

VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	CANTINA COLLI EUGANEI S.C.A.
DOMICILIO:	Via G. Marconi, 314 – 35030 Vò, Padova ITALY
TELÉFONO:	0039/049 9940011
FAX:	0039/049 9940497
E.MAIL:	info@virice.it
SITIO WEB:	www.cantinacollieuganei.it
DIRECTOR GENERAL:	Mr. Equisetto Alessio
DIRECTOR DE VENTAS:	Mr. Equisetto Alessio
ENÓLOGO:	Mr. Benato Giancarlo
MERCADOS DE EXPORTACIÓN	En toda Europa, China, Japón, Korea, Jamaica, Canadá, Estados Unidos
IMPORTADOR	Ventas en toda Europa y países del Este, se realiza a través de la Enoteca de los Países Bajos

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	Cabernet Sauvignon D.O.C. “Palazzo del Principe”
AÑO	2003
ALCOHOL %	13.5%
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	2.00
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Viñas de las Colinas Euganeas con exposición al sureste a 100-200 metros sobre el nivel del mar
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	250 hl/año
VARIEDAD DE UVAS	Cabernet Sauvignon 100%
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Racimo de longitud mediana, mediamente compacto de grano mediano-pequeño, piel violácea
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Las uvas prensadas fueron maceradas a temperatura controlada entre los 25 y los 27 ° C, durante 8 días, con repetidos remontajes. Fermentación maloláctica concluida.
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	El vino fue transferido a barriles de roble francés de 20 hl., y a barricas (20%) para una maduración en madera de 9 meses aproximadamente. La afinación en botella tuvo una duración de 3 meses en la bodega a temperatura constante de 15° C.
COLOR	Rojo rubí cargado.
BOUQUET	aromas finos e afrutados a frutillas como cassis y zarzamora.
SABOR	Sabor: en boca pleno y redondo, con una buena y elegante estructura y un retorsabor de larga persistencia.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Ideal para acompañar platillos de pastas con salsas importantes, varios tipos de carne roja asada o a las brasas. Quesos muy añejos.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

VINOS DEL VÉNETO D.O.C. DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA: AGRITURISMO CANTINA I MOLINI

DOMICILIO: VIA VALLE MOLINI

9°

TELÉFONO: 0456301642

FAX: 0456301642

E.MAIL: INFO@CANTINAIMOLINI.COM

SITIO WEB:

WWW.CANTINAIMOLINI.COM

DIRECTOR GENERAL: SIMONE

ROSSI

DIRECTOR DE VENTAS: SIMONE

ROSSI

ENÓLOGO: MARCO SIMONETTI

MERCADOS DE EXPORTACIÓN

IMPORTADOR

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	CUSTOZA DOC
AÑO	2007
ALCOHOL %	12
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	-
ÁREA DE PRODUCCIÓN	CUSTOZA, VERONA
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	700
VARIEDAD DE UVAS	CORTESE + TOCAI FRIULANO + TREBBIANO TOSCANO + GARGANEGA
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	SANAS Y CON CULTIVO BIOLÓGICO CERTIFICADO POR "ICEA", INSTITUCIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN BIOLÓGICA.
DETALLES DE VINIFICACIÓN	COSECHA NOCTURNA Y CRIOMACERACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	AFINACIÓN DE 2 MESES EN BOTELLA
COLOR	AMARILLO PAJA TENUE
BOUQUET	ELEGANTE E INTENSO AFRUTADO CON NOTAS FLORALES
SABOR	LIGERAMENTE AROMÁTICO, ELEGANTE CON RETROSABOR (PAI) AGRADABLE
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	CRUSTÁCEOS Y PESCADOS EN GENERAL

VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:

EMPRESA:	AZ. AGR. MONTE DEL FRA'
DOMICILIO:	Strada para Custoza, 35 – 37066 Sommacampagna (VR)
TELÉFONO:	45510490
FAX:	458961384
E.MAIL:	info@montedelfra.it
SITIO WEB:	www.montedelfra.it
DIRECTOR GENERAL:	Marica Bonomo
DIRECTOR DE VENTAS:	Marica Bonomo
ENÓLOGO:	Claudio Introini
MERCADOS DE EXPORTACIÓN	
IMPORTADOR	

