

MENEGOTTI



CATALOGOVINI

Nel cuore delle colline moreniche di Custoza, l'Azienda Agricola Menegotti coltiva da oltre sessant'anni la passione per il vino. Un territorio vocato, dove clima e suolo si uniscono per dare vita a etichette di grande identità e qualità.

Dal 1960 produciamo con dedizione i grandi classici della zona: Metodo Classico, Custoza, Bardolino, Chiaretto e Lugana, espressione autentica della nostra terra.

MENEGOTTI



In the heart of the morainic hills of Custoza, the Azienda Agricola Menegotti has been cultivating a passion for wine that has lasted over sixty years. Our winery is located in an ideal territory, where climate and soil come together to create quality labels with a great identity.

Since 1960, as an authentic expression of our land, we have been dedicated to producing excellent local classics: Metodo Classico, Custoza, Bardolino, Bardolino Chiaretto, and Lugana.

Oltre mezzo secolo di passione per il vino

Da oltre cinquant'anni, la famiglia Menegotti coltiva con passione l'arte del vino, tramandando esperienza e valori di generazione in generazione. Dal nonno Antonio, che negli anni '50 curava le vigne, fino alla nascita nel 1972 del marchio Menegotti con i primi DOC di Custoza e Bardolino.

Nel tempo, l'azienda si è affermata come riferimento per gli spumanti metodo classico della provincia di Verona, in particolare per l'elegante spumantizzazione in bianco della Corvina, frutto di oltre quarant'anni di esperienza.

Ogni vino, bianco, rosso o spumante, esprime un equilibrio raffinato tra eleganza, armonia e autenticità.

For over fifty years, the Menegotti family has passionately cultivated the art of wine, handing down experiences and values from generation to generation. From grandfather Antonio, who tended to the vineyards in the 1950s, to the creation of the Menegotti brand in 1972 with its first Custoza and Bardolino DOC (Controlled Designation of Origin) wines.

Over time, the company has established itself as a reference for Classic Method sparkling wines in the province of Verona, and especially the exquisite white wine vinification of the Corvina variety of grapes. A result of over forty years of experience.

Every wine, whether white, red or sparkling, expresses a refined balance of elegance, harmony, and authenticity.



