

MENEGOTTI



CUSTOZA

VITIGNO:

FERNANDA 45% GARGANEGA 40%,
TREBBIANO 10%, TOCAI FRIULANO 5%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:
IN ACCIAIO 3 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:
COLORE GIALLO PAGLIERINO. PROFUMO
FRUTTATO, INTENSO, LEGGERMENTE
AROMATICO. SAPORE SAPIDO, DELICATO,
ROTONDO, DI GIUSTO CORPO.

ABBINAMENTI:
COME APERITIVO, CON ANTIPASTI.
PRIMI PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA GRIGLIA O
CON SALSE E CON CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:
12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12° C

DENOMINAZIONE:
CUSTOZA D.O.C.



MENEGOTTI



LUGANA

VITIGNO:

TREBBIANO DI LUGANA 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

DOPO LA RACCOLTA MANUALE LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. AL NASO SI PRESENTA CON BELLE NOTE DI AGRUMI DECISI MESCOLATE A NOTE ESOTICHE E FRESCHE. AL PALATO LA PERSISTENZA DELLA STRUTTURA SI LEGA AD UNA BUONA ACIDITÀ PRESENTANDO NEL COMPLESSO UNA GRANDE PROFONDITÀ.

ABBINAMENTI:

PESCE DL LAGO, PRIMI PIATTI DI PASTA E RISOTTI, CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

DENOMINAZIONE:

LUGANA D.O.C.



MENEGOTTI



ELIANTO

VITIGNO:

FERNANDA 50%, GARGANEGA 50%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 48 ORE,
FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA, 8 MESI DI AFFINAMENTO IN
CEMENTO SU FECCE NOBILI,
6 MESI IN BOTTIGLIA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

LIMPIDO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO
CARICO DI RIFLESSI DORATI. I PROFUMI DI
FIORI BIANCHI E AGRUMI SI UNISCONO A
MANDORLA, FRUTTA SECCA, MIELE E SENTORI
BALSAMICI. AL PALATO RISULTA EQUILIBRATO
GRAZIE AL GRAN CORPO UNITO AD UNA
FRESchezza E SAPIDITÀ INCONFONDIBILE.

ABBINAMENTI:

LA SUA FRESchezza LO RENDE ADATTO A
TUTTI I TIPI DI PESCE DAI CROSTACEI FINO
ALL'ANGUILLA. PUÒ ESSERE ABBINATO A PRIMI
PIATTI DAL GUSTO DECISO O NON TROPPO
SPEZIATE. OTTIMO CON FORMAGGI DI MEDIA
STAGIONATURA.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

DENOMINAZIONE:

CUSTOZA SUPERIORE D.O.C.



MENEGOTTI



BIANCOSPINO

VITIGNO:

GARGANEGA 60%, CHARDONNAY 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA
CON ALMENO 6 MESI DI PERMANENZA SUI
LIEVITI, 2 MESI IN BOTTIGLIA DOPO LA
SBOCCATURA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

LIMPIDO E CREMOSO DAL COLORE GIALLO CON
VIVACI RIFLESSI VERDI. AROMA FLOREALE CHE
RICORDA I FIORI BIANCHI. STRUTTURA SOTTILE
MA EQUILIBRATA, VIVACE ED ACCATTIVANTE.

ABBINAMENTI:

COME APERITIVO, CON ANTIPASTI,
PRIMI PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA GRIGLIA O
CON SALSE E CON CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

11,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO FRIZZANTE



MENEGOTTI



BIANCOSPINO ROSÉ

VITIGNO:

CHARDONNAY 40%, GARGANEGA 40%,
CORVINA 20%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA
CON ALMENO 6 MESI DI PERMANENZA SUI
LIEVITI, 2 MESI IN BOTTIGLIA DOPO LA
SBOCCATURA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

AROMA FLOREALE CHE RICORDA I FIORI
BIANCHI. ROSÉ ELEGANTE, TENUE E BRILLANTE,
ALL'AROMA FLOREALE SI AGGIUNGONO NOTE
SPEZIATE, BUONA STRUTTURA,
PERLAGE SOTTILE.

ABBINAMENTI:

COME APERITIVO, CON ANTIPASTI, PRIMI
PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA GRIGLIA O CON
SALSE E CON CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

11,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO FRIZZANTE



MENEGOTTI



MENEGOTTI EXTRA DRY

METODO CLASSICO

VITIGNO:

GARGANEGA 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

3 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA SUI LIEVITI

30 MESI IN BOTTIGLIA,

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

BRILLANTE E PERSISTENTE CON FINE PERLAGE
E COLORE PAGLIERINO, SFUMATURA ORO.

PRESENTA UN AROMA FINE E LEGGERMENTE
AROMATICO. STRUTTURA DECISA E NITIDA CON
UN GRANDE ALLUNGO SAPIDO.

ABBINAMENTI:

APERITIVI, CRUDITÀ DI PESCE E CARNE,
CARNE ALLA BRACE.

GRADO ALCOLICO:

12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO



MENEGOTTI



MENEGOTTI EXTRA BRUT

METODO CLASSICO

VITIGNO:

GARGANEGA 100% SELEZIONE

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

3 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA SUI LIEVITI
ALMENO 30 MESI IN BOTTIGLIA,
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

BRILLANTE E PERSISTENTE CON FINE PERLAGE
E COLORE PAGLIERINO, SFUMATURA ORO.
PRESENTA UN AROMA INTENSO, FINE E
LEGGERMENTE AROMATICO, STRUTTURA
MORBIDA, SETOSA ED ELEGANTE.

ABBINAMENTI:

APERITIVI, PRIMI PIATTI, DESSERT.