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	Amarone della Valpolicella Clásico
AÑO	2004
ALCOHOL %	15.00%
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	9 gr/l
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Valpolicella Clásica, zona de colinas, terreno tufáceo, arcilloso y calcáreo
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	112.50
VARIEDAD DE UVAS	80% Corvina Corvinone, 20% Rondinella
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Autóctonas veronesas dejadas en reposo para su secado hasta principios de febrero.
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Prensado en febrero. Se lleva a cabo una fermentación lenta con maceración durante 25 días y temperatura de alrededor de 25°C
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	Del desvinado pasa a barricas y pequeños barriles de roble para conclusión de la maloláctica. Sigue afinación en madera durante otros 3 años
COLOR	Rojo granate
BOUQUET	Amplio, envolvente, con netos recuerdos de cereza negra (tipo de cereza), ciruela madura y leve de cereza, de bajo espíritu.
SABOR	Sinfonía de sabores, seco y aterciopelado, rico en cuerpo, generoso y austero
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Platos principales de estofados o carnes de caza al horno, con quesos muy añejos y picantes, paladeado fuera de las comidas. Gran vino de meditación

**VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:**



EMPRESA:	BISOL DESIDERIO E FIGLI S.S.
DOMICILIO:	VIA FOLLO 33, Santo Stefano de Valdobbiadene (TV)
TELÉFONO:	+39 (0)423 900138
FAX:	+39 (0)423 900577
E.MAIL:	bisol@bisol.it
SITIO WEB:	www.bisol.it
DIRECTOR GENERAL:	Gianluca Bisol
DIRECTOR DE VENTAS:	Gianluca Bisol
ENÓLOGO:	Desiderio Bisol
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR	Estados Unidos, Europa, Canadá, Asia

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	Vino Blanco Espumoso Valdobbiadene Prosecco Brut DOC
AÑO	2007
ALCOHOL %	11.5%
RESIDUO DE AZÚCAR g/L	10 g/L
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Valdobbiadene
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	743 hL
VARIEDAD DE UVAS	Prosecco, Pinot Blanco, Verdiso
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Uvas aromáticas
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Tiempo de fermentación: La primera de 15 a 25 días, la segunda entre 20 y 30 días. Método Charmat.
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	Sin envejecimiento
COLOR	Amarillo paja brillante
BOUQUET	El bouquet de flores silvestres es propiamente intenso, fresco y elegante, tiene una sensación frutada muy agradable.
SABOR	El sabor refleja el bouquet afrutado con aromas de manzanas y peras. La armonía se completa con una rica y fina sapidéz.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Debido a su completa personalidad, este vino espumoso es excelente para recepciones y fiestas de coctel. Es el Prosecco Bisol para la cena completa. También es el Prosecco ideal para preparar el coctel Bellini original.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

VINOS DEL VÉNETO D.O.C. DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	BIXIO PRODUTTORI
DOMICILIO:	VIA NAZIONALE 14, 37038 SOAVE (VR) ITALY
TELÉFONO:	045-6104822
FAX:	045-6104811
E.MAIL:	Elena.leardini@istitutoenologico.it
SITIO WEB:	www.istitutoenologico.it
DIRECTOR GENERAL:	EMILIO BIXIO
DIRECTOR DE VENTAS:	EMILIO BIXIO
ENÓLOGO:	EMILIO BIXIO
MERCADOS DE EXPORTACIÓN	ESTADOS UNIDOS-CANADÁ- REINO UNIDO-DINAMARCA-KOREA- NUEVA ZELANDA-ALEMANIA-
IMPORTADOR	

