOVE CI SONO I MIEI AMICI DELLE PRO LOCO DELLA VALPOLICELLA!

...E VILLA GIOIA A CENIGIA, RISALENTE AL 1100...

CHE BELLO SCENARIO... LA PIEVE DI SAN FLORIANO DEL X SEC.

2



ECCOCI ARRIVATI NELLA CORTILE DELLA NOSTRA CANTINA!

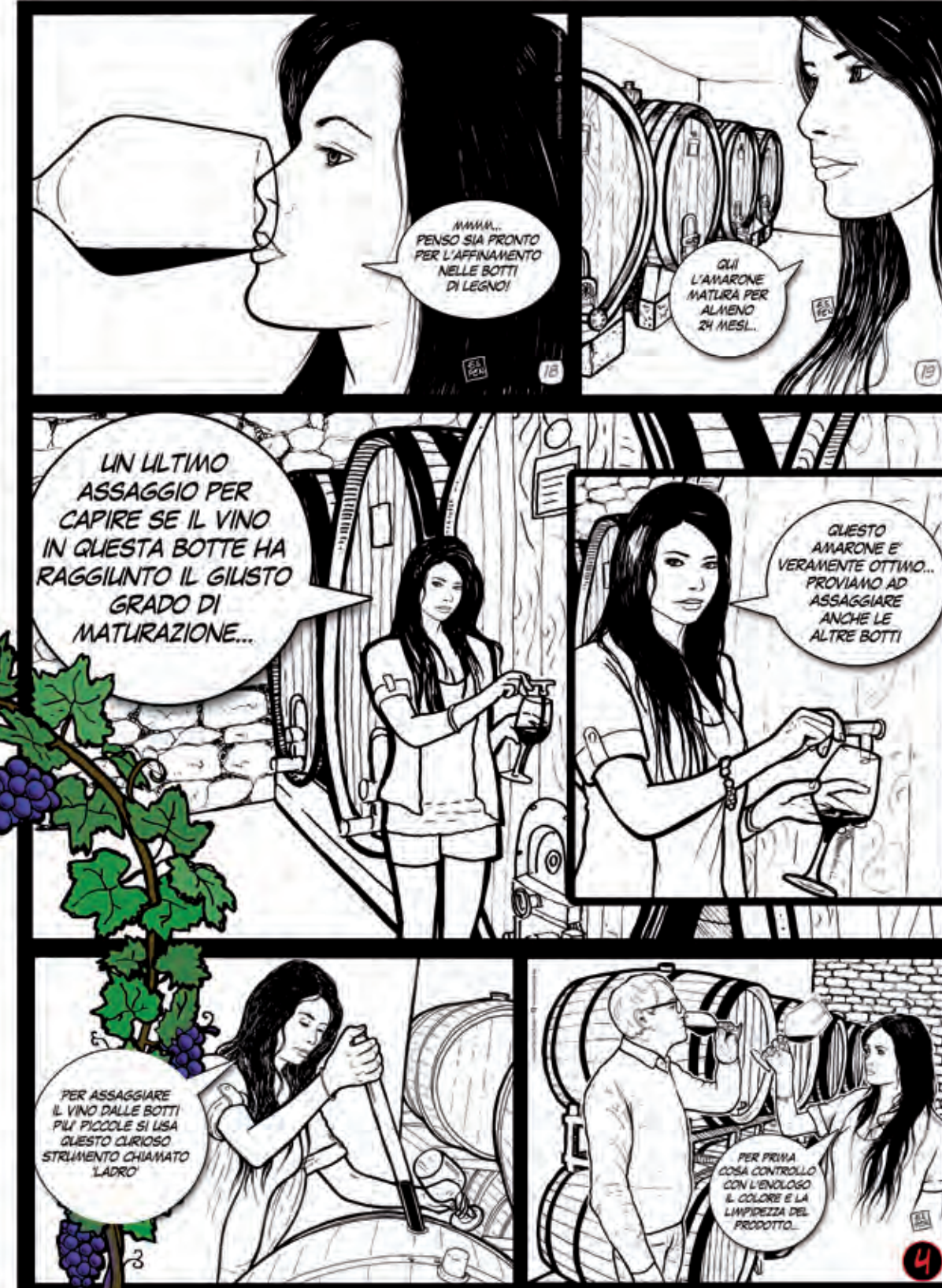
I GRAPPOLI VENGONO RIPOSTI NEL FRUTTALTO AD ESSICCARRE NATURALMENTE PER CIRCA TRE MESI... DOPO QUESTO PERIODO L'UVA APPASSITA E' PRONTA PER LA PIGIATURA E VINIFICAZIONE.

