



Un vino, la preghiera,  
un'ave scelta e grazie per il dono generoso del  
Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI

Un vino, la preghiera,  
un'ave scelta e grazie per il dono generoso del  
Creatore e della terra, Sua creatura.

CONTRÁMALINI

## Linea “I Classici”

### I nostri vini Valpolicella

Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto, i vini della tradizione della Valpolicella.

Nascono tutti da uve coltivate a Marano di Valpolicella di Verona

CONTRÁMALINI | AZIENDA AGRICOLA TEZZA FABIO  
Via Ravazzol, 10 - 37020 - Marano di Valpolicella, Verona - Italy  
Tel. e Fax +39 0456838177 | Mob. +39 3337686020  
Email [info@contramalini.it](mailto:info@contramalini.it)  
P.IVA IT02017280237



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la preghiera: uve scelte e vendemmiate con amore e fede, cantato di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Valpolicella DOC Classico

### Il vino del quotidiano

Il Valpolicella è il vino che identifica questa zona, posta a nord della città di Verona: si ottiene dalle tipiche uve locali, vendemmiate e subito pigiate e messe a fermentare. Un vino rosso fresco, di ottima bevibilità, facile da abbinare, sempre piacevole, profumato di ciliegia e frutti rossi, sapido e pulito. Un vino che non può mancare sulla buona tavola di tutti i giorni.

**Zona di produzione:** Marano di Valpolicella

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ed altre varietà minori

**Produzione:** le uve sono raccolte a maturazione manuale, pigiate, diraspate e fermentate per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere.

**Affinamento:** in acciaio, per mesi e poi in bottiglia.

**Gradazione:** 12/13%

**Servizio:** si consiglia di versarlo in calici da vino rosso leggero, ad una temperatura abbastanza fresca (14-16°C)

**Abbinamenti:** il Valpolicella è il classico vino quotidiano da tutto pasto, perciò si può abbinare a piatti di pasta con sughi rossi, a minestre e minestrone saporiti, a carni bianche alla griglia o rosse stufate e anche a pesci grassi.

**Formati:** Bottiglia 0,75 l.

CONTRÁMALINI | AZIENDA AGRICOLA TEZZA FABIO  
Via Ravazzol, 10 - 37020 - Marano di Valpolicella, Verona - Italy  
Tel. e Fax +39 0456838177 | Mob. +39 3337686020  
Email [info@contramalini.it](mailto:info@contramalini.it)  
PIVA IT02017280237



Un vino, la preghiera, il canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vitigno, la predilezione e l'ammirazione con amore e fede.



CONTRÁMALINI



## Valpolicella DOC Classico Superiore

### Il vino di tutte le occasioni

Profumato di ciliegia e con una buona struttura, anche questo vino può dare grande soddisfazione in tavola: è infatti in grado di accompagnare più che degnamente piatti rustici, carni bianche o rosse e perfino i salumi.

**Zona di produzione:** Marano di Valpolicella

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ed altre varietà minori.

**Produzione:** la vendemmia avviene in settembre a mano, una parte delle uve sono lasciate ad appassire leggermente in luoghi ben ventilati. In seguito vengono pigiate, diraspate e fermentate per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere.

**Affinamento:** in botti di rovere per mesi e poi in bottiglia

**Gradazione:** 13,5/14,5 %

**Servizio:** si consiglia di versarlo in calici ampi da vino rosso ad una temperatura abbastanza fresca (14°-16° C)

**Abbinamenti:** è un vino che si abbina ai primi piatti, e a secondi a carni bianche e salumi.

**Formati:** Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.

CONTRÁMALINI | AZIENDA AGRICOLA TEZZA FABIO  
Via Ravazzol, 10 - 37020 - Marano di Valpolicella, Verona - Italy  
Tel. e Fax +39 0456838177 | Mob. +39 3337686020  
Email [info@contramalini.it](mailto:info@contramalini.it)  
P.IVA IT02017280237



Un vino, la preghiera: uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Nella tradizione cattolica, il mese dedicato alla recita del Rosario è lo stesso in cui si svolge anche la vendemmia: ottobre. Il Valpolicella Ripasso ricorda questa coincidenza già in etichetta, perché la realizzazione di questo vino, che passa attraverso una fase di leggero appassimento e poi di rifermentazione sulle vinacce di Amarone/Recioto, richiede una certa dose di fede, oltre che un'attenzione e una cura ancora maggiori: basta poco per pregiudicare il buon esito di tutto il lavoro. Quando tutto procede per il meglio, il vino che si ottiene alla fine è un rosso da tutto pasto, setoso e di buona struttura, con profumi che ricordano le spezie dolci e le ciliegie sotto spirito.

