



Vitevis.
Storie di persone e territori.



Benvenuti
nel cuore
del Veneto,
dove la passione per il vino
incontra i terroir unici di
quattro storiche cantine.



Italy

-  Vendemmia / Conferimento uva
-  Bottiaia
-  Vinificazione
-  Imbottigliamento
-  Degustazione Vini
-  Wine Shop



valleogra
dal 1961
Cantina Valleogra




● Valdobbiadene

● Asolo



Bassano del Grappa

Malo ●



Montecchio Maggiore

● Vicenza



Treviso ●

Venezia ●



Padova ●

Gambellara



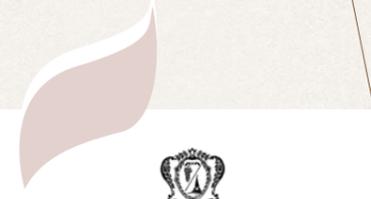
Verona

Castelnuovo del Garda



CANTINA CASTELNUOVO DEL GARDA
1958
Cantina di Castelnuovo del Garda





Cantina di Gambellara
dal 1917
Cantina di Gambellara




Colli Vicentini
dal 1955
Cantina Colli Vicentini




● Malcesine





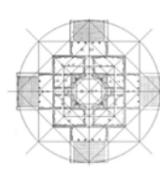
Il racconto dietro il simbolo.

Fusione tra il pensiero classico e la scienza matematica, concetti che ben si calano nella realtà agricola.

Questo simbolo si basa su una solida radice nel passato, allo stesso tempo è intrinsecamente innovativo e dinamico; sottolineando non solo l'importanza del mondo agricolo veneto, ma anche la capacità di adattarsi e prosperare di fronte ai cambiamenti in atto.

Il nome "Vitevis", in latino "vite vis" sta a significare la "forza della vite". Per noi, questo nome rappresenta la robustezza del vitigno, la resilienza del nostro territorio e delle persone che lo abitano.

La V di Vitevis ricorda la forma di un grappolo stilizzato e il disegno rappresenta la pianta della Villa Rotonda (1566) progettata dall'architetto Andrea Palladio. Queste forme geometriche evocano inoltre l'immagine dell'uomo vitruviano di Leonardo Da Vinci, il quale rappresenta la natura perfetta della creazione dell'uomo in sintonia con la Terra (il quadrato) e l'Universo (il cerchio).



L'impronta unica del *terroir* nelle produzioni Vitevis.

Nel cuore del Veneto, tra le colline di Verona e Vicenza, su terre calcaree, vulcaniche e moreniche dove il sole e i venti del Lago di Garda abbracciano le vigne, si trova Vitevis. Il clima temperato, l'esposizione soleggiata e un territorio unico contraddistinto da diverse tipologie di suolo, rendono questo angolo d'Italia un vero paradiso per la viticoltura.

L'unicità del prodotto enologico non trae origine esclusivamente dall'insieme delle interazioni tra l'attività dell'uomo e l'ambiente, ma anche dal rapporto che lega un vitigno al microclima e alle caratteristiche minerali del suolo in cui è coltivato. Il *terroir* svolge, quindi, un ruolo centrale nel determinare il risultato qualitativo della materia prima, l'uva.



Un territorio, quattro tipi distinti di suolo.



Vulcanico: Suoli costituiti prevalentemente da vulcaniti basaltiche, di colore bruno scuro, moderatamente profondi. Tipici della zona di Gambellara



Morenico: Suoli da sottili a moderatamente profondi, tessitura media, scheletro frequente, calcarei, bassa capacità di acqua disponibile per le piante, drenaggio buono. Tipici della zona del Garda.



Calcareo: Suoli che contengono una quantità di calcare maggiore del 20%, colore biancastro, da sottili a moderatamente profondi. Il carbonato di calcio deriva dalla decomposizione di organismi dotati di un guscio o scheletro calcareo. Suoli particolarmente presenti nel nord-est d'Italia.



Argilloso: Suoli costituiti principalmente da alluminosilicati, sono definiti "compatti" o "pesanti". Trattengono l'umidità, di conseguenza, il drenaggio risulta difficile; il colore è a volte bianco, a volte giallo e in alcuni casi rossiccio.

Vitevis rappresenta una realtà cooperativa con **2.700** ettari di vigneto, più di **1.000** soci viticoltori, una produzione media annua di **50.000** tonnellate di uva e un'ampia selezione di vini fermi, frizzanti e spumanti.

1.000
soci viticoltori 

2.700
ettari 

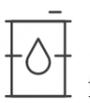
100
dipendenti 

50.000
ton 

49
denominazioni 

90.000
bag in box 

15.000.000
bottiglie 

135.000
fusti 

4
cantine /
punti vendita 

2
bottaie 

2
locali di appassimento 

3
linee di
imbottigliamento 

5
certificazioni 

Sostenibilità. L'eccellenza si coltiva con responsabilità.

