

CECILIA BERETTA

A close-up photograph of a textured, light-colored material, possibly a book cover or a piece of paper. The material has a fibrous, slightly mottled appearance. A vertical row of rectangular indentations or grooves runs down the center of the frame. The background is a soft, out-of-focus light beige color.

VERONA, ITALY



CECILIA BERETTA

Cecilia Beretta
Senza compromessi, dal 1980
Verona, Italia



Cecilia Beretta, di proprietà della Famiglia Pasqua, nasce all'inizio degli anni Ottanta fortemente orientata alla produzione di vini veronesi di alta qualità. Il nome trae origine dalla splendida Villa Beretta, edificata nel seicento a Mizzole, nella zona est della Valpolicella, dal Conte Giuseppe Beretta, podestà della città di Verona, agronomo e poeta agreste. La famiglia Pasqua ha acquistato i vigneti di Mizzole e San Felice, alla fine degli anni quaranta. Particolare attenzione è stata riservata a questi vigneti a partire dagli anni Ottanta, quando il consolidamento dell'azienda ha permesso di dedicare importanti risorse al potenziamento qualitativo della produzione. Attraverso Cecilia Beretta, la Famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura enologica uniche e originali. La produzione valorizza la tipicità dei vitigni e della zona, sfruttando antiche tecniche tradizionali come l'appassimento delle uve. L'attività di Cecilia Beretta è destinata alla produzione di una selezione limitata di vini di gran pregio, circa 200

mila bottiglie, provenienti dalle migliori zone vinicole del territorio veronese.

La Famiglia Pasqua ha deciso di dare nuovo slancio alla produzione di vini di pregio di Cecilia Beretta. Al team di enologi della cantina è stata affiancata l'esperienza straordinaria di Graziana Grassini, enologa toscana con un background trentennale e una delle prime donne a intraprendere questa professione in Italia. Graziana Grassini ha avviato la collaborazione lavorando per esprimere al meglio la personalità del nuovo Valpolicella Mizzole e del Picàie, un vino che da vent'anni è ambasciatore di Cecilia Beretta nel mondo. La cantina ha inoltre investito risorse in ricerca sulla sostenibilità ambientale e sta convertendo i vigneti al metodo biologico. Dal 2018 nuove collaborazioni sono sorte per quanto riguarda i vigneti controllati da cui provengono le uve per Cecilia Beretta, che si estendono dalla Valpolicella alla zona del Lago di Garda per la produzione del nuovo Rosé Trevenezie Freeda, un rosé elegante con leggeri sentori aromatici.



HISTORY

Cecilia Beretta
Without compromise, since 1980
Verona, Italia

Cecilia Beretta, by Famiglia Pasqua, was born in the early 1980s as a philosophy aimed at the production of high-quality Veronese wines. It takes its name from the splendid Villa Beretta, built in the 17th century at Mizzole, in the eastern part of the Valpolicella zone, by Count Giuseppe Beretta, podestà (municipal ruler) of the city of Verona, as well as a noted agronomist and bucolic poet. The Pasqua Family purchased the Mizzole and San Felice vineyards at the end of the 1940s., but particular attention has been devoted to these sites since the '80s, when Pasqua's consolidation enabled the Company to dedicate significant resources to increasing the potential quality of its production. Through Cecilia Beretta, Famiglia Pasqua aims to recapture the force and personality of the traditional wines of the Valpolicella and Soave areas, which are the precious products of a unique and original history and culture. Cecilia Beretta's production philosophy, is based on innovation, but which also seeks to highlight the typical characteristics of the particular grape variety and of the individual zone (in the fundamental sense of a specific place of origin, or terroir). The activity of Cecilia Beretta, is dedicated towards

making a small range of very fine wines (around two hundred thousand bottles in all) according to tradition interpreted in a modern and original way.

Famiglia Pasqua decided to give new momentum to the production of Cecilia Beretta fine wines. The team of oenologists from the winery was joined by the extraordinary experience of Graziana Grassini, Tuscan oenologist with thirty years' experience and one of the first women to undertake this profession in Italy. Graziana Grassini began the collaboration by working to best express the personality of the new Valpolicella Mizzole and of Picàie, a wine that has been the world ambassador for Cecilia Beretta for twenty years. The winery has also invested resources in research on environmental sustainability and is converting the vineyards to organic methods. Starting in 2018 new collaborations have come about regarding the controlled vineyards which produce grapes for Cecilia Beretta, extending from Valpolicella to the area of Lake Garda for the production of the new Rosé Trevenezie Freeda, an elegant rosé with light aromatic notes.

