CADIS 1898 S.a.c.
Viale della Vittoria, 128 - 37038 Soave (VR)
www.cadis1898.it



ROCCASVEVA

vini dell'alta tradizione veronese

EQUIPE5

Horeca SELECTION



IDENTITÁ

Siamo orgogliosi di essere produttori delle principali denominazioni Venete: dal grande vino bianco Soave, allo spumante Lessini Durello, dai gioielli enologici della Valpolicella, al Custoza, al Garda e al Bardolino.
La nostra terra è il bene più prezioso, ecco da dove deriva il nostro impegno per la valorizzazione dei vitigni autoctoni di questo territorio.
Nella nostra grande realtà ogni calice è il frutto di un appassionato lavoro di squadra, di un'esperienza affinata nel tempo.
Grazie ad un sistema di selezione delle uve all'avanguardia, siamo in grado di differenziare la produzione, offrendo un ventaglio che spazia dai vini per tutti i giorni, ai grandi vini destinati ai ristoranti, alle enoteche e ai wine bar più prestigiosi sia in Italia che nel resto del mondo. Oggi esportiamo circa la metà della nostra produzione.

Un'azienda a tutta filiera «dal grappolo alla bottiglia» nel rispetto delle nostre origini, della grande tradizione di cui siamo eredi e dell'ambiente: il bene più prezioso.

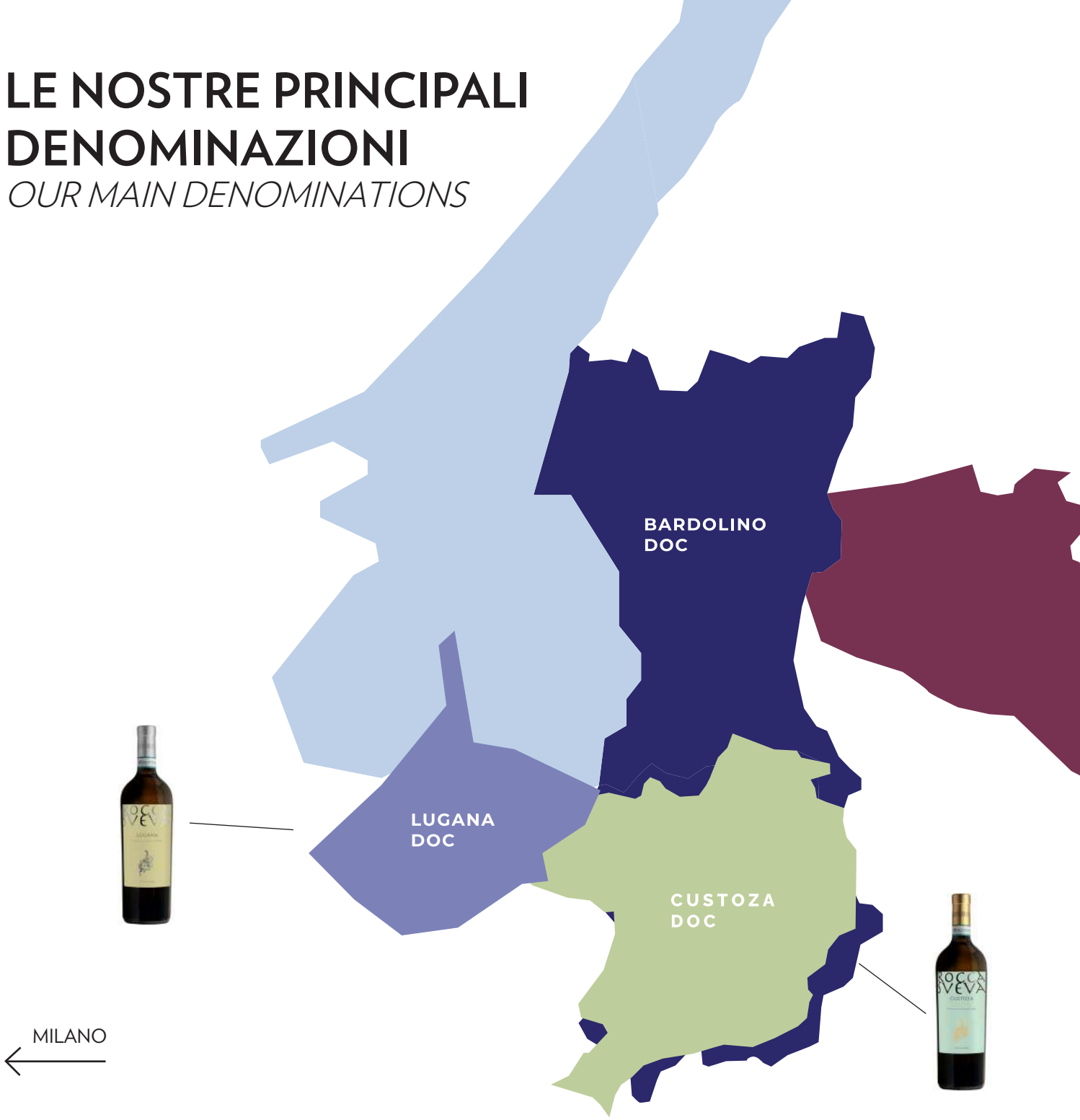
IDENTITY

We are proud to be producers of the main Veneto denominations: the great white Soave, the Lessini Durello sparkling wine and the jewels of Valpolicella, Custoza, Garda and Bardolino.
For us, our local corner of earth is a precious treasure: it is the true wellspring of our dedication to developing and promoting appreciation of the native grapes of our area.
For our Group, every glass of wine is the fruit of the passionate commitment of an entire team, of expertise carefully honed over the years.
Thanks to our avant-garde system of quality selection, we are able to differentiate our winemaking categories, offering a broad portfolio of wines that range from those meant for everyday enjoyment to ambitious wines styled for the most discriminating restaurants, wine shops, and enotecas in Italy and abroad.

