

# Great Wines of Cantina Contri

# Corte Viola Chardonnay Venezia IGT

## Classificazione

Chardonnay.

## Collocazione Vigneti

Veneto-Friuli Venezia Giulia

## Uve

Chardonnay

## Tipologia Terreno

Vigne selezionate in zone del nord Italia dove le viti sono allevate su terreni ben esposti di origine alluvionale ricche di scheletro e molto drenanti con forme di allevamento volte a tenere, rese abbastanza basse, concentrando così su un minor numero di grappoli tutte le sostanze.

## Clima

Mite, con temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve

## Vendemmia

Verso la fine di settembre, quando le uve hanno raggiunto un giusto equilibrio tra acidità e zuccheri

## Vinificazione

Le uve vengono vinificate con pigiatura

soffice; il mosto, dopo decantazione statica a freddo, fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il vino nuovo sosta in acciaio fino all'imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Colore limpido, giallo paglierino brillante; profumo fragrante e persistente; sapore armonico e fruttato.

## Abbinamento

Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, primi piatti, pesci, carni bianche fredde.

## Temperatura di servizio

8 - 10 C°.



# Corte Viola Merlot Veneto Igt

---

## Type of wine

Vino rosso secco.

## Origin

Veneto.

## Vineyard

100% Merlot.

## Production area

Veneto.

## Ground type

Argilloso di origine alluvionale.

## Climate

Mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

## Forma di allevamento

Viti allevate a guyo.

## Vendemmia

Fine di Settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico

delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

## Vinificazione

Diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox.

## Alcol

16-18 C°.

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato di frutta matura a bacca rossa, gusto armonico, morbido, di buon corpo, giustamente tannico, con piacevoli note di frutti di bosco.

## Serving temperature

16-18 C°.

## Abbinamenti

Si accompagna piacevolmente con primi piatti saporiti, bolliti e carni bianche.



# Corte Viola VF Prosecco DOC

---

## Classificazione

Vino bianco frizzante.

## Collocazione Vigneti

Zona colline trevigiane dove la viticoltura è espressione di tradizione e qualità.

## Vitigno

100% Prosecco

## Produzione

L'uva viene prodotta su vigneti in collina dove la giusta esposizione al sole, la composizione del terreno e la costante ventilazione creano piccoli sottosistemi pedoclimatici che permettono al prosecco di raggiungere risultati veramente soddisfacenti.

## Vendemmia

Metà settembre al raggiungimento della maturità aromatica dell'uva.

## Vinificazione

L'uva raccolta matura viene velocemente pigiata e poi fatta macerare a fresco per poche ore per essere successivamente separata dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati aromatici. Finita la fermentazione segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini; aromaticamente è fruttato con piacevoli sentori di mela golden, gusto armonico, di medio corpo e snello.

## Consumo

Ideale come aperitivo, a tutto pasto e in occasione di brindisi.

## Temperatura di servizio

5 - 6 C°.

## Conservazione

In luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

## Alcool

10,50%vol

# Bardolino Doc

---

## Wine Appellation

Bardolino Doc.

## Wine type

Still dry red wine.

## Area of Production

Garda lake area in the province of Verona.

## Soil

Well exposed and pebbly soil of morainal origin.

## Grapes

Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%.

## Winemaking notes

The grapes are vinified separately at controlled temperature in stainless steel tanks. The wine is then blended.

## Colour

Ruby red.

## Bouquet

Light fruit-driven nose expressing typical Veronese characteristics of cherry and red berry fruits. Delicate violet notes

## Taste

Dry, light and well balanced wine with fruity notes and supple tannins

## Food Pairings

Perfect with savory first courses, poultry and white meat.

## Serving Temperature

Serve at room temperature.

## Alcol

12% vol.



# Cabernet Veneto IGT Corte Viola

---

## Denominazione

Merlot Veneto IGT

## Uve

100% Merlot

## Zona di produzione

Veneto

## Terreno

Argilloso di origine alluvionale.

## Clima

Mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

## Forma di allevamento

Viti allevate a guyot.

## Vendemmia

Fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

## Vinificazione

Diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25 - 28 C° per 10 - 15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox.

## Alcol

11,50%vol

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato di frutta matura a bacca rossa, gusto armonico, morbido, di buon corpo, giustamente tannico, con piacevoli note di frutti di bosco.

## Temperatura di servizio

16 - 18 C°.

## Abbinamenti

Si accompagna piacevolmente con primi piatti saporiti, bolliti e carni bianche.



# Merlot Veneto IGT

---

## Denominazione

Merlot Veneto IGT

## Uve

100% Merlot

## Zona di produzione

Veneto

## Terreno

Argilloso di origine alluvionale.

## Clima

Mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

## Forma di allevamento

Viti allevate a guyot.

## Vendemmia

Fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

## Vinificazione

Diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25 - 28 C° per 10 - 15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox.

## Alcol

11,50%vol

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato di frutta matura a bacca rossa, gusto armonico, morbido, di buon corpo, giustamente tannico, con piacevoli note di frutti di bosco.