I vigneti

Wines

I tenimenti dell'azienda sorgono nell'anfiteatro di vallate e colli della Valpolicella e si estendono fino alle terre vulcaniche delle colline del Soave.

I vigneti si trovano nella zona est della Valpolicella ed in Valpolicella Classica, nelle zone comprese tra il Castello di Montorio, Mizzole e San Pietro in Cariano. Nella zona del Soave Classico, i vigneti si trovano in località Brognoligo. I terreni calcareo-argillosi, sono situati ad un'altitudine media di 150-200 mt. La densità d'impianto è di 5 mila piante per ettaro, con allevamento a cordone speronato e guyot.

The company's properties are situated in the amphitheatre of valleys and hills of Valpolicella and extend to the volcanic soils of the Soave hills. The vineyards are located in the eastern part of Valpolicella and Valpolicella Classica, in the areas between Castello di Montorio, Mizzole and San Pietro in Cariano. In the Soave Classico area, the vineyards are located in the district of Brognoligo. The limestone and clay soils are found at an average altitude of 150-200 meters. Planting density is of 5 thousand plants per hectare, with Guyot and pruned-spur cordon-trained vines.



Appassimento

CECILIA BERETTA

I vini più prestigiosi della Valpolicella, l'Amarone ed il Recioto, sono ottenuti da uve appassite dopo la raccolta. Questa tecnica di produzione, applicata nell'elaborazione di vini rossi, costituisce un caso unico nel panorama della produzione vinicola mondiale. La tecnica risale sin dai tempi dei Romani, che per primi hanno introdotto la coltura della vite nelle colline attorno a Verona. Oggi le migliori uve vengono selezionate, raccolte a mano quando hanno raggiunto una leggera surmaturazione, e disposte in cassette di legno, i grappoli vengono adagiati distanziati tra loro, per un massimo di 5 kg per ogni contenitore. Le cassette vengono riposte nel locale per l'appassimento, chiamato anche fruttaio. L'utilizzo di ventilatori mantiene la temperature

costante e controlla il livello di umidità, diminuendo così il rischio di formazione di muffe. Il processo di appassimento dura circa quattro mesi, durante il quale l'uva perde dal 30% al 40% del peso iniziale, al fine di ottenere un prodotto maggiormente concentrato in zuccheri, e quindi in alcol, ma anche più ricco di profumi, sostanze estrattive e glicerina. Nell'ottica di voler soddisfare l'evoluzione del gusto del consumatore, l'esperienza di Cecilia Beretta ha portato ad accostare la fragranza e la fruttuosità dei vitigni tipici del territorio, all'espressione di uvaggi internazionali, proponendo vini unici e straordinari ottenuti secondo il processo dell'appassimento. Così è stato concepito Picàie, un perfetto ed armonioso equilibrio fra innovazione, modernità e tradizione.



APPASSIMENTO

Appassimento Technique



Recioto and Amarone the most prestigious wines of the Valpolicella area, are obtained from grapes that are dried after harvesting. This technique, used in the processing of red wines, is a unique case in the panorama of world wine making. The technique dates back to Roman times, which first introduced the cultivation of vines in the hills around Verona. Today the best grapes are selected, hand-picked when they have reached a slight over-ripeness. The bunches are placed, separated from each other, in wooden racks, for a maximum of 5 kg per container. The room where the appassimento process takes place is also known as a "fruttaio". Fans are used to keep the temperature constant and control the level of

humidity, thus reducing the risk of mould formation. The appassimento or drying process takes about four months, during which the grapes lose 30% to 40% of their initial weight, to obtain a product which has more concentrated sugars, and therefore also more alcohol, but is richer in fragrance, extracts and glycerine. In order to meet changing consumer taste, the experience of Cecilia Beretta led to combining the fragrance and fruitiness of the local grapes with the expression of international grape varieties to offer unique and extraordinary wines obtained through the appassimento process. This is how Picàie was created, a perfect and harmonious balance between innovation, modernity and tradition.

Brognoligo

Soave

D.O.C. / Classico

Terreno. Di formazione basaltico eruttiva, con residui alluvionali.