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	DESMONTA' MERLOT RISERVA ARCOLE DOC
AÑO	2004
ALCOHOL %	13.5%
RESIDUO DE AZÚCAR g/L	4.5
ÁREA DE PRODUCCIÓN	ARCOLE DOC
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	20,000 barriles
VARIEDAD DE UVAS	MERLOT 100%
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Secado parcial de las uvas
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Tradicional + gobierno
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	El vino recibe su primera afinación de 12 meses en barriles de grandes dimensiones para después moverlo a barricas en donde reposará durante 9 meses. Finalmente, se procede a una afinación final en botella durante 6 meses.
COLOR	Rojo rubí intenso y con el envejecimiento, reflejos granate.
BOUQUET	Intensamente afrutado con notas de cereza de bajo espíritu y frambuesa, junto con sentores de vainilla tostada, completa con agradables recuerdos de especias.
SABOR	Agradablemente corpulento, suave, con leves notas de taninos especiados, unidos a sensación de ciruelas maduras y mermelada de frutillas.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Ideal con platillos a base de carne, inclusive asada, con carnes de caza, o quesos añejos incluso picantes.

**VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:**



EMPRESA:	CASA VINICOLA BOTTER CARLO & C. S.P.A.
DOMICILIO:	Via L. Cadorna, 17 – 30020 Fossalta de Piave (VE)
TELÉFONO:	+39 0421 67194
FAX:	+39 0421 67309
E.MAIL:	info@botter.it
SITIO WEB:	www.botter.it
DIRECTOR GENERAL:	Arnaldo Botter
DIRECTOR DE VENTAS:	Luca Botter
ENÓLOGO:	Alessandro Botter
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR:	Annalisa Botter

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	Prosecco de Valdobbiadene DOC Espumoso
AÑO	//
ALCOHOL %	11% Vol.
RESIDUO DE AZÚCAR g/L	12-14 g/l
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Zona de Valdobbiadene (colinas al norte de Conegliano)
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	
VARIEDAD DE UVAS	Prosecco
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	
DETALLES DE VINIFICACIÓN	El mosto se separa inmediatamente de la piel y se coloca en un tanque de acero en donde se completa la fermentación en 8-10 días a una temperatura controlada de 18°C. Posteriormente, se agrega al vino mosto de graduación equivalente, se coloca en tanques especiales y se deja fermentar nuevamente hasta alcanzar el nivel deseado de presión (cinco atmósferas). Finalmente, se filtra de nuevo, antes de su embotellado.
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	
COLOR	Su color es paja claro con reflejos del sol primaveral.
BOUQUET	Afrutado
SABOR	Fresco con una agradable acidez
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Excelentes con entradas de verduras y pescados, con pastas o caldos, con “risotto” y entradas con especias o platillos ligeros de pescados. Ideal como aperitivo.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

VINOS DEL VÉNETO D.O.C. DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	DE STEFANI
DOMICILIO:	VIA CADORNA 92, 30020 FOSSALTA de PIAVE (VE)
TELÉFONO:	0421 67502
FAX:	0421 67836
E.MAIL:	INFO@DE-STEFANI.IT
SITIO WEB:	WWW.DE-STEFANI.IT
DIRECTOR GENERAL:	ALESSANDRO DE STEFANI
DIRECTOR DE VENTAS:	ALESSANDRO DE STEFANI
ENÓLOGO:	TIZIANO E ALESSANDRO DE STEFANI
MERCADOS DE EXPORTACIÓN	EUROPA – ASIA – AMÉRICA DEL NORTE
IMPORTADOR	

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	REFRONTOLO PASSITO COLLI de CONEGLIANO
AÑO	2004
ALCOHOL %	14.5
RESIDUO DE AZÚCAR g/l	150
ÁREA DE PRODUCCIÓN	REFRONTOLO
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	50
VARIEDAD DE UVAS	100% MARZEMINO
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	BAJA PRODUCCIÓN POR CEPA, ELEGANCIA DE LOS AROMAS
DETALLES DE VINIFICACIÓN	SECADO DURANTE 3 MESES EN EL ALMACÉN DE FRUTAS
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	18 MESES EN BARRICAS
COLOR	ROJO CARGADO
BOUQUET	SENTORES DE CEREZA, VIOLETA Y FRUTILLAS
SABOR	PLENO, DULCE Y ATERCIOPELADO
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	QUESOS AÑEJOS, POSTRES CON CHOCOLATE, CHOCOLATE PARA FUNDIR



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

**VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:**



EMPRESA:	AZIENDA AGRICOLA MARCATO S.S.
DOMICILIO:	Via PRANDI 10 37030 RONCA' – VERONA
TELÉFONO:	045 7460070
FAX:	045 7461003
E.MAIL:	enrico.marcato@marcatovini.it
SITIO WEB:	www.marcatovini.it
DIRECTOR GENERAL:	FAM. MARCATO
DIRECTOR DE VENTAS:	ENRICO MARCATO
ENÓLOGO:	ENRICO MARCATO
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR	EUROPA, ESTADOS UNIDOS, CHINA, JAPÓN, INDIA.