**Per noi la sostenibilità è un percorso,
un processo continuo e non un punto di arrivo.**

Con oltre 1.000 soci viticoltori, che lavorano su un territorio di 2.700 ettari di vigneti tra Verona e Vicenza, condividiamo buone pratiche e linee guida per coniugare attenzione per l'ambiente e produzione di vini di qualità.

Le nostre pratiche agricole mirano alla tutela e all'arricchimento della biodiversità, alla salvaguardia delle risorse idriche, all'uso efficiente dell'energia e alla riduzione dell'impatto ambientale. Il rispetto per il suolo che coltiviamo e l'aria che respiriamo si trova in ogni grappolo d'uva che raccogliamo.

Ogni fase del nostro processo produttivo, dalla cura delle viti alla trasformazione dell'uva fino alla vendita del prodotto finito, è caratterizzata dal nostro impegno per garantire che ogni calice versato sia non solo un'esperienza sensoriale unica ma anche una scelta consapevole per il benessere dell'ambiente.

In Vitevis crediamo fermamente che l'eccellenza si coltivi con responsabilità. Per questo, continuiamo a camminare sulla strada della sostenibilità, consapevoli che ogni piccolo passo è parte di un grande cambiamento.



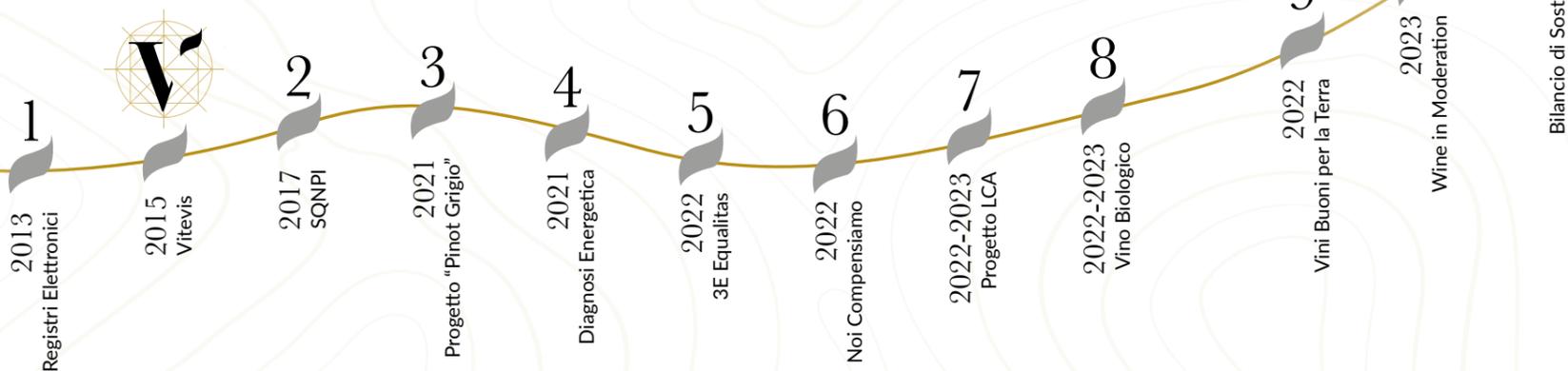
1/2013

REGISTRI ELETTRONICI

Le aziende socie Vitevis con superficie superiore a un ettaro sono obbligate alla compilazione del registro elettronico dei trattamenti.

Questo ci permette di:

- Fornire un rapido supporto telefonico;
- Monitorare i prodotti che i Soci impiegano;
- Verificare il rispetto del numero massimo di trattamenti per determinate molecole;
- Verificare il corretto impiego per prodotti soggetti a limiti temporali (ditiocarbammati);
- Verificare il corretto rispetto dei tempi di carenza al conferimento



2/2017



SQNPI INTEGRARE PER RINFORZARE

Vitevis è organismo capofila di filiera.

Inizio del progetto per l'ottenimento della certificazione SQNPI presso i nostri soci.

Nel 2023 abbiamo coinvolto nel protocollo 228 aziende socie per un totale di 1.427 ettari, che rappresentano più del 50% della superficie vitata complessiva di Vitevis.

3/2021

PROGETTO "PINOT GRIGIO" - AGRICOLTURA DI PRECISIONE 4.0

Un progetto pilota di Vitevis sul Pinot Grigio per una produzione più sostenibile.

La viticoltura di precisione consente di conoscere lo stato, la salute, il vigore e le necessità fisiologiche delle viti appartenenti a differenti zone del vigneto ed adeguare le tecniche colturali in maniera puntuale alle esigenze.