Vinificazione. I grappoli effettuano un appassimento in pianta circa 2-3 settimane prima della raccolta, che avviene accuratamente a mano. Dopo le operazioni di pressatura soffice, la fermentazione avviene in tini di acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata tra i 15-17°C per circa 15 giorni e viene bloccata la fermentazione malolattica. Una parte del mosto circa 10-15%, termina la fermentazione alcolica in barrique di rovere di secondo passaggio, dove viene completata anche la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di assemblaggio dei due vini in tini di acciaio dove il vino viene affinato sui suoi lieviti residui per circa due mesi.

Note dell'enologo. Il Soave è il vino bianco di Verona, dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, al naso si apre con note di camomilla, frutta tropicale e lievi note di tostatura. Fresco, sapido e ben equilibrato, in bocca lascia percepire un retrogusto di mandorla che va ad amalgamarsi alla dolcezza riscontrata all'olfatto, caratteristica tipica dell'uva Garganega.

Abbinamento. Si abbina bene ad antipasti e a piatti di pesce, primi piatti delicati, verdure, è anche un ottimo aperitivo.

Terroir. Eruptive-basaltic with alluvial residues.

Winemaking. The grapes bunches are partially dried on the vines for 2-3 weeks before being carefully harvested by hand. After soft crushing, fermentation takes place in steel tanks with select yeasts at a controlled temperature between 15-17°C for about 15 days and malolactic fermentation is blocked. About 10-15% of the must finishes alcoholic fermentation in second use oak barriques where malolactic fermentation is also completed. The two wines are then blended in steel tanks where the wine remains in contact with the lees for approximately 2 months.

Winemaker's Notes. Soave is the white wine from Verona. It has a soft yellow colour with a tinge of green. It opens on the nose with notes of chamomile, tropical fruits and hints of toasting. Fresh, flavourful and well-balanced, it leaves an almond aftertaste which blends with the perceived olfactory sweetness, which is characteristic of the Garganega variety.

Food Pairings. It pairs well with appetizers and fish dishes, delicate first courses, vegetables. Also excellent as an aperitif.

Provenienza
Sottozone Brognoligo,
nella zona classica

PH 3,2
Acidità totale 5,5 g/l
Zucchero residuo 4,5 g/l

Geographic Area
Sub-area Brognoligo,
within the Classic area

PH 3.2
Total acidity 5.5 g/l
Residual sugar 4.5 g/l

Uve / Blend
Garganega 100%

% Gradazione alcolica 13,5%

Grapes / Blend
Garganega 100%

% Alcohol 13.5%



Freeda Rosé Trevenezie I.G.T.

Terreno. Argilloso, calcareo.

Vinificazione. Il vino è ottenuto dal sapiente assemblaggio di uve provenienti dalla zona meridionale del Lago di Garda. Le uve raccolte a mano vengono pressate insieme. Dal contatto con la buccia delle uve rosse si ottiene il colore salmone, tenue ed elegante, tecnicamente buccia di cipolla. La fermentazione alcolica avviene dopo una decantazione statica per 24 ore a freddo. Si usano lieviti selezionati per indurre la fermentazione in tini di acciaio e temperature controllate tra i 13-14°C per circa 20 giorni. Il vino rimane poi sui lieviti per 1 mese prima di essere imbottigliato.

Note dell'enologo. La Corvina incontra la freschezza e aromaticità del Sauvignon e il carattere speziato e rotondo del Carménère. Freeda è una perfetta unione di aromi fruttati e speziati dalla forte mineralità e freschezza con un finale lungo e armonioso.

Abbinamento. Ottimo con il risotto all'aragosta, ostriche, branzino alla griglia o lunghe serate di ozio.

Terroir. Limestone and clay.

Winemaking. The wine is obtained from the skilled blending of grapes from the southern area of Lake Garda. After being harvested by hand, grapes are pressed together. Contact with the red grape skins creates the soft, elegant salmon colour, technically known as "onion skin". The alcoholic fermentation occurs after static decanting for 24 hours in the cold. Selected yeasts are used to induce fermentation in steel tanks at a controlled temperature of 13-14°C for about 20 days. The wine then remains on the lees for one month before being bottled.

Winemaker's Notes. Corvina meets the aromatic freshness of Sauvignon and the spicy round character of Carménère. Freeda is a perfect combination of fruity and spicy aromas with a strong minerality and freshness. The finish is long and harmonious.

Food Pairings. Excellent with lobster risotto, oysters, grilled sea bass or long lazy evenings.

