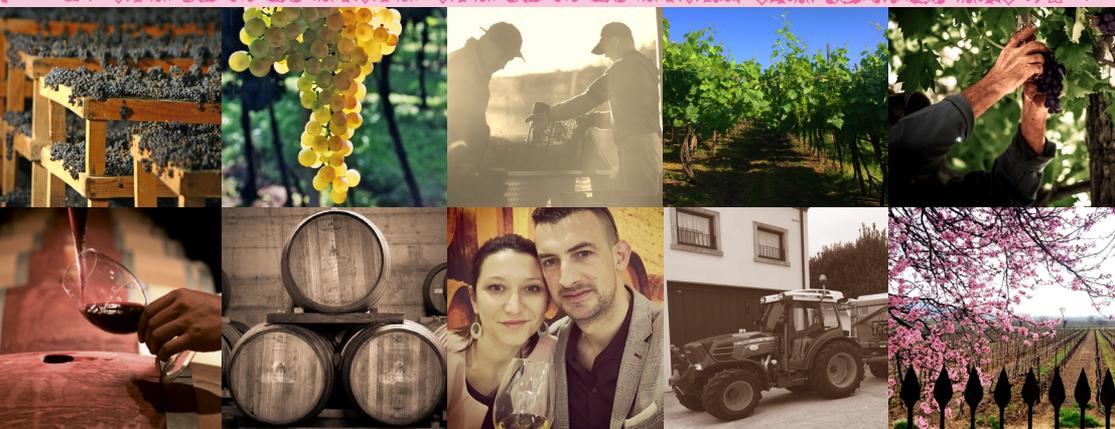


A pink decorative border with a repeating floral pattern surrounds the central text and logo.A circular logo containing a stylized, cursive letter 'V' with small floral motifs on either side.

Villa Mattielli



*Una realtà che lega tradizione ed innovazione.
Ora .la stessa passione di allora .*

Nella terra di Soave, dove le radici delle nostre vigne affondano saldamente, nasce nel 2009 l' Azienda Vitivinicola Villa Mattielli. Un ambizioso progetto divenuto realtà grazie a Roberta Roncolato, affiancata dal marito Giacomo, che con determinazione ed una coraggiosa visione del futuro, decide di aprire una nuova strada portando avanti la tradizione vitivinicola della famiglia che prosegue da quattro generazioni. I primi vigneti di proprietà, che risalgono al primo Novecento, sono cullati dalle morbide colline di Verona, nelle aree del Soave Classico e della Valpolicella. Qui, grazie al terroir unico, con un clima mite ed una felice esposizione al sole, la qualità delle uve regala grandi vini. L' amore per le tradizioni e per la propria terra, uniti ad una grande passione e professionalità, hanno portato Villa Mattielli a conquistare i principali mercati locali ed internazionali.

*Il vino, una storia che si perde nel tempo.
Simbolo di convivialità, sin dai tempi
antichi, è sinonimo di socialità e condivisione.
Ed oggi come allora secondo natura,
lo è per noi.*

Grazie ad una gestione rispettosa della terra, all'attenta conduzione dei vigneti ed alla grande cura nel processo di vinificazione vengono esaltate le caratteristiche dei vari cru. Un lavoro fatto di passione, che porta alla nascita di vini unici provenienti dalle zone vocate del Soave e della Valpolicella. Il nostro compito è preservare ciò che i vigneti ci tramandano da generazioni. Non modifichiamo la natura, ma le diamo modo di esprimersi al meglio, in altra forma.



Pinot Grigio delle Venezie Doc

PINOT GRIGIO 100%

Vino dal perfetto equilibrio, ben bilanciato, di ottima freschezza ed eleganza. Profumi intensi di frutta gialla, fresco e piacevole, con un finale fruttato. Indicato per grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri come pesto o verdure, è perfetto con zuppe e carni bianche. Ideale anche come aperitivo. ALC. 12%

Brut Rosè "Giada"

CORVINA 100%



Spumante rosato metodo Charmat, elegante e delicato. Colore rosato brillante con un bouquet raffinato e fruttato. Fresco, con note di fragoline selvatiche e pompelmo rosa, dotato di un perlage fine e persistente. Finale rinfrescante con note di minerali ed agrumi. Ideale come aperitivo ed ottimo accompagnamento per antipasti e piatti di pesce.