Sfruttare le potenzialità dell'Agricoltura di precisione 4.0 per limitare l'alternanza produttiva, aumentare la resa e migliorare la qualità, nel rispetto della terra attraverso:

- una gestione dell'**irrigazione** più oculata con strumenti di agricoltura di precisione e monitoraggio satellitare
- un piano di **concimazione** specifico mirato sulla base delle esigenze nutrizionali di ciascun appezzamento
- una valutazione dell'**equilibrio vegeto produttivo** di ciascun appezzamento.



4/2021

DIAGNOSI ENERGETICA

Abbiamo avviato un percorso di razionalizzazione dei consumi energetici e degli impatti aziendali attraverso lo strumento della "Diagnosi Energetica" (ai sensi del D.Legs 102/2014 e successive modifiche e integrazioni) attuata per tutti i siti produttivi, con conseguenti investimenti.

- impianti fotovoltaici
- nuove linee di imbottigliamento nelle cantine
- nuovi gruppi frigo a Castelnuovo del Garda
- nuova palazzina uffici
- nuovo impianto di depurazione a Castelnuovo del Garda
- nuovo camion cisterna
- 3 nuovi veicoli aziendali elettrici
- colonnine di ricarica veicoli elettrici

5/2022

3E EQUALITAS (Environmental, Ethical, Economic)

Obiettivo: misurare l'operato di oggi per migliorare quello del domani.

Abbiamo ottenuto la Certificazione Equalitas per la Cantina di Montecchio Maggiore. Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo tre pilastri: sociale, ambientale ed economico, per i quali sono stati definiti requisiti ed indicatori verificabili e misurabili. Stiamo lavorando per ottenere nel 2024 la certificazione anche per le sedi di Castelnuovo del Garda e Gambellara.



6/2022

NOI COMPENSIAMO

Usiamo fonti rinnovabili e compensiamo le emissioni di Co2 con i crediti creati dai nostri stessi vigneti. In 3 anni su 90 soci e 700 ettari, il bilancio tra emissioni e rimozioni ha generato un risultato positivo di 4.719 tonnellate di Co2eq.

Vitevis riduce le emissioni di gas a effetto serra (GHG) grazie a buone pratiche agricole con ulteriori benefici come:

- Riduzione stress per le colture
- Riduzione dissesto idrogeologico
- Riduzione impoverimento suoli
- Migliori qualità dell'acqua



7/2022

PROGETTO LCA

Il progetto Life Cycle Assessment (LCA), realizzato in collaborazione con Leyton, è stato attivato per la Cantina di Montecchio Maggiore. La metodologia applicata permette di confrontare le prestazioni ambientali di diversi sistemi considerando il consumo di risorse e l'emissione di inquinanti che possono verificarsi durante il ciclo di vita del prodotto.

Vitevis applica gli indicatori d'impatto:

- Global Warming Potential (kgCO2eq.)-GWP
- Ozone Depletion Potential (CFC-11 eq) - ODP
- Water Scarcity (m3)- WS.

Al fine di ottenere:

1. Impostazione dei dati necessari all'analisi del ciclo di vita del prodotto
2. Confronto e analisi dei risultati ottenuti sull'incidenza di ogni fattore rispetto all'impatto totale
3. Definizione del percorso di miglioramento utile ad ottenere benefici ambientali ed economici
4. Comunicazione dei risultati

8/2022-2023



VINO BIOLOGICO

Certificazione secondo il Reg. UE 2018/848 per il metodo di produzione del vino biologico, ottenuta per i siti di Montecchio, Gambellara, Castelnuovo del Garda e Malo.

Certificazione ottenuta per Cantine Vitevis il 13/06/2022 (N: CERT/002/007), valido fino al 12/06/2025.

9/2022

Vini Buoni per la Terra

"Vini Buoni per la terra" è il titolo dell'evento organizzato da Vitevis l'11 ottobre 2022 al Teatro comunale di Vicenza. Nell'occasione è stata organizzata una tavola rotonda in cui sono state approfondite diverse declinazioni della sostenibilità sul mercato, della gestione di impresa e della comunicazione.