Provenienza
Zona meridionale
del Lago di Garda

PH 3,12
Acidità totale 5,75 g/l
Zucchero residuo 6,2 g/l

Geographic area
South area of Lake
Garda

PH 3.12
Total acidity 5.75 g/l
Residual sugar 6.2 g/l

Uve / Blend
Corvina 60%
Sauvignon 30%
Carménère 10%

% Gradazione alcolica 12,5%

Grapes / Blend
Corvina 60%
Sauvignon 30%
Carménère 10%

% Alcohol 12.5%



Mizzole Valpolicella D.O.C. / Superiore

Terreno. Vigneto nella contrada di Mizzole a 200 mt s.l.m., coltivato a guyot e in conversione a conduzione biologica. Il terreno è prevalentemente argilloso, calcareo. L'età media delle piante è di 25-30 anni.

Vinificazione. Le uve dopo una pigiatura soffice, effettuano la macerazione in presenza delle bucce per 8-10 ore ad una temperatura di 10 °C. La fermentazione a temperatura controllata dura 10-12 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di polifenoli e sostanze coloranti. Ultimata la fermentazione, dopo parziale pulizia, il vino viene messo in serbatoi di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. A seguire, il 55% del vino viene trasferito in barrique e tonneau di rovere, di cui il 30% legno nuovo, dove matura per circa 9 mesi. Il resto matura in acciaio.

Note dell'enologo. Dal colore brillante con riflessi rosso corallo. Al naso presenta intensi aromi di marasca, sottobosco e sentori tostati. Rotondo e morbido al palato e supportato da una freschezza che lo rende piacevole e ben equilibrato.

Abbinamento. Indicato per primi piatti saporiti tipici della regione Veneto, come il risotto ai porcini o radicchio, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16-18 °C.

Terroir. From the vineyard in the Mizzole district, 200 meters above sea level, guyot cultivated and in conversion to organic. The soil is mostly clayey, calcareous. The average age of the plants is about 25-30 years.

Winemaking. After soft crushing, the grapes are left to macerate on the skins for 8-10 hours at a temperature of 10°C. Fermentation at a controlled temperature continues for 10-12 days, during which the must undergoes frequent remontages to favour extraction of polyphenols and colouring substances. After fermentation and partial racking, the wine is transferred to steel tanks where malolactic fermentation takes place. Afterwards, 55% of the wine is transferred to oak barriques and tonneaux, with 30% new wood, where it matures for about 9 months. The rest matures in steel.

Winemaker's Notes. With a brilliant colour and shades of red coral, this wine offers intense aromas of wild cherries, underbrush and hints of toasting. Round and soft on the palate, it is supported by a freshness that makes it pleasant and well-balanced.

Food Pairings. It pairs well with the savoury first course dishes of the Veneto region such as porcini or radicchio risotto, red meat and ripened cheeses. Serve at 16-18°C.

Provenienza
Mizzole, Valpantena

PH 3,23
Acidità totale 5,70 g/l
Zucchero residuo 5 g/l

Geographic area
Mizzole, Valpantena

PH 3,23
Total acidity 5.70 g/l
Residual sugar 5 g/l

Uve / Blend
Corvina 60%
Corvinone 25%
Rondinella 10%
Oseleta 5%

% Gradazione alcolica 13%

Grapes / Blend
Corvina 60%
Corvinone 25%
Rondinella 10%
Oseleta 5%

% Alcohol 13%



Terre di Cariano Valpolicella D.O.C. / *Classico Superiore*

Terreno. Argilloso, calcareo.

Vinificazione. Le migliori uve vengono selezionate e raccolte con particolare cura. Dopo pigiatura e diraspatura, il mosto fermenta in acciaio alla temperatura di 25-28°C per 12-14 giorni con frequenti rimontaggi per accentuare l'estrazione dei polifenoli e antociani. Segue la fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Dopo due travasi si decanta e si lascia maturare in barrique per 8 mesi per ultimare l'affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

Note dell'enologo. Di colore rosso profondo, è un vino dai profumi intensi, con note di ciliegia, vaniglia e spezie. Strutturato, rotondo, avvolgente al palato.

Abbinamento. Ottimo con secondi a base di carni rosse alla brace, arrostiti di vitello, carré di maiale, polenta e funghi e formaggi saporiti. Servire a 16-18°C.

Terroir. Limestone and clay.