GRADO ALCOLICO:

12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO



MENEGOTTI



MENEGOTTI BRUT

METODO CLASSICO

VITIGNO:

CHARDONNAY 50%, CORVINA 50%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

3 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA SUI LIEVITI
40 MESI IN BOTTIGLIA, AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA 6 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

BRILLANTE PERLAGE FINE, COLORE ORO CON
RIFLESSI VERDOGNOLI. AROMA INTENSO,
EVOLUTO, DI CROSTA DI PANE E LEGGERA
TOSTATURA. STRUTTURA IMPORTANTE, SAPIDO
E FINE. LA BUONA ACIDITÀ PERMETTE UNA
LUNGA EVOLUZIONE IN BOTTIGLIA.

ABBINAMENTI:

APERITIVO, PESCE.

GRADO ALCOLICO:

12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO



MENEGOTTI



PAS DOSÈ

V.S.Q.P.R.D.

VITIGNO:

CORVINA 100% (VINIFICATA IN BIANCO)
RESA 80 Q.LI PER ETTARO

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

4 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA SUI LIEVITI
60 MESI IN BOTTIGLIA, AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA 9 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

PERLAGE FINE E PERSISTENTE. COLORE
PAGLIERINO CARICO CON RIFLESSI DORATI.
IL COMPLESSO OLFATTO SPEZIATO SI LEGA IN
MANIERA ARMONICA AD UN PALATO DECISO
CON UNA SAPIDITÀ IMPORTANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

GRADO ALCOLICO:

12,8% VOL.

ACIDITÀ:

8,9.

PH:

2,98

ZUCCHERI RESIDUI:

< 1 G/L



MENEGOTTI



BARDOLINO CHIARETTO

VITIGNO:

CORVINA 60%, RONDINELLA 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

IN ACCIAIO PER 3 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO.

PROFUMO VINOSO CON SENTORI DI FRUTTA,
DELICATO. SAPORE ASCIUTTO,
SAPIDO, FRESCO.

ABBINAMENTI:

SALUMI FRESCHI, MINESTRE, CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

12.0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

DENOMINAZIONE:

BARDOLINO D.O.C.



MENEGOTTI



BARDOLINO

VITIGNO:

CORVINA 60%, RONDINELLA 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

IN ACCIAIO PER 3 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO.

PROFUMO VINOSO CON SENTORI DI FRUTTA,
DELICATO. SAPORE ASCIUTTO,
SAPIDO, FRESCO.

ABBINAMENTI:

SALUMI FRESCHI, MINESTRE, CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

12.0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

DENOMINAZIONE:

BARDOLINO D.O.C.



MENEGOTTI



CABERNET SAUVIGNON

VINEYARD "LE BUGNE"

VITIGNO:

CABERNET SAUVIGNON 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

IN ACCIAIO 12 MESI,

AFFINAMENTO 2 MESI IN BOTTIGLIA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO INTENSO CON PROFUMI
CARATTERISTICI SPEZIATI. SAPORE PIENO, DI
CORPO ARMONICO E DI LUNGA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI:

CARNI ROSSE ARROSTO E ALLA GRIGLIA,
CACCIAGIONE, FORMAGGI DI MEDIA
STAGIONATURA.

GRADO ALCOLICO:

12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.



MENEGOTTI



MEZZACOSTA

VITIGNO:

MERLOT 60%, CABERNET 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

AFFINATO IN BARRIQUE PER 18 MESI DI
SECONDO PASSAGGIO, AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA 6 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON
PROFUMI FRUTTATI E SPEZIATI.
SAPORE PIENO, DI CORPO ARMONICO
E DI LUNGA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI:

CARNI ROSSE, ARROSTO E ALLA GRIGLIA,
CACCIAGIONE, FORMAGGI DI MEDIA
STAGIONATURA.

GRADO ALCOLICO:

13,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.



MENEGOTTI



GEODORO

VITIGNO:

CORVINA 60%, RONDINELLA 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

DOPO UN LEGGERO APPASSIMENTO E UNA LUNGA MACERAZIONE RIPOSA PER 36 MESI IN BARRIQUE. SEGUE UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI 10-12 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI. PROFUMI INTENSI DI FRUTTI ROSSI, UNITI A SENTORI SPEZIATI E DI TOSTATURA. AL PALATO ESPLODE IN TUTTA LA SUA POTENZA E STRUTTURA RESTANDO MOLTO ELEGANTE ED ARMONICO.

ABBINAMENTI:

CARNI IMPORTANTI E SAPORITE, ALLA GRIGLIA O BRASATE. SENSAZIONI UNICHE CON FORMAGGI DI MEDIA O LUNGA STAGIONATURA.

GRADO ALCOLICO:

15,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C

DENOMINAZIONE:

ROSSO DEL VERONESE I.G.T.



MENEGOTTI



GRAVITAS

VITIGNO:
CORVINA 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:
FERMENTAZIONE SPONTANEA A GRAPPOLO INTERO
IN VASCA DI CEMENTO DOVE POI AFFINA PER 24 MESI.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 10-12 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:
COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI.
PROFUMI INTENSI DI SPEZIE COME PEPE E
CHIODI DI GAROFANO UNITI A FRUTTA ROSSA
SOTTO SPIRITO. AL PALATO SI PRESENTA FRESCO
CROCCANTE CON UNA GRANDE SAPIDITÀ CHE
LO RENDE DI GRANDE BEVA NONOSTANTE
LA STRUTTURA TANNICA.

ABBINAMENTI:
VINO TRASVERSALE CHE SI PRESTA AD ABBINAMENTI
CLASSICI COME CARNI ROSSE E FORMAGGI MA ANCHE
A PIATTI DI PESCE COME POLPO, TONNO E BACCALÀ.

GRADO ALCOLICO:
13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12-14° C

DENOMINAZIONE:
ROSSO DEL VERONESE I.G.T.