Antonio e Andrea Menegotti

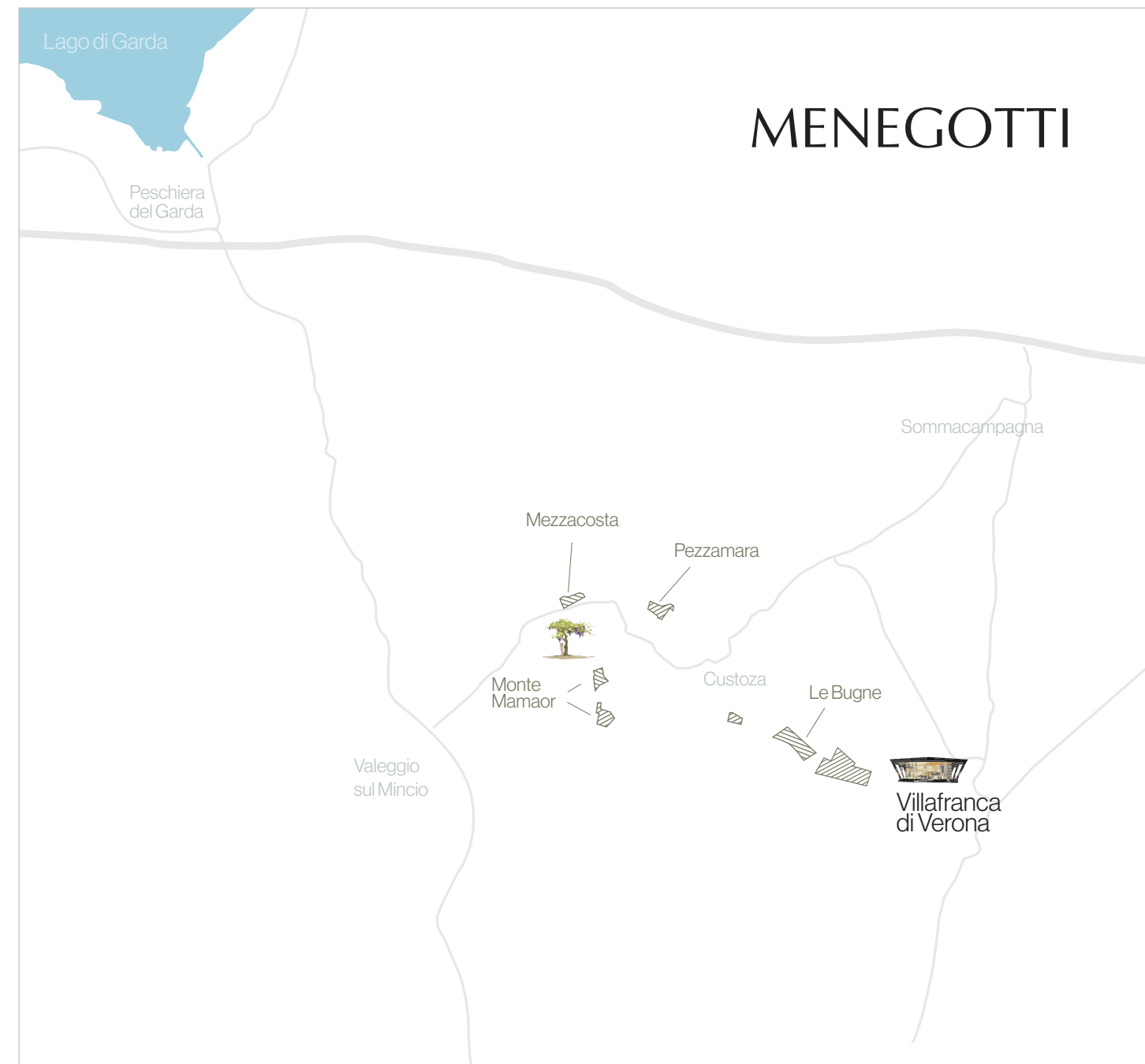
I nostri Vigneti

I nostri vigneti si espandono a Custoza, tra i suggestivi paesaggi delle colline moreniche a sud-est del Lago di Garda a pochi chilometri da Verona e Mantova. Protetti dell'arco alpino a nord e influenzati delle acque miti del lago, i vigneti godono di un microclima ideale sia in termini di umidità che di esposizione.

Tra le colline che separano Verona dal Lago di Garda, il paesaggio è modellato da un anfiteatro morenico che dona ai suoli una ricchezza minerale unica. Argilla e ghiaia favoriscono il drenaggio, mentre la presenza di calcare contribuisce a vini sapidi e freschi. Il clima è caldo ma ben mitigato dalle brezze del lago, con escursioni termiche che aiutano la maturazione ottimale delle uve. La gestione idrica avviene con irrigazione a goccia, un sistema preciso ed efficiente, perfettamente in linea con il nostro impegno per una viticoltura sostenibile.

Nella scelta d'impianto dei vigneti si è preferito lasciare la zona più alta delle colline con terreni prevalentemente ghiaiosi ai vitigni per la produzione di vini bianchi, per sfruttare al meglio l'escursione termica che preserva acidità e aromi. I terreni della bassa collina invece risultano essere più pesanti e fertili, in grado quindi di donare più struttura e longevità necessaria ai vini rossi.

È questa condizione ottimale che troviamo sul monte Mamaor, nella cui zona più alta e soleggiata sono locati alcuni dei nostri vigneti. Qui, i sistemi di allevamento adottati – spalliera, guyot e cordone speronato – e l'alta densità di impianto (4.500-5.500 ceppi/ha) assicurano uve di grande qualità. La vendemmia è eseguita ancora oggi prevalentemente a mano, per garantire una selezione accurata dei grappoli migliori.



Our Vineyards

Our vineyards expand into Custoza, among the evocative landscapes of the morainic hills located southeast of Lake Garda, a few kilometers from Verona and Mantua. Protected by the Alpine mountain range to the north and influenced by the lake's mild waters, our vineyards benefit from an ideal microclimate both in terms of humidity and exposure.

Among the hills that separate Verona from Lake Garda, the landscape is shaped by a morainic amphitheater that makes the soil uniquely rich in minerals. Clay and gravel help drainage, while the presence of limestone contributes to the sapidity and freshness of our wines. The climate is warm but also tempered by lake breezes, with temperature variations that help grapes fully ripen. The vineyards are watered through a drip irrigation system, which is precise and efficient, perfectly in line with our commitment towards sustainable winemaking.

When selecting a vineyard system for the grape varieties used in the production of white wines, we preferred the hilltops, which are predominantly made up of gravelly soil. This allows us to take advantage of the changes in temperature, therefore, preserving the acidity and aroma of our white wines. Instead, for our red wines, we chose the soil of the foothills, which is heavier and more fertile, for more structured wines with a greater longevity.

