

ITALY - VENETO

MONTE DEI ROARI
STEFANO E ALESSIA BERTAIOLA
VALEGGIO SUL MINCIO



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Cantinistiche vini

vigneron giardiniere humus consapevolezza 2007 Lago di Garda biodinamica vitigni autoctoni Merlot Moscato

Trebbiano Toscano Garganega Trebbiano Trebbiano Bianca Fernanda Corvina Rondinella Rossanella suolo morenico

Archetto Veronese cemento naturale inox anfora Rifermentazione in bottiglia manualità freschezza essenzialità

polposità schiettezza agilità sapidità



● "SORTIE" BIANCO FRIZZANTE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Malvasia, Trebbiano, Bianca Fernanda, Moscato
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 3000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ettaro: 45.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Diraspatura delle uve bianche senza incidere l'acino. Macerazione per alcuni giorni e pressatura soffice. Fermentazione spontanea e affinamento in anfora e in vasche d'acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uva appassita.
Solforosa totale (SO2): mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 4000

CARATTERISTICHE

Vino bianco frizzante glou glou, fresco e maturo, dalla grande beva e acidità.

ABBINAMENTI

Apertivo, tutto pasto per la tavola di ogni giorno.

LEGENDA

- Vino spumante
- Vino bianco
- Vino bianco macerato
- Vino rosso
- Vino dolce
- Lavorazione in anfora
- Senza solforosa aggiunta
- Vecchie vigne (oltre 50 anni)

● TRIBOLÀ PINOT GRIGIO FRIZZANTE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Pinot Grigio
Estensione del vigneto: 3.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 5000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ettaro: 45.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Diraspatura delle uve lasciando il chicco intero. Pressatura soffice e aggiunta del pied de cuve. Fermentazione spontanea e affinamento in vasche di acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uva passita.
Solforosa totale (SO2): mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

● SCIANDONÈ BIANCO FRIZZANTE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico
Vitigno: Chardonnay
Estensione del vigneto: 0.5 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 3300
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ettaro: 42.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Diraspatura delle uve senza incisione dell'acino e pressatura soffice. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve e affinamento in anfora e in vasche d'acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia.
Solforosa totale (SO2): 14.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2700

● "ROSSANEL" ROSATO FRIZZANTE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Rossanella
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ettaro: 45.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Diraspatura senza incisione dell'acino, macerazione per una notte e pressatura soffice. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve in anfora e vasche di cemento. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto fresco di uve appassite.
Solforosa totale (SO2): ca. 3000

CARATTERISTICHE

Vino frizzante dal colore bruciato, dal naso fruttato, floreale e vegetale e dalla bocca fresca e sapida.

ABBINAMENTI

Apertivo, tutto pasto per la tavola di ogni giorno.

● CUSTOZA BIANCO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Trebbiano, Garganega, Trebbiano
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 3000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Diraspatura senza incisione dell'acino. Macerazione per alcuni giorni e pressatura soffice. Fermentazione spontanea separata delle diverse varietà tramite pied de cuve in vasche di cemento. Affinamento negli stessi contenitori per 3-4 mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale (SO2): 30.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 10000

CARATTERISTICHE

Vino bianco fresco, fruttato, floreale e sapido.

ABBINAMENTI

Fiori di zuccchina fritti, risi e bisi.

● "I CREAROI" BIANCO VENETO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo e alcalino
Vitigno: Garganega, Trebbiano, Trebbiano
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 3500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Appassimento della Garganega in cassette per 20-30 giorni, vinificazione fresca di Trebbiano e Trebbiano. Diraspatura senza incidere l'acino. Breve macerazione e pressatura soffice. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve in vasche d'acciaio sulle levece fini per almeno 12 mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale (SO2): 52.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato, floreale e vegetale. Corposo, di giusta grassezza, fresco e di grande sapidità con piccoli tocchi di sovrappaturazione.