**Zona di produzione:** Marano di Valpolicella

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e altre varietà minori.

**Produzione:** le uve vengono raccolte a mano in settembre, una parte lasciate ad appassire leggermente in luoghi ben ventilati. In seguito vengono pigiate, diraspate e fermentate per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere. Poi il vino viene messo a rifermentare per giorni sulle vinacce dell'Amarone/Recioto.

**Affinamento:** in botti di rovere per mesi. E poi in bottiglia.

**Gradazione:** 14/15%

**Servizio:** da versare in calici ampi da vino rosso ad una temperatura un po' più fresca di quella ambiente (16-18°C)

**Abbinamenti:** il Valpolicella Ripasso è un vino adatto a piatti quotidiani sostanziosi, perciò si abbina bene a paste con ragù di carne, arrostiti, brasati, carni rosse alla griglia, formaggi saporiti

**Formati:** Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.





Un vino, la preghiera  
che si offre al Signore  
per il dono generoso del  
Creatore e della terra,  
Sua creatura.  
Un vino, la preghiera  
che si offre al Signore  
per il dono generoso del  
Creatore e della terra,  
Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Amarone della Valpolicella DOCG Classico

L'Amarone della Valpolicella di Contrámalini vuol essere un omaggio alla tradizione in chiave moderna: nasce dal blend tradizionale di uve autoctone selezionate a mano con molta attenzione, poste ad appassire naturalmente nel fruttajo della cantina in cassette per alcuni mesi. Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in legni di varia misura, e poi in bottiglia per mesi prima della messa in commercio. Il risultato è un vino vellutato, equilibrato, importante ma di grande bevibilità, che vale la pena gustare con calma; i grandi vini sono nemici della fretta.

**Zona di produzione:** Marano di Valpolicella

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina ed altre varietà minori.

**Produzione:** dopo la selezione e la raccolta manuale in settembre-ottobre, le uve sono poste in cassette di legno ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Seguono pigiatura, diraspatura e fermentazione, con macerazione del mosto sulle bucce a 20° con follature giornaliere automatiche.

**Affinamento:** anni in parte in botti di rovere e in parte in barriques di rovere. L'assemblaggio avviene prima dell'imbottigliamento. Seguono altri mesi di affinamento in bottiglia.

**Gradazione:** 16/17%

**Servizio:** questo importante vino rosso corposo va versato in ampi calici ad una temperatura leggermente più alta del fresco di cantina, a 17° C.

**Abbinamenti:** la tradizione gastronomica veronese abbina l'Amarone della Valpolicella a carni arrosto o alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

**Formati:** Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la preghiera: uve scelte e vendemmiate con amore e fede, cantato di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI

## Recioto della Valpolicella DOCG Classico

### Il vino dell'amicizia e dell'ospitalità

Insieme al Valpolicella, il Recioto è il vino più significativo di questa zona. E' un vino rosso, dolce, che nasce dal blend delle uve del posto, messe ad appassire in cassette di legno in un ambiente ben aerato per alcuni mesi, mentre la fermentazione si tiene in inverno, nei mesi più freddi dell'anno, ed è lenta e lunga, ma viene interrotta quando si raggiunge la giusta armonia tra alcol, acidità e zuccheri: un equilibrio che solo una profonda conoscenza delle uve e del vino e anni di esperienza possono assicurare. Il frutto di tante cure è perciò un vino che profuma di ciliegia con sfumature di erbe balsamiche, spezie dolci e cioccolata e che al gusto si offre setoso e lungo. La tradizione della Valpolicella lo considera il vino dell'amicizia, da offrire ben fresco all'ospite in visita.



**Zona di produzione:** Marano di Valpolicella

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ed altre varietà minori.

**Produzione:** dopo la selezione e la raccolta manuale in settembre-ottobre, le uve sono poste in cassette di legno ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Seguono pigiatura, diraspatura e fermentazione con macerazione a 20° con follature giornaliere automatiche. La svinatura avviene quando il residuo zuccherino è ancora alto, mentre per arrestare la fermentazione assicurando così al vino la sua caratteristica dolcezza si eseguono continui travasi

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio e mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 13,5/14,5%

**Servizio:** il Recioto della Valpolicella va servito in calici da vino rosso ad una temperatura abbastanza fresca (14-16°C)

**Abbinamenti:** la tradizione lo considera un vino da dessert, da offrire con dolci al cioccolato o di pasta frolla o con piccoli frutti

**Formati:** Bottiglia 0,50 l.



Un vino, la preghiera, una scelta e vendemmiate con amore e fede, Sua creatura.  
Il dono generoso del Creatore e della terra, grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