10/2023



WINE IN MODERATION

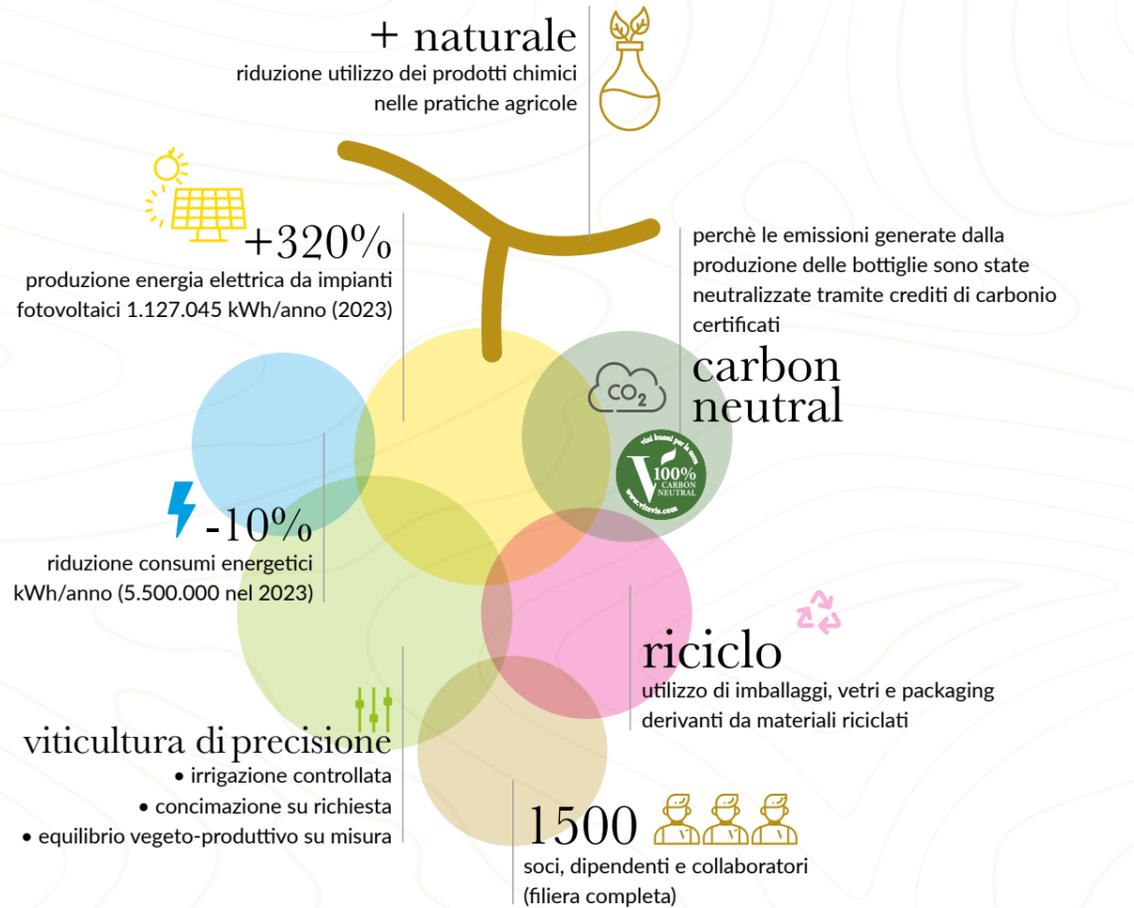
Aderiamo a Wine in Moderation, il principale programma di responsabilità sociale del settore vinicolo.

Questo movimento offre ai professionisti del settore le informazioni e gli strumenti per presentare il vino in maniera responsabile e ispirare i consumatori ad apprezzarne veramente le qualità e la cultura in maniera salutare e positiva. Vitevis si impegna quindi a divulgare e promuovere un consumo responsabile del vino in azienda, in tutte le sue comunicazioni e iniziative.

.../2024

**A fine 2024
raggiungeremo l'obiettivo
di redigere il bilancio di
sostenibilità**





VITEVIS HA OTTENUTO NEL 2022 IL PREMIO COMPRAPERDE BUYGREEN VENETO PER LO SFORZO COSTANTE A SOSTEGNO DELL'AMBIENTE.

Premio imprese 2022 (V edizione) - Categoria: Transizione Verde e Transizione Ecologica; Sezione: medie imprese - testimoniato dall'impegno di ottenere e mantenere le diverse tipologie di certificazioni che vanno dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità, fino all'attenzione al risparmio energetico. L'iniziativa nasce grazie alla partnership offerta da "Fondazione Ecosistemi", promotrice del Forum Nazionale e che ne cura il programma scientifico, e dall'Agenzia dell'Economia Sociale - Adescoop.

Certificazioni

In Vitevis il lavoro e la dedizione si riflettono nelle certificazioni ottenute da enti di controllo terzi. Siamo, infatti, costantemente impegnati a ottenere e mantenere le certificazioni di qualità e sicurezza a tutela del consumatore e della sicurezza alimentare. Questi riconoscimenti non solo attestano la qualità e la sostenibilità dei nostri vini, ma sono anche un segno distintivo che i nostri clienti conoscono e apprezzano.



BRC (British Retail Consortium)

È uno standard globale specifico per garantire la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Obiettivo della certificazione BRC è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori dai fornitori e dai rivenditori della GDO. È uno standard riconosciuto a livello internazionale per promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera.



IFS (International Food Standard)

La certificazione alimentare IFS (International Food Standard) è uno standard internazionale che si basa sui metodi di valutazione per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari. Lo standard IFS è stato messo a punto dalla Grande Distribuzione Organizzata di Francia, Germania e Italia, per assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari con l'obiettivo di gestire i processi e limitare i rischi di incidenti. Questo standard è stato ampiamente adottato anche dalle principali associazioni italiane di categoria, in quanto risulta essere una garanzia di qualità nel rispetto delle norme sempre più restrittive che regolano il settore agroalimentare.



