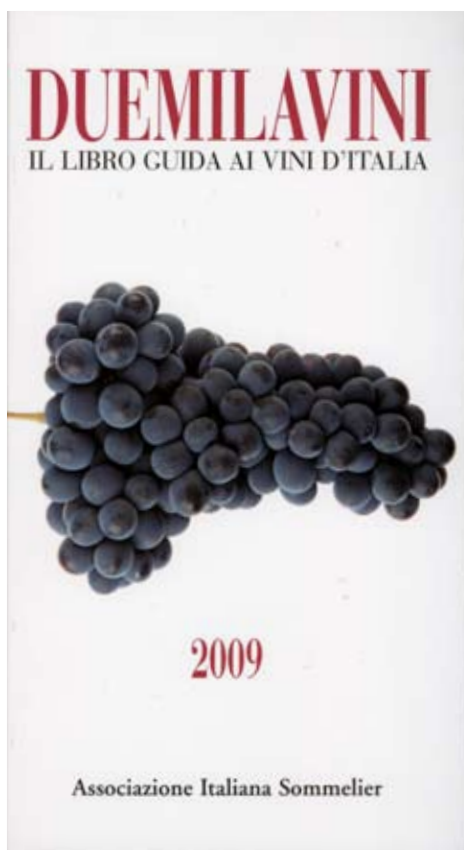




VILLABELLA



VILLABELLA

Loc. Ca' Nova, 2 - 37011 Calmasino (VR) - Tel. 045 7236448
Fax 045 7236704 - www.vignetivillabella.com - info@vignetivillabella.com

Anno di fondazione: 1971 - **Proprietà:** famiglie Delibori e Cristoforetti
Fa il vino: Luca D'Attoma e Tiziano Delibori - **Bottiglie prodotte:** 500.000
Ettari vitati di proprietà: 170 + 50 in affitto - **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dall'autostrada del Brennero, uscire ad Affi e prendere la superstrada per Peschiera, uscita di Calmasino.

Di proprietà delle famiglie Delibori e Cristoforetti, che la fondarono nel 1971, l'azienda si estende per più di 220 ettari di terreno sulle colline moreniche della zona del Bardolino. Vasta la produzione aziendale: ritorna dopo un anno di assenza il Villa Cordevigo Rosso, austero assemblaggio di Corvina, Cabernet e Merlot, insieme al nuovo Bianco della stessa linea, intenso e molto piacevole. Non deludono i classici aziendali: Amarone, Pinot Grigio Vigna di Pesina e Fiordilej Passito.

FIORILEJ PASSITO 2005



Tipologia: Bianco Dolce Igt - Uve: Sauvignon 40%, Garganega 30%, Incrocio Manzoni 6.0.13 30% - Gr. 15% - € 10 (0,375) - **Bottiglie:** 6.000 - Lucente ambrato con lampi dorati. Intrigante, propone sensazioni di confettura di albicocca, miele, scorze di arancia candite, vaniglia, frutta secca e fico farcito. Dolce, morbido e di piacevolissima acidità. Lungo. Barrique per 12 mesi. Pan di Spagna.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2004



Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara, Rossignola e Negrara 10% - € 23 - Impenetrabile. Naso di mora sotto spirito, viola, anice, vaniglia e cioccolato al liquore. Morbido, caldo e di elegante tannicità. Lungo. Rovere per 36 mesi. Brasato.

VILLA CORDEVIGO ROSSO 2004 - Corvina 40%, Cabernet 40%,



Merlot 20% - € 19 - Rubino compatto con lumi violacei. Intenso di mora, lampone, viola, liquirizia, legno di cedro e vaniglia. Caldo, tannico e di piacevole acidità al gusto. Persistente. Legno per 30 mesi. Tagliata al pepe verde.

VILLA CORDEVIGO BIANCO 2006 - Garganega 75%, Sauvignon 25%



€ 15 - Paglierino dorato. Intenso di albicocca, pesca, pepe bianco e vaniglia. Morbido, caldo e di bella acidità. Legno per 8 mesi. Spaghetti cozze e vongole.

PINOT GRIGIO VIGNA DI PESINA 2007 - Pinot G. 95%, Pinot B. 5%



€ 6,50 - Paglierino. Susina, ginestra e note minerali. Morbido e fresco. Piacevole. Acciaio. Involtni di spigola.

MONTEMAZZANO 2005 - Corvina 100% - € 9,50



Denso rubino. Ciliegia sotto spirito, anice, pepe nero, liquirizia e cuoio. Morbido, caldo e di viva tannicità. Rovere per 18 mesi. Polpettone.

BARDOLINO CLASSICO SUPERIORE TERRE DI CAVAGION 2006



Corvina 65%, Rondinella 15%, Corvinone 15% - € 9 - Concentrato, con naso di viscioia matura, spezie scure, chiodi di garofano e tabacco. Tannino piacevole e morbida freschezza. 12 mesi in botte. Cannelloni.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2005 - Corvina 60%,



Rondinella 30%, Molinara, Rossignola e Negrara 10% - € 10,50 - Compatto, offre profumi di amarena, pepe, geranio e tabacco da pipa. Fresco e di speziata persistenza. 24 mesi in rovere. Arrosticini.

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO POZZO DELL'AMORE 2007 - € 6



Chiaretto. Fragoline di bosco, rosa e geranio. Morbido e sapido. Inox. Tartine.