



VITEVIS  
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





**CDG Cantina del Garda**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**DOCG**

**CDG Cantina del Garda**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**DOCG**

**Uve:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Sottosuolo:** terreni ferrosi su marne calcaree

**Affinamento:** 12 mesi in botti da 50 hl

**Dati analitici:** Gradazione alcolica 15% vol.

**Caratteristiche organolettiche:**

- Colore: rosso granato;
- Bouquet: intenso e etereo con note di amarene sotto spirito
- Sapore: vellutato, robusto e armonico

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

**Abbinamenti:** ottimo con brasati di carne, stufati, formaggi erborinati e stagionati. Da provare con il fagiolo, noci e tartufo.

<b>Tappo</b>	SUGHERO
<b>Bottiglie per Cartone</b>	6
<b>EAN Bottiglia</b>	8003373405108
<b>Peso Bottiglia</b>	1,40 KG
<b>Cartone per Pallet</b>	105 (21X5)
<b>EAN Cartone</b>	8003373405160
<b>Peso Cartone</b>	8,40 KG
<b>Misure Cartone</b>	25X17X32
<b>Altezza Pallet</b>	180 CM
<b>Peso Pallet</b>	906 KG



**Vitevis > CDG Cantina del Garda**

# Sostenibilità secondo Vitevis. *Vini buoni per tutto.*

I vini Vitevis sono **buoni per il consumatore**  
ma anche **per la terra e per il territorio.**



*IFS Food - BRCGS*

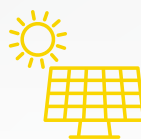
Assicura al consumatore  
la tracciabilità dell'intera filiera.

## + naturale

riduzione utilizzo  
dei prodotti chimici  
nelle pratiche agricole



perchè le  
emissioni  
generate dalla  
produzione delle  
bottiglie sono  
state neutralizzate  
tramite crediti  
di carbonio  
certificati



### +320%

produzione energia elettrica da  
impianti fotovoltaici  
1.127.045 kWh/anno (2023)

## carbon neutral



### -10%

riduzione consumi  
energetici kWh/anno  
(5.500.000 nel 2022)

## riciclo



utilizzo di imballaggi,  
vetri e packaging derivanti  
da materiali riciclati

viticoltura di **precisione**

- irrigazione controllata
- concimazione su richiesta
- equilibrio vegeto-produttivo su misura

## 1500



soci, dipendenti e collaboratori  
(filiera completa)



**CDG Cantina del Garda**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**DOCG**

**CDG Cantina del Garda**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
**DOCG**

**Grapes:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara

**Category:** Denomination of Controlled and Guaranteed Origin

**Terroir:** grown in ferrous soil on calcareous marls.

**Ageing:** 12 months in barrels of 50 hectoliters.

**Analytical data:** alc. Content 15% vol.

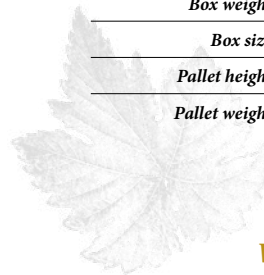
**Characteristics:**

- Colour: garnet red.
- Bouquet: intense and ethereal with notes of sour cherries in brandy.
- Taste: velvety, strong and harmonious.

**Serving temperature:** 16 - 18°C

**Serving suggestion:** Excellent with braised meat, stews, blue and mature cheeses. Try it with pheasant, walnuts and truffle.

<b>Closure</b>	CORK
<b>Bottles per box</b>	6
<b>EAN bottle</b>	8003373405108
<b>Bottle weight</b>	1,40 KG
<b>Boxes per pallet</b>	105 (21X5)
<b>EAN box</b>	8003373405160
<b>Box weight</b>	8,40 KG
<b>Box size</b>	25X17X32
<b>Pallet height</b>	180 CM
<b>Pallet weight</b>	906 KG



**Vitevis > CDG Cantina del Garda**

*Our sustainability.*  
**Good Wines for everything.**

Vitevis' wines are not **only good**  
**for the consumer**, but also **for the land**.



*IFS Food - BRCGS*  
Ensures traceability of the entire supply chain to the consumer