These optimal conditions are found on the highest and sunniest slopes of Mount Mamaor, where several of our vineyards are located. The training systems we adopted – espalier, Guyot, and cordon – and a high planting density (4.500-5.500 vines/hectare) ensure high-quality grapes. We still mostly harvest by hand, to make sure that the best clusters of grapes are selected.



La Sostenibilità aziendale nel mondo Vinicolo

Nel contesto vitivinicolo attuale, la sostenibilità non è più un'opzione, ma una scelta consapevole che unisce rispetto per l'ambiente, responsabilità sociale e solidità economica.

L'obiettivo è ridurre l'impatto ambientale e valorizzare il territorio, adottando soluzioni virtuose che preservino la qualità dei vini e l'identità del paesaggio in cui nascono.

Sostenibilità, per noi, significa futuro. Significa produrre con cura, custodire le risorse e crescere in armonia con ciò che ci circonda.

La biodiversità nel vigneto viene oggi considerata un indicatore fondamentale della salute dell'ecosistema.

In today's winemaking context, sustainability is no longer an option. It is a conscious choice that unites respect for the environment, social responsibility, and economic solidity.

Our goal is to reduce environmental impact and promote the territory by adopting virtuous solutions that preserve the quality of our wines and the identity of the landscape in which they are produced.

For us, sustainability means future. It means producing with care, preserving resources, and growing in harmony with our surroundings.

Biodiversity in vineyards is now considered a fundamental indicator of the health of the ecosystem.



Controllo Energetico

Sistemi avanzati di controllo della fermentazione che riducono i consumi energetici del 30% e impianti di refrigerazione ottimizzati per le temperature ideali.

Energy Control Systems

Advanced control systems for fermentation reduce energy consumption by 30% and refrigeration systems are optimized for ideal temperatures.



Energia Rinnovabile

Implementazione di impianti fotovoltaici che garantiscono l'autosufficienza energetica e riducono significativamente le emissioni di CO₂.

Renewable Energy

Photovoltaic systems that guarantee energy self-sufficiency and significantly reduce CO₂ emissions.



Gestione delle Risorse

Sistemi di irrigazione intelligenti per un uso responsabile dell'acqua e pratiche di diserbo meccanico che eliminano l'uso di glifosato.

Resource Management

Smart irrigation systems for responsible water consumption and mechanical weeding practices that eliminate the use of glyphosate.



Packaging Sostenibile

Utilizzo di bottiglie leggere che riducono l'impronta di carbonio durante il trasporto e materiali riciclabili per etichette e imballaggi.

Sustainable Packaging

Lightweight bottles that reduce the carbon footprint during transport and recyclable materials for labels and packaging.

MENEGOTTI



menegotti

CUSTOZA

Denominazione
Custoza D.O.C.

Vitigno
Fernanda 45%, Garganega 40%,
Trebiano 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 minimo
12,5% Vol.

Temperatura di servizio
10-12° C



Denomination
Custoza D.O.C.

Grape variety
Fernanda 45%, Garganega 40%,
Trebiano 10%, Tocai Friulano 5%

Fermentation and Refinement
3 months in stainless steel.

Organoleptic description
Straw-yellow colour. Fruity, intense and
slightly aromatic fragrance. Sapid, delicate,
rounded, nice body.

Food Pairings
As aperitif, with appetizers, first courses
with fish, grilled fish or fish with sauces and
white meat.

Minimum alcohol content
12,5% Vol.

Service temperature
10-12° C

menegotti

LUGANA

Denominazione
Lugana D.O.C.

Vitigno
Trebiano 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 di lago, primi piatti di pasta e risotti,
carni bianche.

Grado Alcolico minimo
13,5% Vol.

Temperatura di servizio
8-10° C



Denomination
Lugana D.O.C.

Grape variety
100% Trebbiano of Lugana

Fermentation and Refinement
After the manual harvesting
the fermentation takes place in
stainless steel vats at controlled
temperature.

Organoleptic description
Pale straw yellow color with golden
highlights. Beautiful notes of citrus mixed
with exotic and fresh hints on the nose.
Persistent on the palate the structure binds
to a good acidity showing a great depth.

Food Pairings
Lake fish, first course with pasta and rice,
white meat.

Minimum alcohol content
13,5% Vol.

Service temperature
8-10° C



menegotti

ELIANTO

Denominazione
I.G.T. Veronese

Vitigno
Fernanda 50%, Garganega 50%

Fermentazione e affinamento
Macerazione a freddo per una settimana, fermentazione a temperatura controllata, 2 anni di affinamento in cemento su fecce nobili, 1 anno 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 speziati. Ottimo con formaggi di media stagionatura.