A vertically-integrated producer, "from cluster to bottle", with respect for our origins, for the great winemaking traditions of which we are the proud heirs, and for the environment, our most precious asset.

LE NOSTRE PRINCIPALI DENOMINAZIONI

OUR MAIN DENOMINATIONS




LESSINI
DURELLO
DOC
VALPOLICELLA
DOC
SOAVE
DOC
VERONA
VENEZIA



ROCCA SVEVA: VINI DA VIVERE

All'ombra del maestoso castello di Soave, proprio a ridosso delle antiche mura, si trova Rocca Sveva, un borgo medievale trasformato in un centro di eccellenza vinicola. Borgo Rocca Sveva, con le sue suggestive cantine, l'antica villa Giavarina, il rigoglioso parco botanico e il vigneto sperimentale, è un vero e proprio omaggio alla cultura del vino: uno straordinario condensato di storia, tradizione e qualità.

ROCCASVEVA

vini dell'alta tradizione veronese

ROCCA SVEVA: WINES FOR ENJOYING LIFE

In the shadow of the majestic Castello di Soave, right up against the castle's ancient walls, lies Rocca Sveva, a hamlet built in the Middle Ages that Cadis 1898 has transformed into a prestigious centre of wine culture. Borgo Rocca Sveva, with its picturesque cellars, ancient Giavarina villa, flourishing botanical garden, and experimental vineyard, represents a unique tribute to wine culture, boasting an extraordinary amalgam of history, tradition, and quality.



Iscrizione latina risalente al XV secolo rinvenuta nelle vicinanze dell'antica Villa Giavarina a Borgo Rocca Sveva. *Latin inscription dating to the 15th century, found near the ancient Villa Giavarina in Borgo Rocca Sveva.*





RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG



Per gli amanti dei vini dolci ed eleganti, questo recioto è una tentazione irresistibile. Recioto di Soave Classico DOCG, nasce da Garganega in purezza. I vigneti sono situati nella zona classica della denominazione, in posizione collinare, composti da terreni di natura calcarea e alluvionale. Qui le uve riescono a giungere a piena maturazione e vengono raccolte a mano per poi essere inviate in speciali fruttai dove restano in appassimento fino al mese di gennaio o febbraio. Pressatura soffice e una leggera macerazione della buccia sono le operazioni preliminari che permettono poi al mosto di iniziare la sua lenta fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento, infine, prosegue in legno a contatto con i propri lieviti e con periodiche operazioni di "batonage". Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore giallo dorato. Al naso rivela un profumo complesso, di miele, vaniglia e frutta essiccata. In bocca è piacevolmente morbido e giustamente dolce, con retrogusto amarognolo che riporta alla mente la mandorla. È il compagno perfetto per ogni fine pasto. Ottimo con semplici dolci della tradizione, va provato con una fetta di torta di mele.

12,5% vol.

500 ml

For lovers of sweet and elegant wines, this wine is an irresistible temptation. Recioto di Soave Classico DOCG, born from Garganega in purity. The vineyards are located in the classic area of the designation, on a hilly position, composed of calcareous and alluvial soils. Here the grapes reach full ripeness and are harvested by hand to be sent to special fruit stands where they remain in drying up until January or February. Soft pressing and a slight maceration of the skin are the preliminary operations that then allow the must to start its slow fermentation at controlled temperature. Finally, the ageing continues in wood in contact with its own yeasts and with periodic "batonage" operations. In the glass, the wine has a beautiful golden yellow color. On the nose it reveals a complex aroma of honey, vanilla and dried fruit. In the mouth it is pleasantly soft and rightly sweet, with a slightly bitter aftertaste that brings to mind the almond. It is the perfect companion for every meal. Great with simple traditional desserts, should be tried with a slice of apple pie.

Il valore del tempo - The value of time

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA

15% vol.

375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml



Amarone. Storia di un errore fortunato. Il più celebre dei vini della Valpolicella, infatti, nasce proprio da un errore. Da una botte di Recioto dimenticata in cantina per l'inverno, dando tempo ai lieviti di mangiare tutto lo zucchero contenuto nel vino. Chi lo assaggiò pensando di trovare un vino dolce, rimase stupito dall'Amarone di quel nettare. Ma quanto era buono? L'Amarone della Valpolicella Riserva Rocca Sveva è figlio di una terra fertile, dalla passione e da tanto, duro, lavoro in cantina. Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in grandi botti di rovere, dove viene lasciato maturare all'incirca per 48 mesi, da qui la menzione Riserva. Poi, prima della commercializzazione, viene lasciato ulteriormente riposare in bottiglia per alcuni mesi in attesa che raggiunga il giusto equilibrio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con profumi intensi ed eleganti. In bocca rivela immediatamente il suo carattere e la stoffa con cui è fatto. Strutturato e deciso, è caldo, morbido, vellutato e molto persistente. Buono oggi, è un vino che non teme di invecchiare. In cantina sa attendere con pazienza la giusta occasione per essere stappato. Deve trattarsi di una serata speciale, dove sulla tavola si susseguono piatti di grande spessore. Ottimo con la selvaggina, è perfetto anche per accompagnare un lungo, lunghissimo, dopo cena. Un pezzetto di cioccolato, in quel caso, è tutto ciò che serve per rendergli giustizia.



