



CANTINA DI  
CUSTOZA



Veneto ligt in het noordoosten van Italië en grenst aan de Adriatische zee en het Gardameer. De bodem van de wijngaarden bevat onder andere kalk, leem en zand.

Het gebied is één van de grootste productiegebieden in Italië en levert een enorme verscheidenheid aan wijnen.

Het landschap geeft daar ook aanleiding toe, met in het noorden de extreme hoogten van de Alpen, de uitgestrekte Povalakte en het heuvelachtige binnenland.

Er is voldoende regenval en een grote hoeveelheid verschillende microklimaten, hetgeen allemaal bijdraagt aan de diversiteit van Veneto 's wijnen.

Het aardige van de Veneto als wijngedebied is het feit dat de alle klassieke wijnen worden gemaakt van inheemse druivenrassen. De meest bekende droge witte wijn van het gebied is de Soave, die wordt gemaakt van Garganega en Trebbiano.

Valpolicella is een stevige rode wijn die lekker jong kan worden gedronken. Hij wordt gemaakt van de druivenrassen Corvina, Rondinella en Molinara, net als de wat lichtere Bardolino.

Deze zelfde blend wordt gebruikt in de Amarone, een volle, stoere wijn die uiterst geschikt is om lang te rijpen.

## Ons Assortiment





## Val dei Molini Bianco di Custoza Veneto Italie

**Streek:**

Custoza – Veneto - Italië

**Druiven:**

Tokai Friulano – Garganega – Riesling Italic  
Chardonnay – Trebbiano Toscana

**Productiezone:**

Wijngaarden gelegen op heuvels rond de stad Verona, ondergrond van leem, klei en leisteen. Zuid Oostelijk gericht.

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven ondergaan een zachte persing  
Fermentatie op een temperatuur van 18° c om de frisheid en fijne kruidigheid van de wijn te behouden. De wijn blijft gedurende enkele weken sur lie in inox tanks, dit om zoveel mogelijk extracties te bekomen

**Kleur:**

Lichtgele kleur met groene reflecties.

**Boeket:**

Het zijn witte druivenrassen met mooie florale en fruitige toetsen die soms zelfs gepaard gaan met impressies van amandel en gele pruimen.

**Smaak:**

Mooie frisse kruidige en florale aanvang, perzik, gele kers, appel en gele pruimen. Crispy finale met een tikkeltje mineraliteit.

**Ideale temperatuur:**

9/12° C

**Passend bij:**

Antipasta - tortellini met prosciutto – gevulde pasta met zachte kazen – kalfsvlees - gegrilde groenten - garnalen



## Val dei Molini Garganega di Custoza Veneto Itale

**Streek:**

Custoza – Veneto - Italië

**Druiven:**

100% Garganega

**Productiezone:**

Wijngaarden gelegen op heuvels rond de stad Verona, ondergrond van leem, klei en leisteen. Zuid Oostelijk gericht.

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven ondergaan een zachte persing  
Fermentatie op een temperatuur van 18° c om de frisheid en fijne kruidigheid van de wijn te behouden. De wijn blijft gedurende enkele weken sur lie in inox tanks, dit om zoveel mogelijk extracties te bekomen

**Kleur:**

Licht groengele kleur met schitterende reflecties.

**Boeket:**

Frisse neus van witte bloesem en wit fruit, appel, citrus, tevens impressies van amandel en gele pruimen.

**Smaak:**

Mooie frisse kruidige en florale aanvang, perzik, gele kers, appel en gele pruimen. Crispy finale met een tikkeltje mineraliteit.