Vini Buoni per la Terra

Un progetto che ha l'obiettivo di quantificare, monitorare e rendicontare le emissioni di gas a effetto serra aumentando la loro rimozione.

I crediti di carbonio, certificati da un ente terzo in accordo alle norme UNI EN ISO 14064-2 e -3 e dello schema ICIM 0451CS SCPE GHG, derivano da pratiche agronomiche sostenibili effettuate dai soci viticoltori di Vitevis.

La ISO 14067 Carbon Footprint è una certificazione di valenza internazionale delle emissioni di gas serra generate durante la filiera vigna-vino fino all'imbottigliamento.



EQUALITAS

È una certificazione che affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Per ciascuno di essi sono definiti requisiti ed indicatori verificabili e misurabili. Vitevis ha certificato, secondo lo standard EQUALITAS SOPD "Modulo Organizzazione Sostenibile OS", i seguenti processi aziendali riferiti al sito di Montecchio Maggiore: lavorazione (vinificazione, filtrazione, chiarifica, decantazione, blending, stabilizzazione, spumantizzazione) affinamento e imbottigliamento di vino in bottiglie di vetro, in bag in box e sfuso. Rendicontiamo le buone pratiche agricole, le buone pratiche di cantina, le buone pratiche socio-economiche e di comunicazione. Ogni tre anni ci impegniamo a misurare il nostro indice di biodiversità, la nostra impronta carbonica e idrica.



SQNPI

Certificazione Ministeriale (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) ha come obiettivo la valorizzazione delle produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari Regionali di produzione integrata.

La certificazione ha l'obiettivo di valorizzare le produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata. La presenza del logo distintivo SQNPI assicura al consumatore sia la tracciabilità dell'intera filiera sia l'utilizzo in pieno campo di tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.



L'agricoltura biologica

È un metodo di produzione che richiede un sistema di gestione dell'azienda agricola e di tutta la filiera agroalimentare, basato sull'adozione di tecniche di coltivazione e di lavorazione a ridotto impatto ambientale favorendo la biodiversità e la salvaguardia delle risorse naturali.



Dalla cura della terra alla gestione operativa, **il contributo di ogni persona** che ciascuno di noi porta in Vitevis è di grande importanza per assicurare qualità e sostenibilità delle produzioni che si riflettono nei valori dell'azienda.

Persone che con passione lavorano e rispettano la natura.

La coltivazione della vite nella nostra area geografica ha radici davvero profonde. Tuttavia è dall'interazione tra fattori naturali e umani che nascono le peculiarità di un vino.

La cultura viticola ed enologica permette la valorizzazione e la salvaguardia dell'ambiente basandosi su una conoscenza fatta sia di tradizioni sia di tecniche agronomiche avanzate.





il viticoltore

Guardiano della vigna e del territorio, artefice della produzione di uva, elemento essenziale per dar vita ad un grande vino.



l'enologo e il tecnico di laboratorio

Custode del sapere antico e dell'innovazione, a lui spetta il compito di prendersi cura dell'uva e di trasformarla in vino con abilità sartoriali.



l'agronomo

Il cuore verde della nostra viticoltura sostenibile. Abбина la conoscenza con la tecnica nel rispetto delle pratiche colturali più ecologiche.



la squadra vitevis

Persone che con passione e dedizione partecipano attivamente al successo dell'azienda in tutti gli ambiti. Operano con entusiasmo affrontando ogni giorno nuove sfide.



i clienti

Chi crede nei nostri vini, nei valori dell'azienda e ogni giorno apprezza le emozioni di un buon bicchiere. I nostri ambasciatori in Italia e all'estero.



Grazie all'estensione territoriale sui 2700 ettari vitati e le diverse realtà che ci compongono, offriamo un'ampia disponibilità di denominazioni da commercializzare in diverse tipologie di contenitori e formati.





Ogni cantina
una caratteristica unica.
Sapori, territori, origini.
I nostri VINI.



Cantina di Gambellara
dal 1947

Cantina di Gambellara, dal 1947

L'eccellenza di uno storico
monopolio enologico e non solo.



La Cantina di Gambellara è la prima cantina cooperativa della provincia di Vicenza, costituita nel 1947 sulle radici della precedente cantina sociale chiamata Enopolio di Gambellara, attiva fin dal lontano 1920.

Si trova nell'omonimo paese di Gambellara al confine con Verona, nell'ultimo tratto dei Monti Lessini, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 500 metri, un dolce paesaggio ricoperto da viti e una valle rigogliosa attraversata da diversi corsi d'acqua, caratterizzata dalla presenza di un vulcano spento con i suoi basalti neri.