## Temperatura di servizio

16 - 18 C°.

## Abbinamenti

Si accompagna piacevolmente con primi piatti saporiti, bolliti e carni bianche.



# Montepulciano D'abruzzo Doc

---

## Wine appellation

Montepulciano d'Abruzzo Doc

## Wine type

Still dry red wine

## Area of production

Hilly area in Abruzzo region, central Italy.

## Soil

Clayey and calcareous.

## Winemaking notes

Hand-harvested grapes, fermentation at controlled temperature on skins with frequent remontages to enhance the extraction of aroma. Fining in steel tanks for six months.

## Grapes

Montepulciano 100%.

## Colour

Ruby red with purplish hues.

## Bouquet

Red fruits like cherries, raspberries and plums and hints of spices.

## Taste

Warm and well balanced red wine of good structure with supple tannins, a black fruits aftertaste and a persistent finish.

## Food Pairings

Excellent with savory pasta dishes, grilled meat, game and aged cheese.

## Alcol

12%/vol.





# Negroamaro Salento IGT Corte Viola

---

## Denominazione

Negroamaro salento IGT

## Uve

100% Negroamaro

## Zona di produzione

Puglia

## Terreno

Terreni di natura calcarea e argillosa.

## Clima

Caldo, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

## Forma di allevamento

Viti allevate con il sistema dell'albarello pugliese.

## Vendemmia

Prima decade di settembre effettuata manualmente.

## Vinificazione

In rosso con 10 giorni di macerazione e frequenti rimontaggi. Fermentazione in tini d'acciaio inox a 25 - 27 C° a malolattica svolta parte del vino matura in legno e il resto rimane in acciaio.

## Alcol

12,50%vol

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato

Profumo: intenso

Sapore: sapore pieno e gradevole leggermente amarognolo rotondo di ottima struttura

## Temperatura di servizio

16 - 18 C°.

## Abbinamenti

Carni rosse arrostiti o in umido, agnello, capretto, formaggi stagionati.

# Duca della Rocca IGT Nero d'Avola

## Denominazione Vino

Nero d'Avola IGT.

## Uve

Nero d'Avola.

## Zona di Produzione

Sicilia.

## Tipologia Terreno

Argilloso di origine alluvionale.

## Clima

mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

## Forma di allevamento

Viti allevate a guyot.

## Vendemmia

Fine di Settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte in piena maturazione,

private dei raspi e pigiate per essere sottoposte a macerazione alcolica su fermentini in acciaio inox. Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino, il quale dopo i travasi e una filtrazione, viene conservato in serbatoi d'acciaio.

## Alcol

13,0 %/vol.

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino lucido, si apre al naso con forti sapori di frutta secca e sciroppata. Il gusto è caldo, armonico nell'acidità ed elegante nei tannini.

## Temperatura di servizio

16 - 18 C°

## Abbinamento gastronomico

Si accompagna piacevolmente a selvaggina, carni rosse, piatti tartufati.



# Corte Viola Pinot Grigio Venezia

---

## Tipo

Vino bianco secco.

## Zona di produzione

Nord Italia Centrale

## Vitigni

Pinot

## Produzione

Uve raccolte a mano subiscono un processo controllato per preservare tipiche caratteristiche varietali. Il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata in acciaio inox.

## Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

## Aroma

Offre sentori floreali e di acacia.

## Gusto

Equilibrato con tannini morbido, offre aromi di frutta gialla e finale pulito.

## Abbinamenti gastronomici

Si accoppia perfettamente con i primi piatti di pesce e risotti, pollame e formaggi poco stagionati.

## Temperatura di servizio

10 - 12 C°.



# Terra Aprica Primitivo Puglia Igt

---

## Denominazione Vino

Primitivo IGT

## Uve

Primitivo

## Zona di Produzione

Puglia

## Terreno

Medio impasto, argilloso e calcareo con esposizione a sud.

## Clima

Caldo, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

## Forma di Allevamento

Viti allevate con il sistema dell'albarello pugliese, di età superiore ai 25 anni o spalliera cordone speronato.

## Vendemmia

Prima decade di Settembre effettuata manualmente.

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte e lavorate con dirapatura-pigiatura e fermentate in acciaio a temperature controllate per poi essere affinate fino a 6 mesi sempre in acciaio.

## Alcol

13,0 %/vol

## Caratteristiche Organolettiche

colore rosso intenso, profumo ampio, fruttato, persistente che richiama la prugna. Il gusto è strutturato, pieno, asciutto, robusto ma vellutato.

## Temperatura di Servizio

16 - 18 C°

## Abbinamento Gastronomico:

Si accompagna ad arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi caprini e di media stagionatura.



# Corte Viola VF Rosé Veneto Igt

---

## Type of wine

Vino frizzante rosato.

## Origin

Veneto.

## Vineyard

Raboso; Glera.

## Ground type

Argilloso.

