



W W W . C A N T I N A S A B A I N I . I T

## Rosé Spumante Brut



## Garganega Spumante Brut



## Garganega Veronese IGT



## Chardonnay Veronese IGT



**VITIGNI:** 100% Molinara.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi e Oasi Musella, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12%

**COLORE:** Rosa brillante.

**SAPORE:** Rotondo e di buona sapidità.

**PROFUMO:** Sentori fruttati, freschi e delicati.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente per aperitivi, primi piatti freschi e pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°C – 8°C.

**VITIGNI:** 100% Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12%

**COLORE:** Giallo verdolino.

**SAPORE:** Fruttato, secco e deciso.

**PROFUMO:** Sentori floreali.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente per aperitivi, primi piatti freschi e pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°C – 8°C.

**VITIGNI:** 100% Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12% Vol.

**COLORE:** Giallo paglierino con riflesso verdolino.

**SAPORE:** Fragante con un bilanciato equilibrio gustativo.

**PROFUMO:** Floreale con sensazioni di biancospino e frutta a polpa bianca.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente per aperitivi e primi piatti freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C – 10°C.

**VITIGNI:** 100% Chardonnay.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12% Vol.

**COLORE:** Giallo paglierino.

**SAPORE:** Asciutto, elegante, equilibrato e sapido.

**PROFUMO:** Floreale intenso.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente per aperitivi e primi piatti freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C – 10°C.

## Soave DOC



## Pinot Grigio Garda DOC



## Corvina Veronese IGT



## Valpolicella DOC



**VITIGNI:** 100% Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12,5% Vol.

**COLORE:** Giallo paglierino tenue.

**SAPORE:** Fruttato, elegante e intenso.

**PROFUMO:** Sentori floreali con note di biancospino e acacia.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente per aperitivi e primi piatti freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C – 12°C.

**VITIGNI:** 100% Pinot Grigio.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti in Oasi Musella, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12% Vol.

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro.

**SAPORE:** Fragranze con sensazioni minerali.

**PROFUMO:** Sentori di fiori bianchi con tipiche note fruttate di pera.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con antipasti, pesce e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C – 10°C.

**VITIGNI:** 100% Corvina.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi e Oasi Musella, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino con riflessi violacei.

**SAPORE:** Piacevolmente fruttato ed equilibrato.

**PROFUMO:** Avvolgente con sentori fruttati di frutta rossa e note speziate.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con primi piatti saporiti e tutti i tipi di carne e formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° – 18° C.

**VITIGNI:** 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi e Oasi Musella, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 12,5% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino profondo.

**SAPORE:** Fine, elegante e persistente.

**PROFUMO:** Sentori fini e speziati con note di piccoli frutti rossi e ciliegie.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° – 18° C.

## Valpolicella DOC Superiore



**VITIGNI:** 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti del Monte Pistoza nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 13% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino vivo.

**SAPORE:** Fine ed elegante, con dei leggerissimi tannini morbidi e con un'incredibile persistenza e lunghezza.

**PROFUMO:** Sentori vellutati, tostati e con note di frutta matura.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C.

## Passito Garganega Veneto IGT



**VITIGNI:** 100% Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 13% Vol.

**COLORE:** Giallo dorato brillante.

**SAPORE:** Elegante, equilibrato, persistente con una sorprendente pienezza gustativa.

**PROFUMO:** Floreale con sentori di frutta candita, albicocca, pesca e fichi bianchi.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente a fine pasto con dolci. Ottimo anche con formaggi stagionati e fermentati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C - 12°C.

## Valpolicella Ripasso DOC Superiore



**VITIGNI:** 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti del Monte Castello d'Illasi nel paese di Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 14% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**SAPORE:** Morbido, corposo e avvolgente.

**PROFUMO:** Sentori intensi ed eleganti di ciliegie e amarene.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con carni rosse, arrostiti e formaggi fermentati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C.

## Amarone della Valpolicella DOCG



**VITIGNI:** 40% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Oseleta.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti del Monte Castello d'Illasi e vigneti del Monte Tomelon in val d'Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 15,5% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi granati.

**SAPORE:** Intenso e pieno con note di caffè e cacao.

**PROFUMO:** Sentori eleganti ed equilibrati di frutta rossa sotto spirito e note speziate.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con carni rosse, selvaggina e formaggi fermentati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C - 20°C.

# Amarone della Valpolicella DOCG RISERVA



**VITIGNI:** 40% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Oseleta.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti del Monte Castello d'Illasi e Monte Tomelon in Val d'Illasi, provincia di Verona.

**ALCOOL:** 16,5% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi granati.

**SAPORE:** Ricco, intenso, persistente e ben equilibrato.

**PROFUMO:** Sentori eleganti e speziati di frutta rossa sotto spirito e cioccolato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino eccellente con carni rosse, brasati e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C – 20°C.

**SABAINI**  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
RISERVA