Winemaking. The best bunches are selected and harvested with great care. After crushing and destemming, the must is fermented in steel tanks at 25-28° C for 12-14 days with frequent remontages to accentuate the extraction of polyphenols and anthocyanins. Malolactic fermentation in steel tanks follows. After two racking, the wine is transferred to barriques where it ages for 8 months. Aging finishes in the bottle for 4 months.

Winemaker's Notes. Deep red in colour, it is a wine with intense aromas, with notes of cherry, vanilla and spices. Structured, round and enveloping on the palate.

Food Pairings. Excellent with traditional roasted red meat and veal, pork, polenta, mushrooms, rich cheeses. Serve at 16-18°C.

Provenienza
San Pietro in Cariano

PH 3,30
Acidità totale 5,50 g/l
Zucchero residuo 6,50 g/l

Geographic area
San Pietro in Cariano

PH 3.30
Total acidity 5.50 g/l
Residual sugar 6.50 g/l

Uve / Blend
Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 20%

% Gradazione alcolica 13%

Grapes / Blend
Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 20%

% Alcohol 13%



Soraie Rosso Veneto I.G.T.

Terreno. Nasce nei migliori vigneti delle colline della Valpantena.

Vinificazione. Le uve raccolte vengono messe ad appassire nel fruttai per un mese, dove perdono circa il 30% del loro peso, e conseguentemente aumenta la concentrazione di zuccheri. La vinificazione avviene separatamente, a temperatura controllata, per circa 30 giorni. Il vino matura in botti di rovere (2° e 3° passaggio) per circa 6 mesi. Infine il vino viene assemblato e riposa in bottiglia qualche mese prima di essere messo in commercio.

Note dell'enologo. Spiccano la straordinaria morbidezza gustativa ed il frutto in maestosa evidenza. Al naso rivela un intenso bouquet di composta speziata di prugne e mora.

Abbinamento. Indicato per primi piatti saporiti tipici della regione Veneto, come risotto ai porcini, carni rosse grigliate e arrostiti. Servire a 16-18°C.

Terroir. From the best vineyards of the Valpantena hills.

Winemaking. The grapes are laid out to dry in the drying loft for approximately one month, where they lose around 25-30% of their weight and gain a high sugar concentration. The vinification process takes place separately, at a controlled temperature for about 30 days. The wine matures in oak barriques (second-third use) for about 6 months. Then the wine is blended and finished in the bottle for a few months before release.

Winemaker's Notes. The extraordinary softness to taste and the impressive fruit highlights stand out. The nose reveals an intense bouquet of spicy plum and blackberry compote.

Food Pairings. It pairs well with the savoury first course dishes of the Veneto region such as porcini risotto, grilled or roasted red meats. Serve at 16-18°C.

Provenienza
Valpantena

PH 3,32
Acidità totale 5,65 g/l
Zucchero residuo 12 g/l

Geographic area
Valpantena

PH 3.32
Total acidity 5.65 g/l
Residual sugar 12 g/l

Uve / Blend
Merlot 40%
Corvina 30%
Cabernet 20%
Croatina 10%

% Gradazione alcolica 14%

Grapes / Blend
Merlot 40%
Corvina 30%
Cabernet 20%
Croatina 10%

% Alcohol 14%



ComeMe Rosso Veneto I.G.T.

Terreno. Argilloso, calcareo.

Vinificazione. Pigiatura soffice, con macerazione in presenza delle bucce per 8-10 ore ad una temperatura di 10°C. La fermentazione a temperatura controllata dura 15 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di polifenoli e sostanze coloranti. Ultimata la fermentazione, dopo parziale pulizia, il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Il vino viene poi affinato in barrique per circa 8 mesi.

Note dell'enologo. Un vino da scoprire, in cui emergono sfaccettature diverse e una profondità inaspettata che rivela, dapprima, aromi di prugna e ribes, evolve con note speziate per concludere con un finale leggermente balsamico. In bocca si rivela caldo, intenso e concentrato proprio come le uve dopo l'appassimento. I tannini rilasciano una sensazione morbida e vellutata.

Abbinamento. Ottimo con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16-18°C.

Formato. 1,5 l.

ComeMe. Il nome deriva dall'acronimo dei vitigni dai quali nasce, ovvero Co (come Corvina) Me (Merlot) Me (Merlot). Si tratta di un blend di Corvina del vigneto a San Felice (110 m.s.m), Merlot della Valpantena centrale (200 m.sm) e Merlot proveniente da Illasi (500 m.s.m).