**CONTRÁMALINI**



## Linea “Piere del Baldo”

I nostri vini IGT

Pensati per un pubblico di consumatori alla ricerca di nuove esperienze sensoriali, sono vini dal carattere contemporaneo, adatti anche a una cucina internazionale

CONTRÁMALINI | AZIENDA AGRICOLA TEZZA FABIO  
Via Ravazzol, 10 - 37020 - Marano di Valpolicella, Verona - Italy  
Tel. e Fax +39 0456838177 | Mob. +39 3337686020  
Email [info@contramalini.it](mailto:info@contramalini.it)  
P.IVA IT02017280237



Un vino, la presenza di uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## La Ferna Bianco del Veronese IGT

Questo bianco da tavola nasce da uve tipiche del Veneto, alle quali una leggera macerazione sulle bucce regala sentori di frutta secca e confettura di frutta gialla, che possono accompagnare sia piatti salati che a base di pesce.

**Zona di produzione:** Provincia di Verona

**Uve:** Garganega, Cortese e Malvasia aromatica

**Produzione:** le uve vengono lasciate per un leggero appassimento in vigna, raccolte a mano in Settembre, in seguito pigiate-diraspate e poste a fermentare con macerazione sulle bucce per giorni alla temperatura di 20°C. Rimontaggi automatici giornalieri.

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio e alcuni mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 13/14%

**Servizio:** 6° - 8° C

**Abbinamenti:** primi piatti delicati, antipasti e secondi di pesce con crostacei e molluschi, formaggi grassi e insalate di riso

**Formati:** bottiglia da 0,75 l.





Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## El Rossjn Rosso del Veronese IGT

Un vino fresco, fruttato, con note di croccante ciliegia in evidenza, di grande bevibilità, ottimo per i pasti quotidiani di ogni stagione

**Zona di produzione:** Provincia di Verona

**Uve:** Corvina, Rondinella, Merlot

**Produzione:** dopo la raccolta manuale in settembre, le uve sono subito pigiate e diraspate, quindi poste a fermentare per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere.

**Affinamento:** mesi in acciaio e in bottiglia

**Gradazione:** 12/13%

**Servizio:** da versare in calici da vino rosso fresco ad una temperatura abbastanza fresca (14°-16°C)

**Abbinamenti:** da tutto pasto

**Formati:** bottiglia da 0,75 l.



Un vino, la preghiera, uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## El Gabriol Rosso del Veronese IGT

Un vino dal carattere moderno, fruttato e morbido, con una discreta struttura, capace di accompagnare con successo anche piatti della cucina internazionale.

**Zona di produzione:** Provincia di Verona

**Uve:** Rondinella, Ancellotta, Corvina.

**Produzione:** dopo la raccolta manuale in settembre/ottobre, le uve sono pigiate, diraspate e messe a fermentare per giorni a 22°C con follature automatiche giornaliere.

**Affinamento:** mesi in botti di rovere ed in bottiglia.

**Gradazione:** 13,5/14,0%

**Servizio:** consigliamo di versare il vino in calici abbastanza ampi, ad una temperatura di 16°- 17°C

**Abbinamenti:** primi piatti, carni bianche e rosse, salumi

**Formati:** bottiglia 0,75 l., Magnum 1,5 l.



Un vino, la presenza  
che sceglie e rende  
generoso del Creatore  
e della terra, Sua  
creatura.  
Un vino, la presenza  
che sceglie e rende  
generoso del Creatore  
e della terra, Sua  
creatura.



CONTRÁMALINI



## Pa-Sa-Sù! Rosso del Veronese IGT

*Pasasù* è una parola del dialetto veronese che sta a indicare un certo atteggiamento di saggia noncuranza, o sereno disimpegno: “*pasa-sù*, passaci sopra, lascia perdere”. E’ il consiglio a cui si ispira questo vino rosso da pasto, di buon corpo ma non troppo impegnativo, apprezzato sicuramente anche dai non bevitori abituali.

**Zona di produzione:** Provincia di Verona

**Uve:** Rebo, Ancellotta, Sangiovese.

**Produzione:** i migliori grappoli vengono raccolti in settembre/ottobre e subito pigiati e diraspate. La fermentazione avviene con macerazione del mosto sulle bucce a 20°C, con follature automatiche giornaliere.