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	SOAVE SUPERIORE DOCG CLASSICO “IL TIRSO”
AÑO	2006
ALCOHOL %	13
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	3
ÁREA DE PRODUCCIÓN	SOAVE
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	100
VARIEDAD DE UVAS	GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE, CHARDONNAY.
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	
DETALLES DE VINIFICACIÓN	FERMENTACIÓN EN BARRILES DE ROBLE DE 40 HL
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	10 MESES EN BARRILES DE ROBLE DE 40 HL
COLOR	AMARILLO PAJA CON TONOS DORADOS
BOUQUET	AROMA PERSISTENTE DE FRUTAS AMARILLAS COMO CHABACANO Y MANDARINA, ESENCIAS MEDITERRÁNEAS Y FERMENTATIVAS COMO LA SALVIA, LA ALMENDRA Y LAS LEVADURAS.
SABOR	LARGA PERSISTENCIA, BUEN BALANCE ÁCIDO-ALCOHÓLICO, FUERTES PRESENCIAS MINERALES.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	APERITIVOS, SOPAS, CARNES BLANCAS, EXCELENTE CON TODO TIPO DE PESCADOS.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

**VINI VENETI D.O.C.
DETALES DE LA EMPRESA:**



EMPRESA:	MONTELVINI S.P.A.
DOMICILIO:	VIA CAL TREVIGIANA, 51 – 31040 VENEGAZZU' de VOLPAGO DEL M.LLO (TV)
TELÉFONO:	(39)-0423-8777
FAX:	(39)-0423-621303
E.MAIL:	montelvini@montelvini.it
SITIO WEB:	www.montelvini.it
DIRECTOR GENERAL:	
DIRECTOR DE VENTAS:	
ENÓLOGO:	Dir. Stefano Nandi
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR	Europa, Lejano Oriente, América del Norte y central

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	PROSECCO DOC
AÑO	2007
ALCOHOL %	12% Vol.
RESIDUO DE AZÚCAR g/L	16 g/l
ÁREA DE PRODUCCIÓN	MONTELLO COLLI ASOLANI
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	900 HL
VARIEDAD DE UVAS	PROSECCO DOC
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	EL RACIMO ES GRANDE, LARGO, RALO Y ALADO, CON GRANOS DE COLOR AMARILLO-DORADO.
DETALLES DE VINIFICACIÓN	VINO OBTENIDO MEDIANTE PENSADO SUAVE, FERMENTACIÓN EFECTUADA POR LEVADURAS SELECCIONADAS, A BAJA TEMPERATURA.
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	/
COLOR	AMARILLO PAJA
BOUQUET	FRESCO, INTENSAMENTE AFRUTADO RECUERDA A LAS FLORES DE NARANJO, A LA GLÍCINA [<i>Wisteria floribunda</i>] Y LA MANZANA SILVESTRE.
SABOR	SE DESPRENDE LA AROMATICIDAD VARIADA CON UNA SAPIDEZ EXALTADA POR LAS BURBUJAS.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	IDEAL CON PESCADOS LIGEROS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS; EXCELENTE TAMBIÉN COMO APERITIVO.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	RUGGERI & C. SPA
DOMICILIO:	VIA PRA' FONTANA – 31049 VALDOBBIADENE (TV)
TELÉFONO:	0039 0423 9092
FAX:	0039 0423 973 304
E.MAIL:	ruggeri@ruggeri.it
SITIO WEB:	www.ruggeri.it
DIRECTOR GENERAL:	PAOLO BISOL
DIRECTOR DE VENTAS:	PAOLO BISOL (propietario), LUCIO FRANZOIA (director general de ventas), MONICA GALLONETTO (gerente de exportaciones)
ENÓLOGO:	FABIO ROVERSI
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR	EUROPA, ESTADOS UNIDOS, RUSIA, CANADÁ, BRASIL, JAPÓN, AUSTRALIA