Grado alcolico minimo
13,5% Vol.

Temperatura di servizio
10-12° C



Denomination
I.G.T. Veronese

Grape variety
Fernanda 50%, Garganega 50%

Fermentation and Refinement
Cold maceration for 1 week, fermentation with controlled temperature, 2 years stainless steel ageing on fine lees, 1 year in glass.

Organoleptic description
Limpid, straw yellow color with golden tinges. The white flower blossom and citrus fruit fragrance blend with almonds, nuts, honey and balsamic scents. On the palate is well balanced thanks to its full body blending with its distinctive freshness and tanginess of flavor.

Food Pairings
Its freshness pairs well with all fish, from shellfish to eel. It can be matched with assertive or not too spicy first courses. Great with medium ripening cheese.

Minimum alcohol content
13,5% Vol.

Service temperature
10-12° C

menegotti

BIANCOSPINO

Denominazione
Vino Frizzante

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 minimo
11,5% Vol.

Temperatura di servizio
6-8° C



Denomination
Sparkling Wine

Grape variety
Garganega 60%, Chardonnay 40%

Fermentation and Refinement
Natural second fermentation in glass with 6 months on the yeasts, 2 months in bottle after the disgorgement.

Organoleptic description
Limpid and creamy, yellow color with lively green highlights. Flowery aroma recalling white flowers. Thin but well-balanced structure, lively and appealing.

Food Pairings
As aperitif, with appetizers, various first courses, grilled fish or fish with sauces and white meat.

Minimum alcohol content
11,5% Vol.

Service temperature
6-8° C



menegotti

BIANCOSPINO ROSÉ

Denominazione

Vino Frizzante

Vitigno

Chardonnay 40%, Garganega 40%,
Corvina 20%

Fermentazione e affinamento

Rifermentazione naturale in bottiglia con
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 minimo

11,5% Vol.

Temperatura di servizio

6-8° C



Denomination

Sparkling Wine

Grape variety

Chardonnay 40%, Garganega 40%,
Corvina 20%

Fermentation and Refinement

Natural second fermentation in glass with
6 months on the yeasts, 2 months in bottle
after the disgorgement.

Organoleptic description

Flowery aroma recalling white flowers.
Elegant rosé, subtle and brilliant, blends its
flowery aroma with a spicy touch.
Good structure, fine bead.

Food Pairings

As aperitif, with appetizers, various first
courses, grilled fish or fish with sauces
and white meat.

Minimum alcohol content

11,5% Vol.

Service temperature

6-8° C

menegotti

CHIARETTO DI BARDOLINO

Denominazione

Chiaretto di Bardolino D.O.C.

Vitigno

Corvina 50%, Rondinella 40%,
Sangiovese 10%

Fermentazione e affinamento

Macerazione pre-fermentativa a freddo
delle uve in pressa. Fermentazione e
affinamento in acciaio per 4 mesi

Descrizione organolettica

Colore rosato. Profumo vinoso,
leggermente fruttato e delicato.
Sapore asciutto ed equilibrato
di grande sapidità.

Abbinamenti

Antipasti, passati di verdura, carni bianche,
pesce alla griglia, pesce in umido.

Grado alcolico minimo

12,5% Vol.

Temperatura di servizio

10° C



Denomination

Chiaretto di Bardolino D.O.C.

Grape variety

Corvina 50%, Rondinella 40%,
Sangiovese 10%

Fermentation and Refinement

Pre-fermentative cold maceration of the
grapes In the press. Fermentation and
aging in steel for 4 months.

Organoleptic description

Rosé colour. Vinous fragrance,
slightly fruity and delicate.
Dry and wellbalanced flavour
with marked sapidity.

Food Pairings

Appetizers, vegetable soups,
white meat, grilled and stewed fish.

Minimum alcohol content

12,5% Vol.

Service temperature

10° C



menegotti

BARDOLINO

Denominazione
Bardolino D.O.C.

Vitigno
Corvina 60%, Rondinella 40%

Fermentazione e affinamento
In cemento 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 minimo
12,5% Vol.

Temperatura di servizio
16° C



Denomination
Bardolino D.O.C.

Grape variety
Corvina 60%, Rondinella 40%

Fermentation and Refinement
In concrete tanks for 3 months.

Organoleptic description
Ruby red colour. Vinous fragrance with fruity overtones, subtle. Lean, sapid and zesty flavour.