Amarone. Story of a lucky mistake. The most famous wine of Valpolicella, in fact, was born from an error. From a barrel of Recioto forgotten in the cellar for the winter, giving time to the yeasts to eat all the sugar contained in the wine. Who tasted it thinking of finding a sweet wine, was amazed by the Amarone of that nectar. But how good was it? Amarone della Valpolicella Riserva Rocca Sveva is the result of a fertile land, with passion and hard work in the cellar. After vinification, the aging takes place in large oak barrels, where it is left to age for about 48 months, hence the term Riserva. Then, before marketing, it is left to rest in the bottle for a few months until it reaches the right balance. In the glass it has a beautiful ruby red color, with intense and elegant scents. In the mouth it immediately reveals its character and the fabric with which it is made. Structured and decided, it is warm, soft, velvety and very persistent. Good today, it is a wine that does not fear to age. In the cellar he knows how to wait patiently for the right occasion to be uncorked. It must be a special evening, where the table is followed by plates of great thickness. Excellent with game, it is also perfect to accompany a long, very long, after dinner. A piece of chocolate, in that case, is all it takes to do justice.

Il valore del tempo - The value of time

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOCG

Dalle colline della Valpolicella nasce un Amarone di grande eleganza, intensità e carattere, ottenuto da uve accuratamente selezionate e lasciate appassire lentamente secondo l'antica e preziosa tradizione del territorio. Un vino che racchiude tutta la ricchezza e l'autenticità di queste terre, esprimendo profumi intensi e avvolgenti. Al palato si rivela vellutato con un equilibrio armonioso e una straordinaria profondità, autentica espressione di un territorio unico e da sempre vocato alla produzione di grandi vini.

15% vol.

750 ml

From the hills of Valpolicella comes an Amarone of great elegance, intensity and character, crafted from carefully selected grapes that are slowly dried according to the ancient and treasured tradition of this land. A wine that embodies all the richness and authenticity of these territories, revealing intense and enveloping aromas. On the palate, it is velvety, with harmonious balance and remarkable depth an authentic expression of a unique land that has always been renowned for the production of great wines.







Il valore del tempo - The value of time

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

La tecnica enologica utilizzata prevede il "ripasso" del vino Valpolicella sulle vinacce fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone e Recioto. In origine si trattava di un veloce passaggio del Valpolicella d'annata sulle vinacce. Oggi, invece, si tende a prolungare maggiormente questo contatto, provocando una seconda lenta fermentazione e ottenendo un vino decisamente più ricco di quello di partenza. Dopo mesi di maturazione in botti grandi e successivamente in bottiglia, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rubino limpido e assai brillante, con unghia rubino-granata di ottima tenuta. Al naso sono decisi i ricordi di amarene sotto spirito, prugne secche, sottobosco, chiodi di garofano, rovere pregiato, cannella e radice di liquirizia. Un profilo olfattivo ampio, avvolgente e aristocratico. In bocca, invece, mostra una bella concentrazione, una texture tannica setosa e vellutata e un'acidità molto dinamica. Il tutto, però, perfettamente bilanciato da un importante calore alcolico. Lungo e pulito, il suo finale lo rende perfetto per diversi abbinamenti. Su tutti, pasta condita con sughi di carne, formaggi semi stagionati e salumi.



The oenological technique used involves the "repass" of Valpolicella wine on the fermented grape marc from the dried grapes used for the production of Amarone and Recioto. Originally it was a quick passage of vintage Valpolicella on the grape marc. Today, however, this contact tends to be prolonged, causing a second slow fermentation and obtaining a wine that is much richer than the original. After months of maturing in large barrels and then in the bottle, a wine with a nice ruby color is discovered, clear and very bright, with ruby-garnet nail of excellent hold. The nose is marked by the memories of sour cherries, dried plums, undergrowth, cloves, precious oak, cinnamon and licorice root. A broad, enveloping and aristocratic olfactory profile. In the mouth, however, it shows a nice concentration, a silky and velvety tannic texture and a very dynamic acidity. The whole, however, perfectly balanced by an important alcoholic heat. Long and clean, its finish makes it perfect for different combinations. Pasta with meat sauces, semi-ripened cheeses and cold cuts.

% 14% vol.

750 ml - 1500 ml



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Si definisce "Superiore" un vino, in questo caso un Valpolicella, che presenta una gradazione alcolica superiore a quella minima prescritta dal disciplinare e, soprattutto, ha caratteristiche organolettiche superiori alla media. Si tratta quindi di un "Super" Valpolicella. In campagna i vigneti sono condotti parte con la tradizionale Pergola Veronese e parte con il più moderno guyot. L'uvaggio, invece, è quello tipico della denominazione. Vendemmia manuale e vinificazione accurata, permettono di presentarsi nel bicchiere di un bel colore rosso intenso, dai riflessi violacei. Al naso è piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e una bella nota di tostatura. In bocca è pieno, equilibrato e avvolgente. Con tannini morbidi e dal tipico retrogusto di marasca. È il vino giusto da servire quando il menù prevede piatti di carne e selvaggina. Perfetto anche con formaggi a pasta dura.