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	GIUSTINO B. MILLESIMATO 2007 – DOC VALDOBBIADENE EXTRA DRY PROSECCO
AÑO	2007
ALCOHOL %	11.5% VOL
RESIDUO DE AZÚCAR g/L	18 G/L
ÁREA DE PRODUCCIÓN	DOC VALDOBBIADENE
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	187
VARIEDAD DE UVAS	PROSECCO
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	
DETALLES DE VINIFICACIÓN	ESPUMACIÓN EN AUTOCLAVE – MÉTODO CHARMAT
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	
COLOR	AMARILLO PAJA
BOUQUET	AFRUTADO, FLORAL
SABOR	ABOCADO, BASTANTE CÁLIDO Y SUAVE, FRESCO Y SÁPIDO
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	APERITIVO, ENTRADAS Y PLATILLOS A BASE DE PESCADO

VINI VENETI D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	VINEA SRL
DOMICILIO:	VIA COLOMBA 14 – COLOGNOLA AI COLLI – 37030 VR
TELÉFONO:	456190704
FAX:	456190143
E.MAIL:	VINEA@VINEA-VINI.COM
SITIO WEB:	WWW.VINEA-VINI.COM
DIRECTOR GENERAL:	
DIRECTOR DE VENTAS:	FABRIZIO FICHERA
ENÓLOGO:	PAOLO GRIGOLLI
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR	ESTADOS UNIDOS – JAPÓN – CHINA – EUROPA – KOREA

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TRIONFO
AÑO	2004
ALCOHOL %	15.5%
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	6 gr/lt
ÁREA DE PRODUCCIÓN	VALPOLICELLA
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	75
VARIEDAD DE UVAS	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara.
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Las uvas completamente maduras son cosechadas cuidadosamente a mano. Después de un periodo de secado de más de 100 días, las uvas pierden hasta el 40% de su peso y los niveles de azúcar se concentran. Las uvas se prensan y se fermentan lentamente. El rendimiento es de 40 litros por cada 100 kilos de uvas frescas.
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	Después de un periodo de añejamiento en tinajas de acero inoxidable, se deja el vino reposar en barriles de roble por un mínimo de 2 años, seguido por 6 meses de afinación en botella.
COLOR	Rojo granate profundo
BOUQUET	Aroma intenso a jalea de cereza negra, orozuz y chocolate oscuro.
SABOR	Tiene gran cuerpo y textura aterciopelada con aroma de cereza negra y taninos sólidos de fruta, llevando a un largo final con notas de canela y nuez.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	

VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	AZIENDA AGRICOLA VIGNA DOGARINA S.A.S. DE TONUS GUIDO & C.
DOMICILIO:	Via Arzeri, 35
TELÉFONO:	0422 804129
FAX:	0422 804141
E.MAIL:	info@vignadogarina.com
SITIO WEB:	www.vignadogarina.com
DIRECTOR GENERAL:	Francesco Ganz
DIRECTOR DE VENTAS:	Francesco Ganz
ENÓLOGO:	Alberto Caporal
MERCADOS DE EXPORTACIÓN	Estados Unidos, Singapur, España, Alemania, Austria, Letonia, Polonia, Bélgica, Países Bajos, Dinamarca, Eslovaquia
IMPORTADOR	/