Terroir. Limestone and clay.

Winemaking. After soft crushing, the grapes are left to macerate on the skins for 8-10 hours at a temperature of 10° C. Fermentation at a controlled temperature continues for 15 days, during which the must undergoes frequent remontages to favour extraction of polyphenols and colouring substances. After fermentation and partial racking, the wine is transferred to steel tanks where malolactic fermentation takes place. The wine is then finished in barriques for about 8 months.

Winemaker's Notes. This is a wine to be explored, in which one finds a myriad facets and unexpected depth that reveals itself first of all in aromas of plums and currants, evolves with spicy notes and concludes with a slightly balsamic finish. On the palate it is warm, intense and concentrated just like the grapes after appassimento. Tannins give a soft and velvety sensation.

Food Pairings. It pairs well with savoury pasta dishes, red meats and mature cheeses. Serve at 16-18°C.

Content. 1.5 L

ComeMe. Is the acronym of Co (as in Corvina) Me (Merlot) Me (Merlot). It's a blend of Corvina from San Felice vineyard (110 meters a.s.l.), Merlot from Central Valpantena (200 meters a.s.l.) and Merlot from Illasi (500 meters a.s.l.). The translation of ComeMe is "just like me".

Provenienza
Valpantena, Illasi

PH 3,4
Acidità totale 5,65 g/l
Zucchero residuo 9,60 g/l

Geographic area
Valpantena, Illasi

PH 3.4
Total acidity 5.65 g/l
Residual sugar 9.60 g/l

Uve / Blend
Corvina 40%
Merlot
Valpantena 30%
Illasi 30%

% Gradazione alcolica 13,5%

Grapes / Blend
Corvina 40%
Merlot
Valpantena 30%
Illasi 30%

% Alcohol 13.5%



Valpolicella Ripasso

D.O.C. / Superiore

Terreno. Argilloso, calcareo.

Vinificazione. Le migliori uve vengono selezionate e raccolte con cura. Dopo pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 24-25°C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia esaurita dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che aumenta la struttura e il profumo del vino. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barriques di varie capacità. Dopo 12 mesi viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 6 mesi.

Note dell'enologo. Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini "cioccolatosi", ben equilibrato e persistente.

Abbinamento. Indicato per primi piatti saporiti tipici della regione Veneto, come risotto al radicchio, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16-18°C.

Terroir. Limestone and clay.

Winemaking. The best bunches are selected and harvested with care. After crushing and destemming, maceration follows on the skins for 15 days, with remontages and fermentation at a controlled temperature of 24-25° C. After resting in steel tanks until February, the product is then placed on the used skins of the Amarone. This fermentation enhances the structure and aroma of the wine. After racking and cleaning, the wine is transferred to barriques of various capacities. After 12 months, it is blended and allowed to age in the bottle for another 6 months.

Winemaker's Notes. Deep red in colour, it presents on the nose with intense aromas of marasca cherry, blueberry and currants followed by notes of liquorice and toasting. Rich, round and smooth on the palate with "chocolatey" tannins, well-balanced and persistent.

Food Pairing. It pairs well with the savoury first course dishes of the Veneto region such as radicchio risotto, red meat and ripened cheeses. Serve at 16-18°C.

Provenienza
Valpantena

PH 3,30
Acidità totale 5,80 g/l
Zucchero residuo 8,90 g/l

Geographic area
Valpantena

PH 3.30
Total acidity 5.80 g/l
Residual sugar 8.90 g/l

Uve / Blend
Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Negrara 10%

% Gradazione alcolica 13,5%

Grapes / Blend
Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Negrara 10%

% Alcohol 13.5%



Picàie Rosso Veneto I.G.T.

Terreno. Suoli vallivi molto profondi, calcarei.

Vinificazione. Le uve selezionate e raccolte a mano con particolare cura, si lasciano appassire per circa 2 mesi. La vinificazione avviene separatamente in fermentini di acciaio a temperatura controllata di 25-28°C, per 20 giorni. Segue in acciaio la fermentazione malolattica che conferisce al prodotto morbidezza ed armonia. L'affinamento in barrique di rovere per 8 mesi ed alcuni mesi in bottiglia, esaltano la struttura ed il bouquet del vino.