Food Pairings
Cold cuts, soups, white meat.

Minimum alcohol content
12,5% Vol.

Service temperature
16° C

menegotti

LE BUGNE

Denominazione
Rosso del Veronese I.G.T.

Vitigno
Cabernet Sauvignon 100%

Fermentazione e affinamento
In acciaio 12 mesi più 12 mesi in legno, 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 minimo
12,5% Vol.

Temperatura di servizio
18° C



Denomination
Rosso del Veronese I.G.T.

Grape variety
Cabernet Sauvignon 100%

Fermentation and Refinement
12 months in stainless steel and 12 month in oak barrels, 2 month glass ageing.

Organoleptic description
Intense, red color with characteristic spicy fragrance. Full flavor, wellorchestrated body and long in the finish.

Food Pairings
Roast and grilled red meat, game, medium ripening cheese.

Minimum alcohol content
12,5% Vol.

Service temperature
18° C



menegotti

MEZZACOSTA

Denominazione

Rosso del Veronese I.G.T.

Vitigno

Merlot 60%, Cabernet 40%

Fermentazione e affinamento

Affinato in barrique per 24 mesi di secondo passaggio, affinamento in bottiglia 12 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 minimo

13,0% Vol.

Temperatura di servizio

18° C



Denomination

Rosso del Veronese I.G.T.

Grape variety

Merlot 60%, Cabernet 40%

Fermentation and Refinement

Aged in barriques for 24 months of second passage, aging in bottle for 12 months.

Organoleptic description

Intense ruby red color with fruity and spicy fragrances. Full flavor, well-orchestrated body and long in the finish.

Food Pairings

Grilled or roast red meat, game, medium ripening cheese.

Minimum alcohol content

13,0% Vol.

Service temperature

18° C

menegotti

GEODORO

Denominazione

Rosso del Veronese I.G.T.

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 minimo

15,0% Vol.

Temperatura di servizio

16-18° C



Denomination

Rosso del Veronese I.G.T.

Grape variety

Corvina 60%, Rondinella 40%

Fermentation and Refinement

After a partial drying and a long maceration, it ages 36 months in barrique, and 10-12 months in glass.

Organoleptic description

Ruby red color with garnet tinges. Intense berry fruit fragrance blended with spicy and toasting scents. On the palate it bursts in all its power and structure although remaining very elegant and well-orchestrated.

Food Pairings

Assertive and flavorful grilled or braised meat. Exceptional sensations with medium or long ripening cheese.

Minimum alcohol content

15,0% Vol.

Service temperature

16-18° C

MENEGOTTI



MENEGOTTI



menegotti

GRAVITAS

Denominazione

Rosso del Veronese I.G.T.

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 chiodo 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 minimo

13,5% Vol.

Temperatura di servizio

12-14° C



Denomination

Rosso del Veronese I.G.T.

Grape variety

Corvina 100%

Fermentation and Refinement

Spontaneous whole-cluster fermentation in cement tanks, followed by maturation for 24 months.

Aged in bottle: 10-12 months

Organoleptic description

Ruby-red color with purple hues. Intense aroma of spices, such as pepper and cloves, combined with red fruit in spirits.

Crisp and fresh mouthfeel with great sapidity, making it ready to drink despite its tannic structure.

Food Pairings

A versatile wine that lends itself to classic pairings, such as red meats and cheeses, but also fish dishes, such as octopus, tuna, and cod.

Minimum alcohol content

13,5% Vol.

Service temperature

12-14° C



MENEGOTTI



A wide-angle photograph of the Menegotti Showroom at night. The building is a long, low structure with a dark, tiled roof and a large glass facade. The interior is brightly lit, showing a modern interior with wooden beams, a staircase, and various display areas. The building is supported by large, angled wooden pillars. To the left, a large tree stands in the dark. To the right, a smaller building is visible. The foreground is a dark, gravelly area with some low-lying plants and small lights. The sky is a deep blue.

MENEGOTTI SHOWROOM

250 mq di stile ed eleganza che ospitano degustazioni, meeting aziendali e cene in una cornice unica, che unisce innovazione, tradizione e convivialità.

Uno spazio dedicato alla comunicazione per un brand fresco ed elegante.

250 square metres of style and elegance, hosting tasting sessions, business meetings and dinners in a uniquely convivial setting that blends tradition with innovation.

A setting focused on communication, for a fresh, elegant brand.

Località Acquaroli, 7 _ 37069 Villafranca VR _ Tel. +39 045 790 2611 _ www.menegotticantina.com

MENEGOTTI