Le uve e i vini: una parte essenziale della vita.

Nel 1920 le persone coltivavano l'uva e producevano vino per le loro famiglie. Le uve e i vini erano una parte essenziale della vita. Ed è qui che alcuni agricoltori hanno deciso di unire le loro forze fondando una cooperativa dedicata alla vendita del vino e altri prodotti alimentari, oltre che per supportare i soci nell'insegnamento di nuove tecniche vitivinicole e per garantire una stabile entrata alle loro famiglie.



Culla di basalti e rocce scure.

Basalti e rocce scure, elementi distintivi del territorio, conferiscono ai nostri vini una straordinaria finezza aromatica, rendendo ogni sorso un viaggio nella storia e nel terroir unico di questa straordinaria regione.





Monopolio

La linea Monopolio è un omaggio all' Eno polio di Gambellara che fin dai primi del Novecento fu cuore pulsante dell'attività vinicola della zona.

Questa linea non incarna solo l'anima della Garganega, vitigno autoctono, in tutte le sue sfaccettature dalla versione ferma a quella spumante e appassita, ma anche altre denominazioni come il Lessini Durello Doc, il Soave Doc, Lugana Doc, Pinot grigio Delle Venezie Doc.



le denominazioni

- Gambellara Classico D.O.C.
- Pinot Grigio delle Venezie D.O.C
- Pinot Nero Trevenezie I.G.T.
- Soave Classico D.O.C.
- Colli Berici Rosso D.O.C.
- Prosecco D.O.C.
- Monti Lessini Durello Spumante D.O.C.
- Recioto di Gambellara Spumante D.O.C.G.



Monopolio

Recioto di Gambellara D.O.C.G.
Vin Santo di Gambellara D.O.C. Picaio

L'uva Garganega è la varietà regina di queste terre ed è una varietà autoctona tra le più versatili della regione Veneto. Il nome del vino Recioto deriva da un termine dialettale "recie" che indicava i grappoli lasciati in vigneto dai contadini per una raccolta tardiva e successiva alla vendemmia. Le uve raccolte venivano appese nei solai delle case in formazione denominata "picaio" e lasciate appassire fino a primavera per una concentrazione eccellente di aromi e sentori.

Il **Recioto** di Gambellara Passito è un vino dolce, dal colore dorato, ottenuto dall'appassimento di uva Garganega che vengono raccolte a mano e sistemate in apposite cassette. E' un vino tradizionalmente abbinato alla pasticceria locale.

Il **Vin Santo** è ottenuto da uve che da tradizione venivano appassite fino alla Settimana Santa, da qui il nome di questo vino. Prodotto in quantità davvero limitata rappresentava nei tempi passati un vero e proprio elisir degustato in occasioni speciali: quando una donna dava la luce un bambino, quando le persone si ammalavano o per festeggiare eventi unici.

EDIZIONI *Cantina*
SPECIALI *di Gambellara*



Colli Vicentini
dal 1955

Cantina Colli Vicentini, dal 1955

L'eleganza effervescente dei nostri vini
spumanti, un viaggio tra i Colli Berici.



Nell'aprile del 1955, 33 soci appassionati guidati con fervore da Tullio Pranovi, primo presidente della nascente cooperativa, diedero vita ad una impresa sfidante: Cantina Colli Vicentini.

Specializzati negli spumanti.

Cantina Colli Vicentini si trova in un'area di terreni argillosi particolarmente vocati alla viticoltura grazie al clima temperato e alla loro esposizione soleggiata.



Nel cuore del Veneto.

Le radici delle sue vigne affondano nei Colli Berici, testimoni di un'epoca che risale a circa 60 milioni di anni fa, quando sollevamenti geologici crearono terreni argillosi.

Qui, nel cuore del Veneto, lontani dalla fascia pedemontana, tra le Alpi e la pianura veneta, il clima è mite, con piovosità più ridotte rispetto alle aree più settentrionali della provincia di Vicenza e del Veneto in generale.





La linea Torre dei Vescovi nasce da un'accurata selezione delle migliori uve per appagare i palati più fini ed esigenti. Questi vini, frutto di un attento lavoro di cantina, offrono una vasta gamma di varietà che soddisfano le diverse richieste della ristorazione e delle enoteche. Il nome "Torre dei Vescovi" trae ispirazione dalla Rocca dei Vescovi di Brendola, uno dei comuni dove nascono le nostre uve di qualità, conferendo ai nostri vini un legame autentico con la tradizione e il territorio.



le denominazioni

- Chardonnay Vicenza D.O.C.
- Pinot Grigio Vicenza D.O.C.
- Sauvignon Vicenza D.O.C.
- Cabernet Sauvignon Vicenza D.O.C.
- Pinot Nero Trevenzie I.G.T.
- Merlot Vicenza D.O.C.
- Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry
- Cuvée dei Montecchi Spumante Extra Dry
- Lessini Durello D.O.C. Spumante Brut