OGGI CON LE NUOVE TECNOLOGIE LA PIGIATURA E' MECCANICA... MA E' COSI' ROMANTICO FARLA COME SI FACEVA UN TEMPO!

IL MOSTO OTTENUTO DALLA PIGIATURA PASSA NELLE VASCHE DI ACCIAIO PER LA LENTA FERMENTAZIONE...

DOPO UN PERIODO DI SOSTA NELLE BOTTI DI ACCIAIO IL VINO E' PRONTO PER ESSERE SEPARATO DALLA VINACCIA

3



MMH... PENSO SIA PRONTO PER L'AFFINAMENTO NELLE BOTTI DI LEGNO!

GLI L'AMARONE MATURA PER ALMENO 24 MESI...

UN ULTIMO ASSAGGIO PER CAPIRE SE IL VINO IN QUESTA BOTTE HA RAGGIUNTO IL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE...

QUESTO AMARONE E' VERAMENTE OTTIMO... PROVIAMO AD ASSAGGIARE ANCHE LE ALTRE BOTTI

PER ASSAGGIARE IL VINO DALLE BOTTI PIU' PICCOLE SI USA QUESTO CURIOSO STRUMENTO CHIAMATO 'LADRO'

PER PRIMA COSA CONTROLLO CON L'ENOLOGO IL COLORE E LA LAMPREZZA DEL PRODOTTO...