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	PROSECCO ESPUMOSO DOC BRUT
AÑO	/
ALCOHOL %	11.07%
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	13.6 gr/l
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Valdobbiadene (TV)
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	700
VARIEDAD DE UVAS	Prosecco
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Racimo ralo, claro en la punta, con dos alas. Grano mediano, redondo, de tamaño irregular. Piel pruinosa. Hoja mediana y trilobulada.
DETALLES DE VINIFICACIÓN	En blanco, sin hollejo, con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	Desde su nacimiento destinado a adquirir su espuma por medio de la autoclave, paso indispensable que exalta su incomparable fragancia.
COLOR	Amarillo paja
BOUQUET	Fragante, y muy elegante, fascinante en sus notas florales, de flor de acacia de la glícina [<i>Wisteria floribunda</i>] de la manzana silvestre.
SABOR	Gentil, ligero, cuerpo moderado, vivo, con suavidad aterciopelada.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Acompaña con éxito platos hechos con moluscos, trufas, pescados asados, "risotto" a las finas hierbas y otros platos ligeros.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	VILLA DI MASER
DOMICILIO:	VIA CORNUDA 1 - 31010 MASER (TREVISO)
TELÉFONO:	ITALIA
FAX:	+39 0423 923003 / 4
E.MAIL:	+39 0423 923002
SITIO WEB:	wine@villadimaser.it
DIRECTOR GENERAL:	www.villadimaser.it
DIRECTOR DE VENTAS:	Diamante Luling Buschetti y Vittorio Dalle Ore
ENÓLOGO:	Diamante Luling Buschetti y Vittorio Dalle Ore
MERCADOS DE EXPORTACIÓN	Donato Lanati
IMPORTADOR	Canadá, Reino Unido, Polonia, Alemania, Francia

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	Prosecco “Andrea Palladio” DOC Montello e Colli Asolani
AÑO	NA
ALCOHOL %	11.5%
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	20
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Montello y Colinas Asolanas
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	250
VARIEDAD DE UVAS	Prosecco
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Llevadas a maduración completa y seleccionadas cuidadosamente.
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Vinificación a temperatura controlada, con sedimentos finos, refermentación en autoclave, y afinación en botella y en autoclave
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	6 meses entre autoclave y botella
COLOR	Tiene color amarillo paja de mediana intensidad; muy luminoso con perlage delgado e persistente.
BOUQUET	Al olfato es afrutado y floral con notas de perón golden y plátano muy maduros y fragancia de retama.
SABOR	Al gusto es primeramente fresco, afrutado y levemente abocado; luego se abre hacia una cálida percepción de suavidad y cierra con un largo final almendrado.
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Es un Prosecco de cuerpo , adecuado para acompañar la clásica “soppressa” [longaniza] de Treviso, pero también jamones suaves y dulces de la tradición italiana. Excelente con pequeños crustáceos fritos.



Instituto Italiano para
el Comercio Exterior

VINOS DEL VÉNETO D.O.C.
DETALLES DE LA EMPRESA:



EMPRESA:	CANTINA F.LLI ZENI
DOMICILIO:	Via Costabella, 9
TELÉFONO:	045 7210022
FAX:	045 6212702
E.MAIL:	zeni@zeni.it
SITIO WEB:	www.zeni.it
DIRECTOR GENERAL:	Zeni Fausto
DIRECTOR DE VENTAS:	Zeni Federica
ENÓLOGO:	Gianpietro Zardini
MERCADOS DE EXPORTACIÓN IMPORTADOR	Europa, Estados Unidos, Canadá, Japón, China

DETALLES DEL VINO:

TIPO DE VINO	AMARONE DELLA VALPOLICELLA
AÑO	2005
ALCOHOL %	15%
RESIDUO DE AZÚCAR G/L	6g/l
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Valpolicella
PRODUCCIÓN ANUAL EN HL	1,200 HL
VARIEDAD DE UVAS	Corvina/ Rondinella/ Molinara
CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS	Uvas cuidadosamente seleccionadas que alcanzan la maduración perfecta del racimo.
DETALLES DE VINIFICACIÓN	Secado de las uvas por 3-4 meses y posterior fermentación tradicional con la piel, con maceración de 3 a 4 semanas
DETALLES DE ENVEJECIMIENTO	En barriles de roble de 50 Hl por 2-3 años
COLOR	Rojo rubí intenso
BOUQUET	Intenso, afrutado, con sentores de fruta cocida y especias
SABOR	Suave y pleno
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CON ALIMENTOS	Ideal si se acompaña con entradas muy condimentadas, carnes rojas, carnes de caza o quesos añejos.