## Wine making

Pressatura soffice per ottenere il solo mosto fiore, assenza di macerazione, ovvero di contatto fra mosto e bucce. La fermentazione, grazie all'azione dei lieviti, trasforma gli zuccheri in alcol e altre sostanze minori fondamentali per l'aroma e la struttura de vino. Avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 18 - 20 gradi per impedire attacchi batterici. Una volta terminata la fermentazione, il vino è soggetto a travasi e chiarifiche.

## Metodo di spumantizzazione

Vinificazione in rosato in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza.

## Color

Rosé.

## Smell

Il profumo è delicato e fragrante, fruttato con sentori di fragola, lampone e rosa.

## Taste

Al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

## Abbinamenti

Particolarmente indicato per pranzi a base di pesce o di carni bianche...Indicato comunque in ogni occasione.

## Serving temperature

6-8 C°.



# Sangiovese Rubicone IGT

---

## Tipo

Vino rosso secco

## Zona di produzione

Nord Italia Centrale

## Vitigni

Sangiovese.

## Produzione

Uve raccolte a mano subiscono un processo controllato per preservare tipiche caratteristiche varietali. Il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata in acciaio inox per circa 2 settimane per ottenere l'estrazione ottimale di frutta e tannini morbidi.

## Colore

Colore rosso scuro.

## Aroma

Sangiovese IGT offre profumi di viola, spezie, ciliegie, lamponi e prugne..

## Gusto

Mediamente strutturato ed equilibrato con tannini morbidi, offre aromi di frutta nera e finale pulito..

## Alcol

12,50%vol

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato

Profumo: intenso

Sapore: sapore pieno e gradevole leggermente amarognolo rotondo di ottima struttura.

## Abbinamenti

Si accoppia perfettamente con primi piccanti, carni rosse, pollame e così come i formaggi stagionati.

## Temperatura di servizio

18 C°



# Soave Doc

---

## Wine appellation

Soave Doc

## Wine type

Still dry white wine

## Area of production

Limited areas in Verona province, north eastern Italy.

## Soil

Well exposed, clayey and pebbly soil of volcanic origin.

## Grapes

Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%.

## Winemaking notes

The ripe grapes, picked up at the end of September, undergo a soft pressing. Crio-maceration of the must on the skins and fermentation at controlled

temperature. Fining in stainless steel tanks.

## Colour

Straw yellow.

## Bouquet

Elegant and fragrant perfumes of vine flowers and elder.

## Taste

Dry, deep and harmonious with a delicious bitter touch of green almond.

## Food Pairings

Pairs well with appetizers, seafood and fish dishes and white meat.

## Serving Temperature

Serve at 10-12°C.

## Alcol

11,5% vol.



# Trebbiano Rubicone IGT

---

## Tipologia

Vino Trebbiano IGT Rubicone fermo

## Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

## Zona di provenienza

Colline e pianure Emiliano Romagnole

## Olfatto

Profumo vinoso, gradevole.

## Uve

Trebbiano romagnolo.

## Gusto

Asciutto e armonico

## Tipo di terreno

Argilloso.

## Abbinamenti

Ideale con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

## Vinificazione

Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione, dove si procede alla pigiatura ed alla separazione del mosto dalle bucce. Il mosto viene poi pompato in grossi tini per la fermentazione che avviene ad una temperatura controllata di 15/18 C °, che consente di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. Successivamente il vino fermentato viene travasato, separato dalle fecce.

## Temperatura di servizio

10 - 12 C°





# Dedicato Vs Grand Cuvée Brut

---

## Classificazione

Vino Spumante Brut.

## Collocazione Vigneti

Zone vocate del Veneto e Emilia per tali varietà.

## Varietà

Trebbiano-Garganega.

## Tipologia Terreno

Argilloso con resa ettaro di 300q ed età media del vigneto di 23 anni.

## Vinificazione

Pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat.

## Colour

Giallo paglierino scarico.

## Profumo

Fragrante ed intenso con note di croste di pane e di mela.

## Gusto

Secco, sapido con note di mandorla.

## Abbinamento

Adatto a piatti a base di pesce come risotti di mare e anche dolci al cucchiaio.

## Temperatura di servizio

4 - 6 C°.



# Prosecco Doc Extra Dry Dedicato

---

## Wine appellation

Prosecco Doc

## Wine type

Still dry red wine

## Area of production

Hilly area in Treviso Province, north eastern Italy.

## Soil

Well exposed, clayey and calcareous

## Grapes

Glera 100%.

## Winemaking notes

Grapes undergo a short maceration at low temperature before pressing, to enhance their aroma. Traditional white vinification and second fermentation with Charmat method. Fining in stainless steel tanks.

## Colour

Pale straw yellow with greenish hues.

## Bouquet

Fragrant floral and fruity perfumes with pleasant hints of golden apple and candied fruits.

## Taste

Crisp, medium-bodied, harmonious with a delicious aromatic after-taste.

## Food Pairings

Ideal for the whole meal and excellent as an aperitif.

## Serving Temperature

Serve at 5-6 °C.

## Alcol

11,5 %/vol..

