



Scheda Tecnica

Imbottigliatore:	Righetti Luigi & C. S.r.l.
Vino:	Custoza DOC 'Villa Cariana'
Vitigni:	Garganega 30%, Trebbiano 20%, Cortese e Chardonnay su terreni morenici, calcareo ghiaiosi
Denominazione:	D.O.C.
Zona di produzione:	Comuni di Custoza, Sommacampagna, Peschiera del Garda, Castelnuovo, Sona, Pastrengo, Lazise
Regione:	Veneto
Tipologia:	Secco
Gradazione:	12,00 %
Acidità:	5,10 gr/l
Zuccheri residui:	3,00 g/l
Vinificazione:	Le uve sono raccolte a mano a meta' settembre e subisce una macerazione pellicolare a freddo quindi e' pressata e fatta fermentare a temperatura controllata
Colore:	Giallo paglierino
Descrizione organolettica:	É un vino profumato, fruttato e leggermente aromatico. Di gusto sapido, delicato di giusto corpo, piacevolmente amarognolo.
Temperatura di servizio:	Servire a 10° C, stappare la bottiglia al momento
Abbinamenti:	Vino da tutto pasto, eccellente come aperitivo o in abbinamento a pesce e crostacei.





Scheda Tecnica

Produttore:	Righetti Luigi & C. S.r.l.
Vino:	Valpolicella Ripasso Classico DOC 'Villa Cariana'
Vitigni:	Corvina 70%, Rondinella 20%, Altri vitigni autoctoni 10% minori
Denominazione:	D.O.C.
Zona di produzione:	Comuni di Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano
Regione:	Veneto
Tipologia:	Secco
Gradazione:	13,5%
Acidità:	5,5 gr/l
Zuccheri residui:	4 g/l
Vinificazione:	Dopo la vinificazione delle uve di corvina, molinara e rondinella e la fermentazione in contenitori di acciaio, il vino viene rifermentato sulle vinacce dell'amarone secondo la tradizionale tecnica del "Ripasso". Il successivo affinamento in botti di rovere dura da dieci a dodici mesi.
Colore:	Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento
Descrizione organolettica:	Limpidezza brillante, odore intenso con profumo gradevole e delicatamente speziato, con note di vaniglia, sapore vellutato corposo e persistente.
Temperatura di servizio:	18-20°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima
Caratteristica del vino:	La vinificazione con il metodo tradizionale del "ripasso" migliora notevolmente il vino sia in colore che in corpo.
Abbinamenti:	Pasta, risotti, arrosti, carni rosse





Scheda Tecnica

Produttore:	Righetti Luigi & C. S.r.l.
Vino:	Amarone Classico della Valpolicella DOCG 'Villa Cariana'
Vitigni:	Corvina 75%, Rondinella 20%, Altri vitigni autoctoni 5%
Denominazione:	D.O.C.G.
Zona di produzione:	Comuni di Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano
Regione:	Veneto
Tipologia:	Secco
Gradazione:	15,00 %
Acidità:	5,5 gr/l
Zuccheri residui:	6,5 g/l
Vinificazione:	Pigiatura a fine febbraio. temperatura di fermentazione da 12° a 22° C. fermentazione malolattica completa. Invecchiato in botte di rovere francese di allier da 50 Hl per 15-18 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.
Colore:	Rosso granato intenso e compatto
Descrizione organolettica:	Profumo di grande intensità e persistenza, con profumi di amarene e prugne nonché spezie dolci - vellutata tannicità
Temperatura di servizio:	18-20° C avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima
Caratteristica del vino:	Tecnica dell'appassimento, fermentazione lenta a bassa temperatura che contribuisce allo sviluppo di alcool nobili e glicerina che conferiscono particolare eleganza e morbidezza.
Abbinamenti:	Si abbina tradizionalmente alla carne alla brace, brasati e selvaggina nonché formaggi stagionati