13% vol.

750 ml - 3000 ml - 5000 ml



It is defined as "Superior" a wine, in this case a Valpolicella, which has an alcoholic strength higher than the minimum prescribed by the specification and, above all, has organoleptic characteristics above average. It is therefore a "Super" Valpolicella. In the countryside, the vineyards are partly conducted with the traditional Veronese pergola and partly with the more modern guyot. The blend, on the other hand, is typical of the denomination. Manual harvesting and careful vinification, allow to present in the glass of a beautiful deep red color, with violet reflections. The nose is pleasantly fruity, with hints of cherry and a nice note of toasting. In the mouth it is full, balanced and enveloping. With soft tannins and the typical marasca aftertaste. It is the right wine to serve when the menu includes meat and game dishes. Also perfect with hard cheeses.

Il valore del tempo - The value of time

VALPOLICELLA DOC

Tra le colline che abbracciano la terra veronese, dove antichi borghi, vigneti e tradizioni secolari si intrecciano in un paesaggio ricco di storia e fascino, prende vita il Valpolicella Doc. Un vino che racconta l'autenticità e il carattere di un territorio unico, attraverso un profilo armonico, elegante e piacevolmente avvolgente. I suoi profumi e la sua piacevole freschezza lo rendono un compagno versatile a tavola, ideale per accompagnare piatti di carne, salumi e formaggi stagionati. Perfetto da condividere in ogni occasione, esprime al meglio la sua vivacità anche servito leggermente fresco.

Amid the rolling hills that embrace the Veronese countryside, where ancient villages, vineyards and centuries-old traditions intertwine in a landscape rich in history and charm, Valpolicella DOC comes to life. A wine that expresses the authenticity and character of a unique territory through a harmonious, elegant and pleasantly enveloping profile. Its aromas and refreshing character make it a versatile companion at the table, ideal for pairing with meat dishes, cured meats and aged cheeses. Perfect for sharing on any occasion, it also reveals its lively character when served slightly chilled.





12,5% vol.

250 ml - 750 ml





CASTELCERINO
SOAVE CLASSICO DOC

13% vol.

750 ml

Il Soave Classico DOC Castelcerino è un'autentica espressione del territorio da cui proviene e delle belle colline vulcaniche di Soave. La base è Garganega, simbolo di eleganza, freschezza e mineralità, questo Soave nasce da uve provenienti dai vigneti nella pregiata Unità Geografica Aggiuntiva (U.G.A.) Castelcerino. Ci troviamo a un'altitudine di 280 metri, con esposizioni a nord-est e nord-ovest. Qui un microclima unico, combinato con il terreno vulcanico, conferisce al vino una forte personalità. La Garganega, varietà autoctona di Soave, viene vendemmiata a mano, a inizio ottobre per garantire il perfetto equilibrio tra maturità e freschezza. La fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura controllata, preservando la purezza dei profumi varietali. Colore giallo paglierino luminoso, al naso è riconoscibile per le sue note fumé e sulfuree, accompagnate da sentori di pietra focaia, agrumi e fiori di campo. In bocca, infine, colpisce per la sua cremosità e la grande freschezza. Il finale è asciutto, lungo e persistente. E' un vino che si distingue per il suo carattere deciso e la capacità di evolvere in bottiglia. Compagno ideale per una vasta gamma di piatti, è perfetto con preparazioni a base di pesce. Ottimo anche con carni bianche saporite, risotti e formaggi di media stagionatura.



The Soave Classico DOC Castelcerino is an authentic expression of the territory from which it comes and of the beautiful volcanic hills of Soave. The base is Garganega, symbol of elegance, freshness and minerality, this Soave comes from grapes coming from vineyards in the valuable Additional Geographical Unit (U.G.A.) Castelcerino. We are located at an altitude of 280 meters, with north-east and north-west exposure. Here a unique microclimate, combined with the volcanic soil, gives the wine a strong personality. The Garganega, a native variety of Soave, is harvested by hand at the beginning of October to ensure the perfect balance between maturity and freshness. The alcoholic fermentation takes place in steel at a controlled temperature, preserving the purity of the varietal aromas. Bright straw yellow colour, the nose is recognizable by its smoky and sulphurous notes, accompanied by hints of flint, citrus and field flowers. In the mouth, finally, it impresses with its creaminess and great freshness. The finish is dry, long and persistent. It is a wine that stands out for its strong character and the ability to evolve in bottle. Ideal companion for a wide range of dishes, it is perfect with fish preparations. Excellent also with tasty white meats, risottos and cheeses of medium ripening.

