

**INAMA (Brandisimo) VENETO ROSSO IGT**

PRODUTTORE	INAMA	INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	GIUSEPPE INAMA	UVE	CABERNET SAUVIGNON 70%, CARMENERE 30%
ENOLOGO	GIUSEPPE INAMA	NOTE TECNICHE	VINIFICAZIONE E MATURAZIONE IN BARRIQUE NUOVE PER 15 MESI, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 10 MESI
FONDAZIONE	ANNO 1967	GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% VOL.
TEL. E FAX	045 6104343 / 6131979	PRODUZIONE	25.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	inama@inamaaziendaagricola.it	ULTIMA ANNATA	2000
WEB	www.inamaaziendaagricola.it	VIA BACCHE, 50 - 37047 SAN BONIFACIO (VR)	
<b>COME SERVIRE</b>	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.		
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi piatti al ragù di carne, pappardelle al ragù di selvaggina, grigliate di carni miste, spezzatino di cinghiale, formaggi stagionati.		

**VIGNALTA (Gemola) COLLI EUGANEI ROSSO DOC**

PRODUTTORE	VIGNALTA	INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	L. GOMIERO, F. ZANOVELLO, GRAZIANO CARDIN	UVE	MERLOT 70%, CABERNET FRANC 30%
ENOLOGO	FRANCESCO POLASCHI	NOTE TECNICHE	VINIFICAZIONE IN ACCIAIO, MATURAZIONE IN TONNEAU DI ROVERE DI ALLIER PER 18 MESI
FONDAZIONE	ANNO 1986	GRADAZIONE ALCOLICA	14% VOL.
TEL. E FAX	0429 777225	PRODUZIONE	30.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	vignalta@inwind.it	ULTIMA ANNATA	2001
WEB	www.vignalta.it	VIA SCALETTE, 23 - 35032 ARQUA' PETRARCA (PD)	
<b>COME SERVIRE</b>	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.		
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi piatti al ragù di carne, filetto di manzo in salsa al vino rosso, carni rosse stufate e brasate, arrostiti, formaggi stagionati.		

**BERTANI (Amarone della Valpolicella) CLASSICO DOC**

PRODUTTORE	BERTANI	INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	FAMIGLIA BERTANI	UVE	CORVINA 70%, RONDINELLA 25%, MOLINARA 5%
ENOLOGO	ERNANDO PERBELLINI, CRISTIAN RIDOLFI	NOTE TECNICHE	APPASSIMENTO SUI GRATICCI PER 4 MESI, MATURAZIONE IN GRANDI BOTTI DI ROVERE, LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
FONDAZIONE	ANNO 1857	GRADAZIONE ALCOLICA	15% VOL.
TEL. E FAX	045 6011211 / 6011222	PRODUZIONE	90.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	bertani@bertani.net	ULTIMA ANNATA	1997
WEB	www.bertani.net	LOCALITA' NOVARE - 37020 ARBIZZANO DI NEGRAR (VR)	
<b>COME SERVIRE</b>	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è l'ampio ballon.		
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi piatti al sugo di carne, piatti importanti di carni rosse e selvaggina da pelo e da piuma, formaggi lungamente invecchiati.		

**COL SANDAGO (Canoi) ROSSO DELLE VENEZIE IGT**

PRODUTTORE	COL SANDAGO	INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	MARTINO ZANETTI	UVE	CABERNET SAUVIGNON 40%, CABERNET FRANC 40%, MERLOT 20%
ENOLOGO	ENRICO MOSCHETTA	NOTE TECNICHE	MATURAZIONE IN CARATELLI DI ROVERE PER 16 MESI
FONDAZIONE	ANNO 1960	GRADAZIONE ALCOLICA	13% VOL.
TEL. E FAX	0438 841608 / 980110	PRODUZIONE	25.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	info@martinozanetti.it	ULTIMA ANNATA	2000
WEB	www.martinozanetti.it	VIA CHISINI, 79 - 31053 PIEVE DI SOLIGO (TV)	
<b>COME SERVIRE</b>	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.		
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi piatti al ragù di carne, agnolotti al brasato, puntine di maiale stufate, muscolo di manzo, pernici, cervo, formaggi stagionati.		