Note dell'enologo. La Corvina, il più importante tra i vitigni autoctoni veronesi, caratterizzato da intensi profumi di ciliegia, si sposa perfettamente alla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon. Dal colore rosso rubino luminoso, al naso offre delicate note floreali e aromi decisi di frutta secca e uva passa, sentori dolci di vaniglia e spezie. In bocca è potente, caldo, con tannini morbidi e avvolgenti, persistente. Sul finale si ritrovano note di appassimento.

Abbinamento. Il vino è perfetto con secondi piatti importanti di carni rosse, Fiorentina, selvaggina, brasati e arrostiti. Ottimo anche con formaggi stagionati o semplicemente con scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato. Servire a 18°C.

Terroir. Very deep, calcareous valley soils.

Winemaking. The grapes are harvested by hand with special care and left to raisin for about 2 months. Fermentation takes place in separate steel tanks at a controlled temperature of 25-28°C for 20 days. Malolactic fermentation in steel tanks follows, lending softness and harmony to the wine. Maturation in oak barriques for 8 months and a few months in the bottle enhance the structure and bouquet of the wine.

Winemaker's Notes. Corvina, the most important of Verona's indigenous varieties, displays intense aromas of cherries, perfectly matches the softness of Merlot and the structure of Cabernet Sauvignon. Luminous ruby-red colour, on the nose this wine offers delicate floral notes, decisive aromas of dried fruit and currants and hints of vanilla and spices. In the mouth it is powerful, warm, with soft and enveloping tannins, persistent. On the finish there are notes of appassimento.

Food Pairing. This wine is perfect with important main courses of red meat, Florentine steak, wild game, braised and roasted dishes. Also excellent with ripened cheese or simply with aged Parmigiano Reggiano. Serve at 18°C.

Provenienza
Valpolicella

PH 3,45
Acidità totale 6,10 g/l
Zucchero residuo 11,50 g/l

Geographic area
Valpolicella

PH 3.45
Total acidity 6.10 g/l
Residual sugar 11.50 g/l

Uve / Blend
Corvina 40%
Cabernet
Sauvignon 30%
Merlot 30%

% Gradazione alcolica 14,5%

Grapes / Blend
Corvina 40%
Cabernet
Sauvignon 30%
Merlot 30%

% Alcohol 14.5%



Amarone della Valpolicella

D.O.C.G.

Terreno. Terreno collinare calcareo - argilloso.

Vinificazione. L'Amarone è un vino nobile, prodotto dai migliori grappoli delle colline del Valpolicella che vengono raccolti a mano e posti ad appassire in appositi graticci di legno per 4-5 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina. A fine febbraio viene pigiata e messa a fermentare per circa 20-25 giorni. Dopo pressatura e decantazione, il vino viene trasferito in barrique dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 18 mesi, affina in bottiglia per altri 6 mesi.

Note dell'enologo. Vino rotondo e morbido, dall'abbondante estratto e dall'elevato grado alcolico, che conferiscono dolcezza seducente e vellutata. Il colore è rosso granato intenso, con profumi di prugna, mandorla e cioccolato e leggere note di vaniglia. Vino di ottima struttura, armonico e persistente.

Abbinamento. Vino corposo che ben accompagna i secondi piatti della tradizionale cucina veronese. Ottimo, in generale, con i secondi piatti importanti a base di carni rosse o selvaggina, oppure abbinato al Parmigiano Reggiano ed a formaggi stagionati. Vino da meditazione, da provare anche con il cioccolato. Servire a 18°C.

Terroir. Calcareous, clayey hilly soil.

Winemaking. Amarone is a noble wine, obtained from the best bunches of the hills of Valpolicella, harvested by hand and left to raisin in wooden crates for 4-5 months. After raisining, sugar concentration increases. At the end of February, the grapes are crushed and left to ferment for about 25-30 days. After pressing and decanting, the wine is transferred to barriques where malolactic fermentation takes place. After 18 months, it is allowed to age in the bottle for another 6 months.

Winemaker's Notes. A soft, full-bodied wine with abundant extracts and high alcohol content which lends a seductive, velvety sweetness. The colour is intense garnet red, with aromas of plum, almond and chocolate and light notes of vanilla. A wine with excellent structure and a harmonious and persistent finish.

Food Pairings. A full-bodied wine that pairs well with traditional Veronese main courses. Excellent, in general, with important main courses of red meat, wild game or paired with Parmigiano Reggiano and aged cheeses. A wine for meditation, to also try with chocolate. Serve at 18°C.