SOAVE
CLASSICO DOC

Vino classico, armonico e intenso, nasce da uve Garganega provenienti dall'area del Soave Classico, zona collinare in grado di esprimersi con vini di straordinaria finezza. Vinificazione in acciaio, questo Soave si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino brillante. I profumi sono delicati e piacevoli. Ricordano i fiori di campo, la camomilla, il sambuco e l'iris. In bocca, invece, è riccamente minerale, con un retrogusto di mandorla, tipico della Garganega Classica. Facile da abbinare, sa accompagnare con soddisfazione tutto un pranzo, dall'aperitivo ai secondi a base di carni bianche o pesce.

Classic wine, harmonious and intense, it is made from Garganega grapes coming from the area of Soave Classico, a hilly area able to express itself with wines of extraordinary finesse. Vinification in steel, this Soave comes in a glass of a beautiful bright straw yellow color. The scents are delicate and pleasant. They remind us of wildflowers, chamomile, elderberry and iris. In the mouth, instead, it is richly mineral, with an almond aftertaste, typical of Garganega Classica. Easy to combine, it can accompany with satisfaction all a lunch, from the aperitif to the second of white meat or fish.



12,5% vol.

250 ml - 375 ml - 750 ml - 1500 ml





CHIAROPURO

Chiaropuro è un prodotto firmato Rocca Sveva che colpisce per la freschezza che regala sin dai primi sorsi. Si tratta di un taglio di uve autoctone a bacca bianca, molto equilibrato, in cui ogni varietale riesce a donare qualcosa di proprio al risultato finale. Questa maestria nell'assemblaggio conferma, ancora una volta, il valore di una cantina come Rocca Sveva, realtà produttiva moderna e punto di riferimento per tutta la zona del veronese. Dopo la raccolta, effettuata con scrupolo e attenzione, i grappoli restano ad appassire per un breve periodo prima di essere spremuti. Vinificazione e affinamento avvengono sempre in acciaio, sino a quando è pronto per venire imbottigliato.
Si manifesta alla vista con un colore tipicamente paglierino, attraversato da leggeri riflessi che tendono al verdastro nell'unghia. Lo spettro olfattivo ruota intorno a sensazioni floreali, impreziositi da tocchi di agrumi e sfumature di frutta esotica. All'assaggio è di corpo leggero, beverino, sottile, con un sorso fresco, che si contraddistingue per un finale sapido.



% 12,5% vol.

750 ml - 1500 ml

Chiaropuro is a product signed Rocca Sveva that impresses with the freshness that gives from the first sips. It is a very balanced blend of autochthonous white berried grapes, in which each variety manages to give something of its own to the final result. This mastery in the assembly confirms, once again, the value of a winery like Rocca Sveva, modern production reality and reference point for the whole area of Verona. After the harvest, carried out with care and attention, the bunches remain to wilt for a short period before being pressed. Vinification and aging always take place in steel, until it is ready to be bottled.
It is manifested at the sight with a typically straw color, crossed by slight reflections that tend to greenish in the nail. The olfactory spectrum revolves around floral sensations, embellished with touches of citrus and hints of exotic fruit. The taste is light, drinkable, thin, with a fresh sip, which is characterized by a savory finish.



NOTTEFONDA

Nottefonda è un Super Veneto che nasce nelle valli ad est di Verona. Frutto di un blend di uve tipiche del territorio, la cui raccolta si svolge interamente a mano dopo un periodo di appassimento di qualche settimana.
I grappoli sono pressati delicatamente dopodiché il mosto viene avviato a una fermentazione a temperatura controllata. Segue poi affinamento in botti di legno. Di colore rosso rubino con unghia porpora, si avvertono al naso golosi aromi fruttati di marasca, frutti di bosco, accompagnate da chiare percezioni di pepe nero, liquirizia, cacao e tabacco. Morbido e caldo al palato, avvolge la bocca con la sua consistenza simile al velluto.
Da abbinare a primi piatti al tartufo o al ragù di carne, è perfetto insieme a carni rosse alla griglia e formaggi di medio-lunga stagionatura.



13,5% vol.

750 ml - 1500 ml

Nottefonda is a Super Veneto that is born in the valleys east of Verona. The fruit of a blend of grapes typical of the area, whose harvest is carried out entirely by hand after a drying period of a few weeks.
The grapes are pressed gently, after which the must is put into a temperature-controlled fermentation. It is then refined in wooden barrels. Ruby red with purple nails, the nose is full of sweet aromas of marasca, berries, accompanied by clear perceptions of black pepper, licorice, cocoa and tobacco. Soft and warm on the palate, it wraps the mouth with its velvet-like texture.
To be combined with pasta dishes with truffle or meat sauce, it is perfect together with grilled red meats and cheeses of medium-long maturation.

NOTAROSA

È una più che valida alternativa alle bollicine, magari da scegliere quando l'aperitivo è di quelli saporiti e strutturati, per cui il classico Brut reggerebbe a fatica il confronto.
Notarosa è un rosato che nasce da uve autoctone veronesi vinificate in purezza. Dopo una macerazione a freddo, fermenta a temperatura controllata, per poi riposare brevemente in acciaio inox.
Regala un bel rosa, tenue e luminoso all'occhio. Il naso è floreale e fruttato, caratterizzato da sentori che richiamano in particolare i petali di rosa e il lampone. Il sorso è scorrevole e di buon equilibrio, attraversato da una bella freschezza e contraddistinto da una gradevole sapidità.
Perfetto da stappare per l'aperitivo, è da provare insieme a primi piatti leggeri.

12,5% vol.