Una linea dedicata ad una storia d'amore senza tempo, quella ambientata fra i maestosi Castelli di Romeo e Giulietta a Montecchio Maggiore in provincia Vicenza, il comune su cui nasce la nostra cantina. Un romantico viaggio enologico, in sintonia con l'amore eterno dei due amati. Questa collezione nasce da un'unione: l'incontro tra le uve selezionate nei vigneti delle nostre colline vicentine e le migliori tecniche di spumantizzazione, l'incontro tra un vino e un'etichetta, l'incontro tra chi lo produce e chi lo abbina ad un piatto o ad un momento speciale.



le denominazioni

- Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry
- Prosecco Rosè D.O.C. Millesimato Spumante Extra Dry



Tullio I°

**Spumante Brut Prosecco D.O.C. Millesimato
Cuvée del Fondatore**

Tullio Pranovi figura carismatica, fu il primo socio fondatore della Cantina Colli Vicentini. A lui è stato dedicato il Prosecco DOC Millesimato, da uve Glera raccolte, selezionate e spumantizzate secondo il Metodo Charmat (Metodo Martinotti). Un omaggio a colui che ha contribuito a plasmare le radici di questa azienda nata con una grande vocazione spumantistica.

EDIZIONI SPECIALI *Colli Vicentini*



Carlo V°

Il Rosso dell'Imperatore Rosso Veneto I.G.T

"Carlo V, sovrano di un impero dove non tramonta mai il sole, è diretto a Bologna per incontrare Papa Clemente VII. Lungo il percorso sosta a Montecchio Maggiore. Nel ricco banchetto dato in suo onore, tra i tanti doni, sarà omaggiato con nove botti di ottimo vino. Un dono assai gradito all'imperatore buongustaio".

Il Carlo V "Il Rosso dell'Imperatore" Rosso Veneto I.G.T. è un taglio bordolese ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, raccolte a mano e sottoposte ad appassimento. Metodo di produzione della tradizione veneta applicato su vitigni internazionali.

EDIZIONI SPECIALI *Colli Vicentini*





Le Macine

Lessini Durello Metodo Classico

Il nostro Lessini Durello Metodo Classico "Le Macine" rappresenta un vino straordinario che matura con cura per circa 36 mesi sui lieviti secondo il metodo Champenois (Metodo Classico).

Le uve pregiate provenienti dalle colline dei Lessini rivelano il loro carattere distintivo in questo vino elegante e raffinato dalla spiccata mineralità e dall'eccellente beva.

EDIZIONI SPECIALI *Colla Vicentini*




1958
CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda, dal 1958

Dove il nostro vino incontra le brezze del Lago di Garda.



Dall'aprile del 1958 la Cantina Sociale Veronese del Garda, pochi ettari e con soli 11 soci fondatori, ha intrapreso un percorso di crescita graduale e costante. Collocata in una posizione strategica a Castelnuovo del Garda, in prossimità del lago e a breve distanza dalla celebre Verona, città dell'amore, è diventata un punto di attrazione per turisti provenienti da tutto il mondo, regalando loro un viaggio indimenticabile tra storia, cultura e degustazione di vini di qualità.

Terreni calcarei ricchi di detriti fossili.

I vigneti, in gran parte situati su terreni di origine morenica conferiscono un'inequivocabile mineralità ai vini prodotti.



Un microclima unico.

La sua area d'influenza si estende nelle suggestive colline a sud-est del Lago di Garda, abbracciando principalmente le prestigiose denominazioni tra cui Bardolino DOC, Custoza DOC, Lugana DOC e Bardolino Superiore DOCG.



CA' VEGAR

Ca' Vegar è l'abbreviazione di Cantina Veronese del Garda, rappresenta ora la massima e più completa espressione dei vini tipici della zona veronese. Abbiamo voluto mantenere vivo questo ricordo per dare luce alla storicità, per noi un valore imprescindibile perché fonte di saggezza e conoscenza.

In questa linea troviamo vini bianchi come il Custoza e il Lugana, vini rosati come il Chiaretto Bardolino e vini rossi come Valpolicella, Bardolino e Amarone: tutto ciò che le varietà autoctone del Lago di Garda possano offrire.

le denominazioni

Custoza D.O.C.
Lugana D.O.C.
Pinot Grigio Garda D.O.C.
Chardonnay Garda D.O.C.
Chiaretto Bardolino D.O.C.
Bardolino D.O.C.
Corvina Garda D.O.C.
Merlot Garda D.O.C.
Cabernet Sauvignon Garda D.O.C.
Valpolicella Superiore D.O.C.
Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C.
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Riserva





TERRE DI CASTELNUOVO

Vini spumanti, fermi, bianchi, rossi e rosati definiscono la nostra linea Terre di Castelnuovo, un omaggio al territorio unico del suggestivo entroterra morenico del Lago di Garda. Un suolo dalla composizione ricca di detriti fossili da cui deriva la rappresentazione grafica del logo e dell'etichetta.