Provenienza
Colline Valpantena

PH 3,48
Acidità totale 6 g/l
Zucchero residuo 9,50 g/l

Geographic area
Colline Valpantena

PH 3.48
Total acidity 6 g/l
Residual sugar 9.50 g/l

Uve / Blend
Corvina 65%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Croatina 5%

% Gradazione alcolica 15%

Grapes / Blend
Corvina 65%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Croatina 5%

% Alcohol 15%



Terre di Cariano Amarone della Valpolicella D.O.C.G. / *Classico Riserva*

Terreno. Di origine alluvionale, con sedimenti fini e ghiaiosi, calcarei.

Vinificazione. Le uve vengono raccolte a mano e disposte ad appassire in cassette all'interno del fruttaiolo per circa 3 mesi dove i grappoli perdono il 25-30% del loro peso, con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in fermentini di acciaio, per circa 1 mese, a temperatura controllata. Si effettuano continue follature a mano per favorire l'estrazione del colore e della struttura. In seguito, circa il 70% del vino viene trasferito in barrique di rovere francese e ciliegio italiano mentre il resto in tonneaux, dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo circa 24 mesi di maturazione in legno, il vino viene travasato in acciaio ed in seguito messo in bottiglia.

Note dell'enologo. Di un bel colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, con profumi di frutti di bosco e confettura di more e note speziate che ricordano cacao e torrefazione. In bocca è ricco, caldo e morbido, con tannini già abbastanza maturi e setosi, ben equilibrato e molto persistente.

Terroir. Alluvial origin, with fine and gravelly sediment, limestone.

Winemaking. The grapes are harvested by hand and laid down to dry in crates inside the drying loft for about 3 months where they lose about 25-30% of their weight and substances in the grapes become concentrated. After crushing, fermentation is started in stainless steel tanks for about 1 month at a controlled temperature. Continuous punching down by hand is carried out to favour the extraction of colour and structure. Afterwards, approximately 70% of the wine is transferred to French oak and Italian cherry barriques with the remaining placed in tonneaux where malolactic fermentation takes place. After ageing for about 24 months in wood, the wine is racked into steel tanks and then bottled.

Winemaker's Notes. Beautiful deep red colour, it presents full to the nose, with aromas of wild berries, blackberry jam and spicy notes that recall cocoa and toasting. Rich in the mouth, warm and soft, with tannins already quite mature and silky, well-balance and persistent.

Provenienza
San Pietro in Cariano

PH 3.5
Acidità totale 6,1 g/l
Zucchero residuo 10 g/l

Geographic area
San Pietro in Cariano

PH 3.5
Total acidity 6.1 g/l
Residual sugar 10 g/l

Uve / Blend
Corvina 60%
Rondinella 25%
Corvinone 5%
Croatina 5%
Oseleta 5%

% Gradazione alcolica 15,5%

Grapes / Blend
Corvina 60%
Rondinella 25%
Corvinone 5%
Croatina 5%
Oseleta 5%


% Alcohol 15.5%



UNA SELEZIONE DI CRU DIVERSI NEL GUSTO MA UNICI NELLA QUALITÀ
A selection of crus, different on the palate but equal in quality




Brognoligo
Soave
D.O.C.
Classico

 750 ml
—
1.5 l



Freeda
Rosé Trevenezie
I.G.T.

 750 ml
—
1.5 l



Mizzole
Valpolicella
D.O.C.
Superiore

 750 ml



Terre di Cariano
Valpolicella
D.O.C.
Classico Superiore

 750 ml



Soraie
Rosso Veneto
I.G.T.

 750 ml




ComeMe
Rosso Veneto
I.G.T.

 1.5 l




Valpolicella Ripasso
D.O.C.
Superiore

 750 ml
—
1.5 l



Picàie
Rosso Veneto
I.G.T.

 750 ml
—
1.5 l




Amarone
della Valpolicella
D.O.C.G.

 750 ml



Terre di Cariano
Amarone
della Valpolicella
D.O.C.G.
Classico Riserva

 750 ml
—
1.5 l





DAL 1980 A VERONA

CECILIA BERETTA

Azienda Agricola Cecilia beretta
Strada della Giara 10 / 37131 Verona, Italy
T. (+39) 045 8432111 / F. (+39) 045 8432211
info@ceciliaberetta.it