**Ideale temperatuur:**

9/12° C

**Passend bij:**

Antipasta - tortellini met prosciutto – gevulde pasta met zachte kazen – kalfsvlees - gegrilde groenten – garnalen, witte vis met kruidige olie



## Val dei Molini Bardolino Chiaretto Rosato - Veneto

**Streek:**

Bardolino - Lasize - Veneto - Italië

**Druiven:**

Corvina - Molinari - Rondinella

**Productiezone:**

De wijngaarden van Bardolino liggen op de heuvels rond de Zuid - oostelijke oevers van het Gardameer in de streek Veneto

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven worden manueel geplukt, klassieke rosé vinificatie, rijping gedurende 5 maanden in inoxvaten nadien nog 1 maand op de fles.

**Kleur:**

Licht granaatappel kleur met heldere paarse schakeringen.

**Boeket:**

Geuren van rode kers, cassis, zwarte pruimen en rode neusjes.

**Smaak:**

Een lichte, fruitige en elegante rosé wijn met zowel rood als zwart fruit.

**Ideale temperatuur:**

9/12°C

**Passend bij:**

Artisjokken - saltimbocca - Vitello tonato - wit vlees met sausen- gevogelte - pasta met getomateerde sauzen



## Val dei Molini Valpolicella Veneto

**Streek:**

Lasize - Veneto - Italië

**Druiven:**

Corvina - Molinari - Rondinella

**Productiezone:**

De wijngaarden van Lasize liggen op de heuvels rond de Zuidoostelijke oevers van het Gardameer in de streek Veneto

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven worden manueel geplukt, klassieke vinificatie, rijping 30% op eiken vaten, 70% gedurende 5 maanden in inoxvaten nadien nog 1 maand op de fles.

**Kleur:**

Licht robijnrood met heldere paarse schakeringen.

**Boeket:**

Geuren van rode kers, cassis, zwarte pruimen, laurier en rode neusjes.

**Smaak:**

Een lichte, fruitige en elegante rode wijn met zowel rood als zwart fruit.

**Ideale temperatuur:**

14/18°C

**Passend bij:**

Artisjokken - saltimbocca - Vitello tonato - wit vlees met sausen- gevogelte - pasta- rundsvlees en getomateerde sauzen



## Bardolino Classico Val dei Molini Veneto

**Streek:**

Bardolino – Lasize - Veneto - Italië

**Druiven:**

Corvina – Molinari - Rondinella

**Productiezone:**

De wijngaarden van Bardolino liggen op de heuvels rond de Zuid – oostelijke oevers van het Gardameer in de streek Veneto

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven worden manueel geplukt, klassieke vinificatie, rijping gedurende 5 maanden in inoxvaten nadien nog 1 maand op de fles.

**Kleur:**

Licht robijnrood met heldere paarse schakeringen.

**Boeket:**

Geuren van rode kers, cassis, zwarte pruimen, laurier en rode neusjes.

**Smaak:**

Een lichte, fruitige en elegante rode wijn met zowel rood als zwart fruit.

**Ideale temperatuur:**

14/18 °C

**Passend bij:**

Artisjokken – saltimbocca – Vitello tonato - wit vlees met sausen- gevogelte – pasta- rundsvlees en getomateerde sauzen



## Corvina Garda Val dei Molini Val de Molini

**Streek:**

Villafranca di Verona - Veneto - Italië

**Druiven:**

100% Corvina

**Productiezone:**

De wijngaarden met de Corvina druiven liggen op de heuvels ten zuiden van het Gardameer in de streek Veneto

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven worden manueel geplukt, klassieke vinificatie, rijping gedurende 5 maanden in inoxvaten nadien nog 1 maand op de fles.

**Kleur:**

Licht robijnrood met heldere paarse schakeringen.

**Boeket:**

Geuren van rode kers, cassis, zwarte pruimen, laurier en rode neusjes.

**Smaak:**

Een lichte, fruitige en elegante rode wijn met zowel rood als zwart fruit.

**Ideale temperatuur:**

14/18° C

**Passend bij:**

bistecca à la Fiorentina – saltimbocca – Vitello wit vlees met sausen- gevogelte – pasta a l'arrabiata, lamsvlees.