**Affinamento:** dopo mesi in botti di rovere e poi in bottiglia.

**Gradazione:** 14/15%

**Servizio:** versare in calici ampi, ad una temperatura di 16°-18°C

**Abbinamenti:** primi piatti con ragù di carne o di selvaggina, arrosti, carne alla brace, formaggi.

**Formati:** bottiglia da 0,75 l e magnum da 1,5 l.



Un vino, la presenza di uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## T. Elis

### Veneto IGT Passito Rosso

Un blend di uve non autoctone con un profumo intenso e persistente di frutti a bacca rossa, vellutato ma privo di zuccheri

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Merlot, Rebo, Dindarella, Ancellotta, Sangiovese, Pinot Nero.

**Produzione:** dopo la raccolta le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati in cassette di legno, per lungo tempo, quindi pigiate e diraspate. La fermentazione con macerazione sulle bucce, movimentazione e rottura del cappello di vinacce automatiche.

**Affinamento:** prima in acciaio, seguono mesi in botti e tonneau di rovere e ciliegio e alcuni mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 16/17%

**Servizio:** da versare in calici ampi ad una temperatura di 17°C

**Abbinamenti:** carne alla frutta, formaggi affinati nelle vinacce, cheese cake e costate ai frutti di bosco.

**Formati:** bottiglia da 0,75 l., Magnum 1,50 l.





Un vino, la preghiera, uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Rosso Malino Veneto IGT Passito Rosso

Un passito rosso, secco, realizzato con un blend di uve appassite più ricco e insolito; un vino di gran corpo, profumato ed elegante, dallo stile internazionale.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Rebo, Marselan, Corvinone, Cabernet Sauvignon.

**Produzione:** Dopo un'attenta selezione, le uve vengono poste ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. In seguito sono pigia-diraspate, e fermentate con macerazione del mosto sulle bucce a 17°-18°C con follature giornaliere automatiche e delestage.

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio, poi alcuni mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 15,5/16,5%

**Servizio:** questo vino va servito in calici ampi ad una temperatura di 17°C

**Abbinamenti:** bistecche stile fiorentina, salumi e carne alla brace. formaggi grassi (pecorini)

**Formati:** Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,5 l.



Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Raasòl

### Veneto IGT Passito Rosso

Ravazzol è la località dove si trova la cantina Contrámalini, e "Raasòl" è come viene pronunciato il nome nel dialetto del posto.

Un vino strutturato, adatto a pasti importanti.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Corvina, Sangiovese, Merlot, Rondinella.

**Produzione:** dopo la raccolta le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo, quindi pigiate e diraspate. La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene a 17°-18°C, con follature giornaliere automatiche e delestage

**Affinamento:** mesi in botti di rovere e barrique, alcuni mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 16/17%

**Servizio:** è un vino importante, quindi si consiglia di stapparlo almeno due ore prima del servizio, e di versarlo poi in calici molto ampi, ad una temperatura non troppo alta (17°C)

**Abbinamenti:** consigliabile con carni arrosto e farcite, selvaggina, salumi e formaggi ben stagionati

**Formati:** Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la presenza, vive scelte e vendemmiate con amore e fede.



CONTRÁMALINI



## Ismaero Veneto IGT Passito Rosso

Un passito rosso morbido e importante, da uve italiane internazionali, realizzato seguendo una tecnica antica per unire tradizione e modernità e accontentare anche gli appassionati dei Paesi più lontani.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Rebo, Merlot, Croatina, Cabernet Sauvignon.

**Produzione:** dopo la raccolta le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati su graticci e cassette di legno per lungo tempo, quindi pigiate e diraspate. La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene a 17°-18°C, con follature giornaliere automatiche e delestage.

**Affinamento:** anni in barrique di rovere, poi alcuni mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 17/17,5%

**Servizio:** versare in calici ampi e servirlo ad una temperatura di 17°C

**Abbinamenti:** vino da fine pasto, formaggi stagionati ed erborinati, cioccolato fondente

**Formati:** bottiglia da 0,75 l. e Magnum 1,5 l.



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la preghiera, vive scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il



CONTRÁMALINI



## Falà Veneto IGT Passito Rosso

Un vino amabile, non completamente dolce, non del tutto secco. Fatto con un mix di uve locali e internazionali appassite fino nel cuore dell'inverno, ha uno stile internazionale piacevole e accattivante che incontra facilmente i gusti anche di chi non è abituato a bere vini rossi strutturati e importanti.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Corvina, Corvinone, Merlot, Molinara

**Produzione:** dopo la raccolta le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati su graticci e cassette di legno per lungo tempo, quindi pigiate e diraspate. La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene a 20°C, con follature giornaliere automatiche

**Affinamento:** anni in barrique di rovere, e poi per alcuni mesi in bottiglia.

**Residuo zuccherino:** 35/50 gr/l.

**Gradazione:** 15,5/16%

**Servizio:** è opportuno stappare la bottiglia un'ora prima di versare il vino in calici ampi e servirlo a una temperatura di 17° C

