

AMARONE

Amarone della Valpolicella Classico Doc

Vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato dal colore rosso rubino carico con riflessi granati. Viene prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella attraverso l'antica tecnica dell'appassimento. Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

A well-structured, complex, elegant and velvety wine, ruby red in colour with garnet highlights. It is made from dried Corvina, Corvinone and Rondinella grapes, by using the old technique of appassimento. Traditionally served with game, grilled and braised meats and well matured cheeses.



18° C
36 mesi
1 h.
16% vol.

RECIOTO

Recioto della Valpolicella Classico Doc

Vino eccellente e generoso dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Si presenta caldo e vellutato con un alto contenuto di zuccheri. E' uno splendido vino da dessert ideale con dolci secchi e biscotti.

Excellent and generous wine with a red intense purple colour, velvety and warm, with high sugar content. Splendid dessert wine. Traditionally served with local dry cakes and biscuits.



16° C
1 h.
13,5% vol.

PASSITO

IGT Passito Bianco Veneto

Vino dolce, colore giallo dorato, profumo elegante di frutta matura e fiori freschi con leggero sentore di vaniglia, gusto pieno e caldo, avvolgente e vellutato. E' uno splendido vino da dessert ideale con dolci secchi e biscotti.

Sweet wine, golden yellow colour, elegant scent of ripe fruit and fresh flower with a light vanilla smell, full, warm and velvety taste. Splendid dessert wine. Traditionally served with local dry cakes and biscuits.



12-14° C
1 h.
13,5% vol.

Stampato su carta ecologica



Corte San Benedetto
Produzione Vini Classici della Valpolicella

Soc. Agr. Corte San Benedetto
di Lavarini Angelo, Loris & C.
Via Casa Zamboni, 10/A - 37020 Arbazzone di Negrar (VR)
Tel. / Fax +39.045.6020531 - Cell. +39.348.0427034
info@cortesanbenedetto.it
www.cortesanbenedetto.it



Corte San Benedetto
Produzione Vini Classici della Valpolicella



Da tre generazioni la famiglia **Lavarini** coltiva la terra.
L'attività iniziata da nonno Angelo nel **1956** è oggi portata avanti dai nipoti Angelo e Loris, che con l'aiuto del padre Mariano, coltivano e vinificano in proprio tutta la loro produzione.
L'azienda **Corte San Benedetto** nasce con questo nome nel 2005 ed è attualmente composta da 12 ettari di terreno.
Il nuovo punto vendita con sala degustazione si trova presso "corte San Benedetto", una costruzione dell'800 eretta in onore al Santo e situata nei pressi dell'attuale cantina.
E' ormai una passione di famiglia che va oltre le generazioni, che nasce dall'amore per la propria terra e per i frutti che quotidianamente ci dona.



*The **Lavarini** family has been cultivating the land for three generations. The activity began in **1956** by grandpa Angelo in a small town located in the hills of Marano di Valpolicella called "Camporal". Grandchildren Angelo and Loris currently run the winery with the help of their wise father Mariano, cultivate and make wine themselves using their own grapes.*
Corte San Benedetto winery is on the market with this name since 2005. About 12 hectares of vineyards are cultivated.
The new store with an attached area for tastings and receiving customers is located in "San Benedetto court". It is an ancient stable dating back to '800, erected in honor of Saint Benedict and located near the actual cellar.



VALPOLICELLA

Valpolicella Classico Doc

Vino dal colore rosso rubino, aroma vinoso e sapore vellutato.
Si accompagna bene a tutti i primi e secondi piatti in genere.
Ottimo con carni rosse e formaggi.

*Ruby red colour, intense winery aroma, velvety flavour.
Food pairings: a wine to accompany all kinds of pasta dishes and meat courses.*



16° C



30 min.



12,5% vol.

RIPASSO

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc

Vino ottenuto con l'antica tecnica del "ripasso" che consiste in una doppia fermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone.
Corposo, generoso caldo e persistente. Si accompagna bene a primi piatti saporiti, a grigliate di carne, arrostiti e cacciagione.

*Well bodied, generous, warm and long-lasting.
It is produced by the technique of refermenting Valpolicella on the skins of Amarone (RIPASSO).
It pairs up well with all type of meat, both grilled and braised, and matured cheese.*



16-18° C



18 mesi



1 h.



14% vol.

IL MIO CORTE

Il Mio Corte IGT Rosso Verona

Corposo, elegante e vellutato dal colore rosso rubino intenso.
Questo particolare vino nasce da una doppia fermentazione.
Una parte delle uve viene vinificata in ottobre, la restante rimane in appassimento fino alla fine di Dicembre.
A questo punto il vino viene fatto rifermentare sulle uve appassite.
Si accompagna bene a primi piatti saporiti, grigliate di carne, arrostiti e cacciagione.

*Well bodied, elegant and velvety wine, ruby red in colour.
This wine is produced using a double fermentation.
A part of the grapes are vinified immediately in October, the other part are dried until the end of December.
At this point, the wine ferments again with the dried grapes.
It pairs up well with all type of meat, both grilled and braised, and matured cheese.*



18° C



24 mesi



1 h.



14,5% vol.