750 ml

It is a more than valid alternative to bubbles, perhaps to choose when the aperitif is tasty and structured, so the classic Brut would hardly stand in comparison.
Notarosa is a rosé wine that comes from native Veronese grapes vinified in purity. After cold maceration, it ferments at a controlled temperature, then rests briefly in stainless steel.
Gives a beautiful pink, soft and bright to the eye. The nose is floral and fruity, characterized by scents that recall in particular the rose petals and raspberry. The mouthfeel is smooth and well balanced, with a nice freshness and a pleasant taste.
Perfect to uncork for the aperitif, it is to try together with light first courses.









CUSTOZA SUPERIORE DOC

Questo Custoza Superiore nasce dalla sapiente capacità della cantina nel miscelare fra loro diverse varietà a bacca bianca, mantenendo un equilibrio di profumi e di forma veramente mirabile. Lo sfondo è quello delle rive del tranquillo Lago di Garda, terroir splendido dove le uve crescono con rilassatezza e tranquillità, così da presentarsi alla vendemmia al massimo dello splendore. Ci troviamo di fronte a un'etichetta lievemente aromatica, che fa dell'eleganza al palato il proprio punto di forza, peculiarità che rende la beva a tratti davvero travolgente.
Si manifesta all'occhio con un colore deciso e brillante, che riporta alla tonalità della paglia. La progressione olfattiva è ben orchestrata, partendo da note variegate di frutta per giungere sino a tocchi speziati e leggeri rimandi agli idrocarburi. Al palato è di medio corpo, fasciante, con un sorso armonioso che scorre con armonia, evidenziano una buona mineralità e freschezza.

This Custoza Superiore is born from the skilful ability of the winery to mix together several varieties of white berries, maintaining a balance of aromas and form truly admirable.
The background is that of the quiet shores of Lake Garda, a splendid terroir where the grapes grow with relaxation and tranquility, so as to present themselves at harvest at their best.
We are faced with a slightly aromatic label, which makes the elegance on the palate its own strength, peculiarity that makes the drink really overwhelming.
It appears to the eye with a strong and bright color, which refers to the shade of straw. The olfactory progression is well orchestrated, starting from variegated notes of fruit to arrive up to spicy touches and light references to hydrocarbons. The palate is medium-bodied, with a harmonious sip that flows in harmony, highlighting a good minerality and freshness.

13% vol.

750 ml





LUGANA DOC

Un buon Lugana è capace di mettere tutti d'accordo. Sempre. Perché è fresco e fragrante. Mai eccessivo. Perfetto come aperitivo ma anche in tavola. Un vero caposaldo della viticoltura lombardo/veneta. Quello proposto da Rocca Sveva, nasce da una pigiatura soft dei grappoli interi segue poi una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e affinamento in bottiglia per fargli sprigionare la mineralità, tipica del terreno di provenienza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. I profumi sono delicatamente floreali e di frutta esotica, agrumi e perfino di mandorle amare. In bocca è sapido, fresco, pieno con un'ottima presenza di acidità e una struttura equilibrata. Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.

13% vol.

750 ml

A good Lugana is able to put everyone in agreement. Always. Because it is fresh and fragrant. Never excessive. Perfect as an aperitif but also on the table. A true stronghold of Lombard/Venetian viticulture. The one proposed by Rocca Sveva, comes from a soft pressing of the whole grapes then follows a fermentation in stainless steel at controlled temperature and aging in bottle to make it release the minerality, typical of the soil of origin. In the glass it is a nice pale straw yellow color, with greenish reflections. The fragrances are delicately floral and exotic fruit, citrus and even bitter almonds. In the mouth it is sapid, fresh, full with an excellent acidity and a balanced structure. It closes with great elegance and long persistence.





PINOT GRIGIO GARDA DOC

Se non fosse per il nome, che ricorda la Francia e le sue nobili origini alsaziane e borgognotte, il Pinot Grigio potrebbe tranquillamente essere considerato un vitigno autoctono del nostro Nord Est. Tra Veneto e Friuli, infatti, questo figlio illegittimo del Pinot Noir ha trovato la sua collocazione ideale. Lo dimostrano vini di grande eleganza come quello proposto da Rocca Sveva. Non il classico vinello semplice e beverino ma un Pinot Grigio di carattere, figlio di una vinificazione attenta. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, con evidenti riflessi ramati. Al naso i profumi sono intensi e richiamano la crosta di pane, i frutti maturi e una leggera nota di mandorla. In bocca, invece, è pieno e avvolgente, morbido e armonico. Un vino dotato di una bella persistenza retrolfattiva, perfetto compagno di pranzi e cene a base di pesce.



% 12,5% vol.

750 ml

If it were not for the name, which recalls France and its noble Alsatian and Burgundy origins, Pinot Grigio could easily be considered an autochthonous vine of our North East. Between Veneto and Friuli, Indeed, this illegitimate son of Pinot Noir has found his ideal location. This is demonstrated by wines of great elegance as the one proposed by Rocca Sveva. Not the classic simple and drinkable wine, but a Pinot Grigio with character, the result of careful vinification. The result is a wine characterized by a bright straw yellow color, with obvious copper reflections. The nose is full of aromas and recalls bread crust, ripe fruits and a slight note of almond. In the mouth, it is full and enveloping, soft and harmonious. A wine with a nice persistence retrolfattiva, perfect companion of lunches and dinners based on fish.



CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC



Composto al 100% da uve Cabernet Sauvignon sapientemente lavorate per creare un vino dal carattere distintivo e dal profilo aromatico complesso. Le uve vengono raccolte manualmente e al termine della vinificazione segue l'affinamento in botti, per conferirgli ulteriori sfumature e una maggiore complessità. Alla vista, il Cabernet Sauvignon Rocca Sveva presenta un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso, si percepiscono aromi di pepe nero, spezie, tè nero e prugne, accompagnati da sottili note di cannella e tostatura. In bocca, invece, il vino rivela un ingresso morbido e tannini presenti e morbidi, risultando armonioso ed equilibrato, con un lungo finale. Buono già oggi, questo Cabernet va bevuto entro 5 anni per apprezzarne a pieno la freschezza del sorso e la ricchezza del frutto. Si abbina bene alla selvaggina e più in generale a carni stufate.

14% vol.

750 ml

Composed of 100% Cabernet Sauvignon grapes, expertly processed to create a wine with distinctive character and complex aromatic profile. The grapes are harvested manually and at the end of vinification is followed by aging in barrels, to give them more nuances and greater complexity. At first sight, the Cabernet Sauvignon Rocca Sveva has an intense and brilliant ruby red colour. On the nose, aromas of black pepper, spices, black tea and plums are perceived, accompanied by subtle notes of cinnamon and toasted. In the mouth, however, the wine reveals a soft entrance and tannins present and soft, resulting harmonious and balanced, with a long finish. Good already today, this Cabernet must be drunk within 5 years to fully appreciate the freshness of the sip and the richness of the fruit. It goes well with game and more generally with stewed meat.





733

Lessini Durello DOC

Uve

100% Durella

Vinificazione e affinamento

In acciaio

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti.

Profumo

Grande varietà di componenti aromatiche che spaziano tra le suggestive fragranze silvane tipiche della Lessinia come il sambuco e il biancospino, fino a sfiorare le delicate e seducenti note agrumate del cedro e del pompelmo giallo

Sapore

Immediato, piacevole ed elegante, ma al contempo vivace e di grande carattere

Temperatura di servizio

6-8° C

Grapes

100% Durella

Vinification and maturation

In steel

Appearance

Straw yellow with luminous highlights

Bouquet

A wide-ranging variety of frangrances, beginning with intriguing forest scents classic to the Lessinia area, such as elderflower and hawthorn, and concluding with delicate, seductive citrussy impressions of citron and yellow grapefruit

Palate

Frank and forward, appealing and elegant, but at the same time vibrant and with super character

Enjoy at

6-8° C



12%

750 ml - 1500 ml



COLLINERI

Monti Lessini DOC Extra Brut

METODO CLASSICO

12,5%

750 ml - 1500 ml

Uve

100% Durella

Vinificazione e affinamento

Affinamento in acciaio fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Profumo

Al naso le note vegetali di melissa e salvia si fondono armonicamente con stuzzicanti sensazioni fruttate di lime e bergamotto

Sapore

In bocca si presenta fresco, morbido e cremoso, con un'interessante mineralità. Il finale è piacevolmente persistente

Temperatura di servizio

6-8° C

Grapes

100% Durella

Vinification and maturation *Maturation in steel up to tirage, then re-fermentation in the bottle and ageing on the fine lees*

Appearance

Straw yellow with gold highlights, slender bead of longlingering bubbles

Bouquet

Pungent notes of lemon balm and sage meld beautifully into citrussy impressions of bergamot and lime

Palate

Crisp, smooth, and creamy, with an intriguing minerality. The finish is impressively lengthy

Enjoy at

6-8° C





MONTECLETHA

Lessini Durello DOC Riserva Nature

METODO CLASSICO 60 MESI



Uve

100% Durella

Vinificazione e affinamento

Affinamento in acciaio fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 60 mesi

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Profumo / Sapore

Al naso è denso e compatto con fresche note floreali di acacia e zagara e fruttate di frutta esotica, cedro candito e bergamotto accompagnate da sentori di lievito molto rifiniti nel complesso. La buona tensione al palato è stemperata dall'andatura cremosa e un finale decisamente persistente

Temperatura di servizio 6-8° C

12,5%

750 ml

Grapes
100% Durella

Vinification and maturation
Maturation in steel up to tirage, then re-fermentation in the bottle and ageing on the fine lees for 60 months

Appearance
St*raw yellow with gold highlights, slender bead of longlingering bubbles*

Bouquet / Palate

Montecletha on the nose is dense and compact with fresh floral notes of acacia and orange blossom and fruity notes of exotic fruit, candied citron and bergamot accompanied by very refined hints of yeast overall. The good tension on the palate is tempered by the creamy pace and a decidedly persistent finish.

Enjoy at

6-8° C



ÉQUIPE 5

EQUIPE 5: LA BOLLICINA CHE HA UNA STORIA DA RACCONTARE

Sono gli anni Sessanta, un decennio che inizia con la prima canzone dei Beatles e si chiude con lo sbarco sulla luna. E mentre tutti sognano di passeggiare tra le stelle, cinque amici, cinque grandi enologi trentini sono pronti per un altro viaggio nel firmamento delle bollicine: un'avventura che li porta ad esplorare i territori e le cantine di tutta Europa per approfondire le tecniche di coltivazione e produzione più accreditate.
Ciò che li anima è la volontà di creare qualcosa di unico, distintivo, sorprendente, in grado di lasciare un segno indelebile. La loro intuizione si rivela vincente e decreta l'immediato successo di uno spumante accattivante, dalla bollicina fine e persistente.