Un ventaglio di opportunità che soddisfano ogni palato.



le denominazioni

- Custoza D.O.C.
- Soave D.O.C.
- Lugana D.O.C.
- Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.
- Pinot Bianco Veneto I.G.T.
- Pinot Grigio Rosè delle Venezie D.O.C.
- Chiaretto Bardolino D.O.C.
- Merlot Corvina Veneto I.G.T.
- Bardolino D.O.C.
- Valpolicella D.O.C.
- Valpolicella Ripasso D.O.C.
- Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

- Garda D.O.C. Spumante Brut
- Chiaretto Bardolino D.O.C. Spumante
- Blanc de Blancs Spumante Extra Dry



Nero Assolutamente

Bosco del Gal
Merlot Veneto I.G.T

Il nostro Merlot Veneto IGT fa parte della collezione speciale Bosco del Gal che rappresenta la selezione dei vini provenienti da vitigni dalla zona omonima. Il "Bosco del Gal" è un podere collinare ad est di Castelnuovo del Garda, con esposizione a sud-ovest e confinante a nord con un bosco da cui ne deriva il nome. La composizione del terreno è di origine glaciale ed il microclima è molto favorevole alla coltivazione di uve di qualità.

Questo vino rosso, affinato per 12 mesi in tonneaux, botti da 500 litri, presenta un colore rosso granato intenso, bouquet etereo di frutta rossa sotto spirito, cuoio e cacao, e un gusto pieno e armonico.

EDIZIONI SPECIALI CANTINA CASTELNUOVO DEL GARDA





Cantina di Val Leogra, dal 1961

Culla di tradizioni e civiltà contadina.

La Cantina Valleogra di Malo, la più piccola cantina sociale del Veneto, è una gemma giovane ma fortemente ancorata alle tradizioni ma con la vocazione al biologico. All'interno accoglie un suggestivo museo dedicato alla Civiltà Contadina. È situata ai piedi della Pedemontana, una valle di straordinaria bellezza dedicata alla valorizzazione dei prodotti locali come il formaggio Asiago e il vino Durello. Questo territorio si trova in una posizione climatologica di transizione, sottoposta a varie influenze: l'effetto mitigatrice delle acque mediterranee, l'effetto orografico della catena alpina e la continentalità dell'area centro-Europa, una preziosa combinazione di fattori.

La Cantina, ora parte integrante di Cantine Vitevis, ha abbracciato una vocazione importante: diventare una realtà interamente dedicata alla produzione biologica per salvaguardare e rispettare la natura circostante.

VERONA VOLLEY

95
GIORNATE NAZIONALI ANNI
VICENZA
10-12 MAGGIO 2024

**Emergente
Chef
WITALY**



mobilità



scuole

VITEVIS: PRESENZA ATTIVA SUL TERRITORIO

Vitevis ha un impegno costante e duraturo nel promuovere il benessere e lo sviluppo della comunità in cui opera, partecipando attivamente a iniziative benefiche, progetti educativi ed eventi culturali che arricchiscono il tessuto sociale. Con un occhio di riguardo verso l'ambiente e la sostenibilità, ci impegniamo a essere non solo un punto di riferimento nel settore enologico, ma anche nella collettività.



sede legale

Montecchio Maggiore (VI)
36075 - Viale Europa, 151
Tel. +39 0444 491360
Fax +39 0444 491661

sede amministrativa

Gambellara (VI)
36053 - Viale Mazzini, 2
Tel. +39 0444 491360
Fax +39 0444 491661

Mail: info@vitevis.com
Pec: vitevis@legalmail.it

www.vitevis.com

**DEGUSTAZIONI
VISITA IN CANTINA, EVENTI**
info@vitevis.com

Wine Shop Montecchio Maggiore

Viale Europa, 151
36075 - Montecchio Maggiore (VI)
wineshopmontecchio@vitevis.com
Tel. +39 0444 491360

Wine Shop Gambellara

Via G. Mazzini 2
36053 - Gambellara (VI)
wineshopgambellara@vitevis.com
Tel. +39 0444 444012

Wine Shop Castelnuovo del Garda

Via Palazzina, 2
37014 - Castelnuovo del Garda VR
wineshopcastelnuovo@vitevis.com
Tel. +39 045 9816205

Wine Shop Malo

Via Pasubio, 13 - 36034 Malo (VI)
Tel. +39 0445 602087





A CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EC
REGULATION N. 1308/13



VITEVIS
CANTINE

Vitevis.
Storie di Persone e Territori.

www.vitevis.com