CON L'ASSAGGIO SI VERIFICANO IL SAPORE E LA CORRISPONDENZA ALLE CARATTERISTICHE DESIDERATE

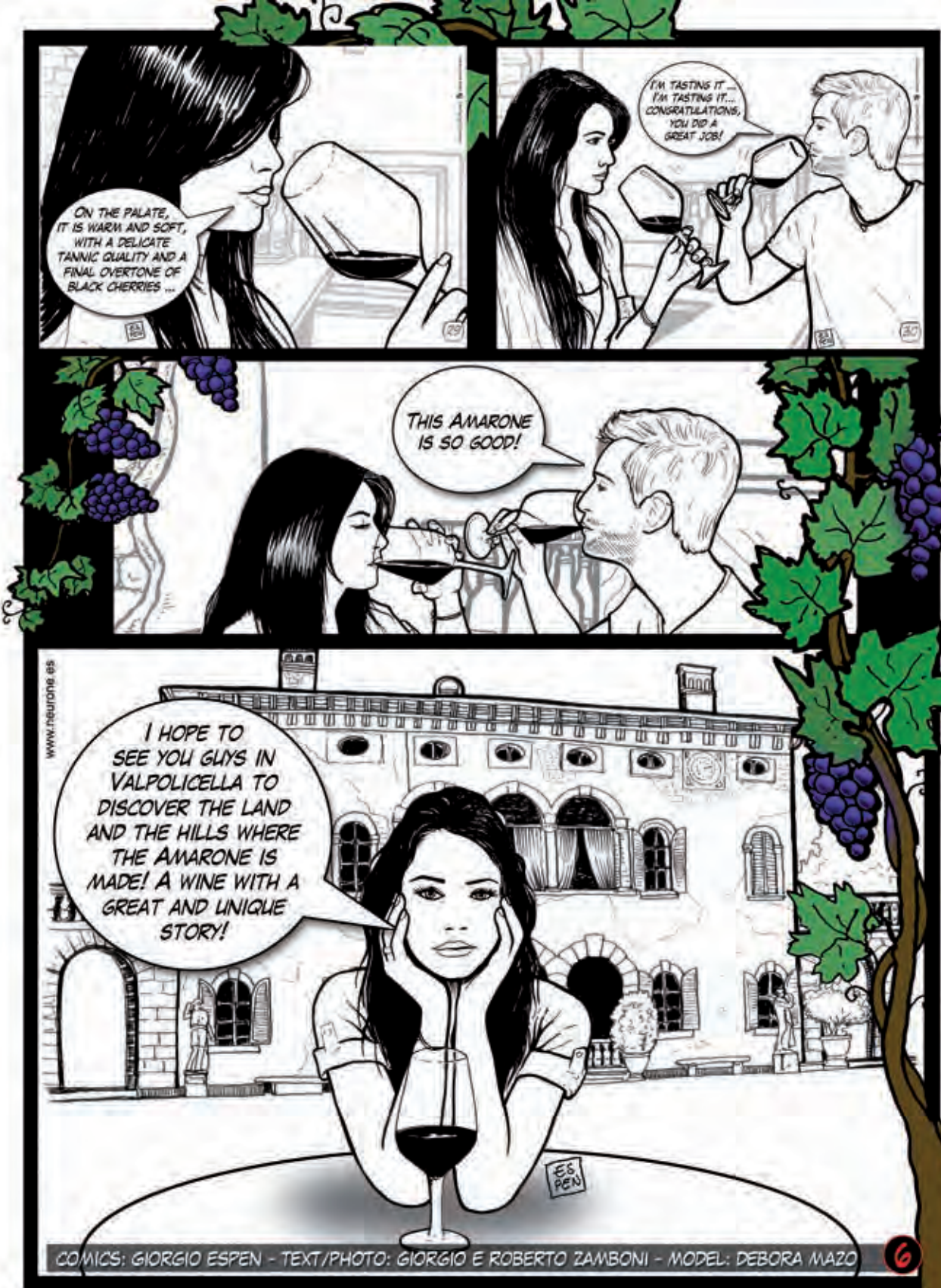
IL VINO DEVE ESSERE DICHIARATO IDONEO DA UN ENTE DI CONTROLLO, POI POTRA' ESSERE IMBOTTIGLIATO COME AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

QUINDI SI PASSA NEL REPARTO DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO

PRIMA DELLA VENDITA IL PRODOTTO CONFEZIONATO AFFRONTA UN SECONDO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI...

Quel gusto... Amarone!

ECCOCI NEL PIANTO VENDITA AZIENDALE... ORA POSSIAMO DEGUSTARE QUESTO AMARONE IN TUTTA LA SUA ELEGANZA... PROVA A SENTIRE... HA UN BOUQUET INTENSO E COMPLESSO CON NOTE FLOREALI E DI FRUTTA IN CONFETTURA.



THE BEST OF CLASSIC VALPOLICELLA AT YOUR DISPOSAL

Discover the wines, the oil, the artisan grappa and the signed collections
Cantina Sociale San Pietro in Cariano



Wine Shop

MONDAY > FRIDAY
 morning 9:00 - 12:30
 afternoon 15:30 - 19:00

SATURDAY
 morning 9:00 - 12:30
 afternoon 15:00 - 18:00

Via Valpolicella, 61
 37029 San Pietro in Cariano (VR)
 Tel 045 6838448 | Fax 045 68 34 546
 info@cantinavalpolicellasanpietro.it

Wine Shop Online
 www.cantinavalpolicellasanpietro.it

**That taste of...
Amarone!**
di Giorgio Espen

From an idea of Giorgio Zamboni
English translation by Giulia C. Salgari

**Where Amarone della Valpolicella comes from
and how it is made. Illustrated by Espen.**

PRO LOCO
 UNPLU VENEZIA
 UNPLU VERONA
 Consorzio Pio Lupo
 SAN PIETRO IN CARIANO
 Via Jägerheim, 7
 San Pietro in Cariano (VR)
 Tel. e Fax: +39 045 7701920
 info@valpolicellaweb.it
 www.valpolicellaweb.it
 ESPEN FUMETTI
 www.neurone.es