ABBINAMENTI

Brò brusà (brodo bruciato), trola agli agrumi, insalata di nervetti.

● BON BICER BIANCO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico
Vitigno: Garganega e Trebbiano
Estensione del vigneto: 1.4 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 8 anni
Produzione media per ettaro: 50.0
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Pressatura soffice, fermentazione spontanea tramite pied de cuve e affinamento in contenitori di cemento
Solforosa totale (SO2): 30.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 3000

● PINOT GRIGIO RAMATO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Pinot Grigio
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 3000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ettaro: 45.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Diraspatura senza incisione dell'acino, macerazione per alcuni giorni e pressatura soffice. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve in vasche di cemento. Affinamento nelle stesse per 6 mesi con battonage ripetuti, seguito da un anno in bottiglia.
Solforosa totale (SO2): 25.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

CARATTERISTICHE

Vino color ramato, dal naso fruttato e vegetale, dalla bocca ampia e polente, ma dal finale freschissimo e sapido.

ABBINAMENTI

Bigoli in salsa, anguilla in umido

● BARDOLINO CHIARETTO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Corvina e Rondinella
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 8 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Vinificazione separata di Corvina e Rondinella. Breve contatto con le bucce di 24-28 ore e vinificazione con la tecnica del salasso in vasche di cemento. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve, affinamento negli stessi contenitori per 3-4 mesi con battonage ripetuti.
Solforosa totale (SO2): 30.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

CARATTERISTICHE

Vino color rosa/arancio dal naso agrumato e fruttato maturo. Bocca fresca e sapida per un vino glou glou.

ABBINAMENTI

Contiglio alla cacciatora. "Shakerare prima dell'uso"

● BON BICER ROSSO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico
Vitigno: Corvina e Rondinella
Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 8 anni
Produzione media per ettaro: 50.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce post fermentativa in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori in inox. Affinamento negli stessi contenitori in inox.
Solforosa totale (SO2): 30.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 3000

● BARDOLINO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Corvina e Rondinella
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Vinificazione separata per Corvina e Rondinella. Lunga macerazione e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento in vasche di cemento per 8 mesi, segue imbottigliamento.
Solforosa totale (SO2): mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

CARATTERISTICHE

Vino rosso, dal naso fruttato e speziato e dalla bocca avvolgente e fresca. Finale lungo e sapido.

ABBINAMENTI

Pasta e fagioli

● "EL CRUPO" MERLOT



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo
Vitigno: Merlot
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese e Cordone Speronato
Densità media ceppi per ha: 5000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ettaro: 60.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Lunga macerazione e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento nelle stesse per 8 mesi, segue imbottigliamento.
Solforosa totale (SO2): 7.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, speziato e vegetale, di corpo e dal finale asciutto e persistente.

ABBINAMENTI

Polenta sbrustollita con soppressa e Monte Veronese

● PASSITO BIANCO PAPÀ ROMANO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA
Suolo: Morenico frontale, ricco di scheletro, calcareo e alcalino
Vitigno: Garganega e Trebbiano
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Archetto Veronese
Densità media ceppi per ha: 3500
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ettaro: 42.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA
Viticazione: Le uve vengono raccolte a mano, accuratamente selezionate, in cassette da 4-5 Kg e poste ad appassire nel granaio senza nessun controllo di temperatura ed umidità. Qui riposano per 6 mesi, una lenta e naturale concentrazione che porterà ad una perdita di peso che arriva a superare il 50/70%. Le ideali condizioni climatiche favoriscono la formazione della "muta nobile", indispensabile all'ottenimento di aromi e gusti unici delle uve passite. Terminato l'appassimento le uve vengono pigiate e pressate con estrema delicatezza, segue una lunga fermentazione. Affinamento in acciaio inox per oltre un anno prima di raggiungere la completa maturazione poi in bottiglia per 12 mesi.
Zuccheri residui: 99.0 g/l
Solforosa totale (SO2): 79.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 800