**Abbinamenti:** Formaggi stagionati accompagnati da mieli e gelatine. Vino da conversazione e fine pasto.

**Formati:** bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.

CONTRÁMALINI | AZIENDA AGRICOLA TEZZA FABIO  
Via Ravazzol, 10 - 37020 - Marano di Valpolicella, Verona - Italy  
Tel. e Fax +39 0456838177 | Mob. +39 3337686020  
Email [info@contramalini.it](mailto:info@contramalini.it)  
P.IVA IT02017280237





Un vino, la preghiera, vive scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la preghiera, vive scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Campo de Sampin Veneto IGT Passito Rosso

Un vino rosso dolce, corposo e ben equilibrato, che non ha bisogno di particolari abbinamenti ma con il quale si possono osare anche accostamenti gastronomici inusuali, come alcuni piatti della cucina orientale.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Rebo, Ancellotta, Corvina, Corvinone.

**Produzione:** le uve selezionate sono raccolte in settembre/ottobre e poste ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Seguono una pigiatura con diraspatura e la fermentazione con macerazione del mosto sulle bucce a 17°-18°C, con follature giornaliere automatiche.

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio, e poi alcuni mesi in bottiglia.

**Residuo zuccherino:** 90/110 gr/l.

**Gradazione:** 13,5/14,5%

**Servizio:** da servire in calici a una temperatura di non oltre 16°C

**Abbinamenti:** Dolci al cioccolato e ai frutti di bosco. Ottimo anche come fine pasto

**Formati:** bottiglia da 0,75 l.



Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## El Creareto Veneto IGT Passito Rosso

Un vino rosso dolce, strutturato, fatto con un blend di uve poco note e vinificato secondo la tradizionale tecnica dell'appassimento, così completo e complesso che può essere gustato anche da solo.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Rebo, Ancellotta, Corvina, Corvinone.

**Produzione:** dopo la raccolta, le uve selezionate sono poste ad appassire su graticci e cassette in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Seguono pigiatura e fermentazione con macerazione del mosto sulle bucce a 17°-18°C, con rimontaggi giornalieri.

**Affinamento:** anni in barrique e tonneaux di rovere, e alcuni mesi in bottiglia.

**Residuo zuccherino:** 90/110 gr/l.

**Gradazione:** 15/16%

**Servizio:** da versare in calici ampi e servire a 16°C

**Abbinamenti:** formaggi erborinati, dolci secchi, cioccolato fondente amaro. Ottimo come vino da fine pasto

**Formati:** bottiglia da 0,50 l.



Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.  
Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Pieba Veneto IGT Passito Bianco

Da uve bianche passite. Ecco un vino dolce profumato e insolito, di buon equilibrio, che si può offrire ben freddo perfino come aperitivo.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Garganega, Malvasia aromatica e Cortese.

**Produzione:** dopo un'attenta selezione e la raccolta a mano, le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo. Segue la fermentazione con rimontaggi automatici giornalieri e macerazione del mosto sulle bucce.

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio, poi alcuni mesi in bottiglia.

**Residuo zuccherino:** 90/110 gr/l.

**Gradazione:** 13/14%

**Servizio:** versare in calici non troppo ampi, ad una temperatura abbastanza fredda (12°- 14° C)

**Abbinamenti:** si può abbinare a formaggi e miele d'acacia, dolci morbidi e alla crema, macedonia di frutta

**Formati:** bottiglia da 0,75 l



Un vino, la preghiera, uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## Passito del Rosario Veneto IGT Passito Bianco

Un vino dolce importante, strutturato e rotondo in bocca, da offrire all'ospite come vino da conversazione.

**Zona di produzione:** Veneto

**Uve:** Garganega, Malvasia aromatica, Cortese.

**Produzione:** dopo un'attenta selezione in fase di raccolta, le uve sono poste ad appassire per lungo tempo in luoghi ben ventilati. Seguono la pigiatura con diraspatura, e una fermentazione con macerazione per giorni e rimontaggi automatici giornalieri.

**Affinamento:** anni in barrique e tonneaux di rovere, e poi alcuni mesi in bottiglia.

**Residuo zuccherino:** 90/110 gr./l

**Gradazione:** 14,5/15,5%

**Servizio:** versare in calici ad una temperatura abbastanza fredda, tra i 14° e 16° C

**Abbinamenti:** formaggi erborinati e stagionati, dolci secchi e alla mandorla

**Formati:** bottiglia da 0,50 l.





Un vino, la preghiera,  
uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI

Un vino, la preghiera,  
uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.

CONTRÁMALINI