



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