EQUIPE 5: THE SPARKLING WINE THAT MADE HISTORY

Let's go back to the '60s, the decade that opened with the Beatles' first song and ended with the landing on the moon. And while everyone was dreaming of travelling among the stars, five friends, all expert Trentino winemakers, readied themselves for a different trip, a journey into the constellation of sparkling wines, an exploration that took them through all of Europe's growing areas and wine producers on a mission to study and absorb the most appropriate vineyard practices and winemaking methods. What drove them was the desire to create something unique, distinctive, surprising, a sparkling wine that would leave a permanent mark. Their dream was, in fact, realised, and the result of it was an ultra-appealing sparkling wine with a dense, velvety mousse.

EQUIPE 5.
CLASSICO PER DEFINIZIONE

Il metodo di produzione prevede l'utilizzo di nobili vitigni e la rifermentazione in bottiglia. Dopo la prima fermentazione si procede all'imbottigliamento in caratteristiche bottiglie champagnotte di colore verde scuro, sistemate orizzontalmente nelle grotte sotterranee delle cantine, dove iniziano una lenta rifermentazione.
Equipe5 millesimato affina in bottiglia per oltre 36 mesi sui lieviti con remuage manuale, secondo tradizione. Dopo la sboccatura si procede al dosaggio del liqueur d'expedition: ora Equipe5 è pronto per essere assaporato.

EQUIPE 5.
CLASSIC BY DEFINITION

As required by the classic method process, following the initial fermentation, the wine is put into the characteristic dark-green Champagne bottles, which are then stacked horizontally in the underground cellars, where the wine undergoes a slow re-fermentation. Equipe5 ages there for more than 36 months maturation sur lie, and the bottles are then hand-riddled, in accord with tradition. After disgorging, the sparkling wine is given its liqueur d'expedition, and Equipe5 is ready to be savoured.

12 %

750 ml, Magnum, Jeroboam, Mathusalem, Salmanazar





IL ROSÈ.
PINOT NERO IN PUREZZA

Servito alla giusta temperatura, ben fresco, nel calice corretto, questo metodo classico rivela tutto il carattere e l'eleganza di un grande spumante italiano. Stiamo parlando di Equipe 5 Rosé, una delle ultime etichette proposte da Equipe 5.
Il perlage è piacevolmente fine e raffinato, il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza. Al naso note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, si integrano a richiami generosi di frutta a bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Poi delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane. In bocca si fa apprezzare per la perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. È sottilmente setoso, avvolgente e lungo. Un sorso simbolo di freschezza. Favoloso aperitivo per le occasioni che contano, Equipe 5 Rosé sa bene come rendere migliore ogni portata. Perfetto con piatti delicati a base di pesce crudo.

ROSÈ.
PURE PINOT NOIR

Served at the right temperature, well chilled, in the correct glass, this classic method reveals all the character and elegance of a great Italian sparkling wine. We are talking about Equipe 5 Rosé, one of the latest labels offered by Equipe 5.
The perlage is pleasantly fine and refined, the color is the regal one of antique rose gold, delicate and extremely elegant. The nose is broad, characterized by fragrant notes of Mediterranean white flowers that harmonize with hints of ripe citrus fruits. Fresh and intense notes of yellow-fleshed fruit, nectarine peach and lychee, are integrated with generous hints of red berry fruit, pomegranate and pink elderberry. Then delicate accords of white chocolate, cocoa, almond and marzipan. In the mouth it is appreciated for its perfect correspondence with what was previously perceived. It is subtly silky, enveloping and long. A sip symbol of freshness. A fabulous aperitif for the occasions that matter, Equipe 5 Rosé knows how to make every course better. Perfect with delicate dishes based on raw fish.

% 12 % 750 ml

RISERVA DEI CINQUE.
UN'ICONA SENZA TEMPO

Spumante icona, massima espressione di un marchio che ha fatto la storia della spumantistica italiana, Riserva dei Cinque viene prodotta solo nelle grandi annate. Esclusiva per qualità e quantità, dalla personalità unica, questa Riserva è avvolgente ed accattivante grazie alla maturazione sui lieviti per almeno 120 mesi.
Riserva dei Cinque è dedicata a chi sa ancora aspettare, a chi sa che solo il tempo ci riserva le esperienze più intense.

RISERVA DEI CINQUE.
TIMELESS ICON

Riserva dei Cinque, a classic method per excellence, is the quintessence of a brand that has played a leading role in the history of Italian sparkling wine. Produced only in the finest growing years, it is exclusive both in quality and quantity. With its one-of-a-kind personality, Riserva boasts an enfolding seductiveness, the fruit of a minimum 120 months' maturation sur lie.
Riserva dei Cinque is styled for those who still know how to wait, who know that only time reserves for us the most intense of experiences.



12,5 %

750 ml, Magnum

EQUIPE 5.
I GRANDI FORMATI



Jeroboam (3L)



Mathusalem (6l)



Salmanazar (9L)