ALC. 12%



Brut Bianco "Perla"

GARGANEGA 70%, CHARDONNAY 30%

Charmat lungo, dal gusto fresco e leggero. Medio corpo, perlage fine e resistente con piacevoli note fruttate. Dal colore giallo paglierino brillante, al naso tenui note agrumate e fragranti. Sapore nitido, piuttosto secco e sapido. Perfetto aperitivo, si sposa con piatti a base di pesce o salumi e formaggi freschi.

ALC. 11%



Soave Classico Doc

GARGANEGA 90%, TREBBIANO DI SOAVE 10%

Dalle uve Garganega e Trebbiano di Soave nasce questo vino dalla raffinata semplicità, fresco ed elegante. Dal colore giallo paglierino, rivela un naso fine e fruttato. Piacevole al palato, dona un caratteristico finale minerale. Ideale come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti e piatti a base di pesce in genere. ALC. 12%



Soave Classico Doc *"Le Brume"*

GARGANEGA 100%

Selezione di uva Garganega raccolta in fase di surmaturazione (vendemmia tardiva). Un Soave seducente, ampio e voluminoso, che nasce da un sapiente affinamento in botte grande ed un lungo invecchiamento in bottiglia. Morbido e persistente con delicate note di frutta appassita. Accompagna piatti saporiti, risotti, soufflé di formaggi e carni bianche. ALC. 13,5%



Soave Classico Doc *"Campolungo"*

GARGANEGA 100%

Questo vino nasce dalle nostre vigne più antiche, situate nella zona collinare "Campolungo". L'accurata selezione di uva Garganega, raccolta manualmente ad Ottobre, e la sapiente vinificazione, donano un Soave dal colore caldo. Accentuate note minerali al palato, morbidi sentori di frutta tropicale al naso. Ideale con piatti a base di pesce, crudité ed aperitivi raffinati. ALC. 13%



Recioto di Soave DocG *"Ambra"*

GARGANEGA 90%, TREBBIANO DI SOAVE 10%

Nasce da un lungo appassimento delle uve che consente di esaltarne i sentori più caratteristici, floreali e di mandorla. Profumi di uva sultanina, arricchiti da una nota di miele ed acacia, con una leggera sensazione di vaniglia. Intenso e persistente al palato, morbido ed elegante. Ottimo da solo a fine pasto oppure in abbinamento a pasticceria secca e formaggi. ALC. 13%



Valpolicella Superiore DOC

CORVINA 60%, CORVINONE 20%,
RONDINELLA 20%

Colore rosso rubino, con profumi intensi e di qualità fine di frutti a bacca rossa, mora e ciliegia. Al palato è leggermente tannico e con una buona freschezza. Vino adatto a qualsiasi occasione, perfetto se abbinato a carni rosse e bianche, primi a base di carne e formaggi di media stagionatura. ALC. 13%



Amarone della Valpolicella DOCG

CORVINA 50%, CORVINONE 30%,
RONDINELLA 15%, OSELETA 5%

Dopo un'attenta selezione ed appassimento delle uve, l'affinamento in botte ne esalta le raffinate caratteristiche. Profumi di frutti rossi, mora, ribes e ciliegie sotto spirito, sentori di vaniglia, tabacco e spezie. Complesso e bilanciato, con amabili note minerali, morbidi tannini e finale di prugna. Tradizionalmente abbinato a selvaggina, brasati e formaggi di lunga stagionatura. ALC. 15%



Valpolicella Ripasso Doc *"San Giacomo"*

CORVINA 60%, CORVINONE 20%,
RONDINELLA 20%

Vino tipico dato dalla rifermentazione del Valpolicella d'annata sulle vinacce dell'Amarone, quindi affinato in barrique. Note di ciliegia e frutti di bosco, impreziosite da note speziate e morbidi tannini che lo rendono piacevolmente vellutato. Ideale con cacciagione, grigliate di carne e formaggi stagionati. ALC. 14%



Amarone della Valpolicella DOCG *Riserva*

CORVINA 50%, CORVINONE 30%,
RONDINELLA 15%, OSELETA 5%

Prodotto solamente nelle annate migliori in serie limitata. Un lungo appassimento delle uve ed una macerazione di quasi due mesi precedono l'affinamento in botti di rovere francese (24 mesi). Elegante, strutturato e potente al gusto, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; note di frutta passita, tabacco e spezie. Importante vino da meditazione e per occasioni speciali. ALC. 16%

I NOSTRI SERVIZI

 Punto vendita (in bottiglia e sfuso)

 Visite e degustazioni guidate

 B&B “La Trebbianella”

 Eventi enogastronomici



Villa Mattielli

Via Carcera, 21 - 37038 Soave (VR) | Veneto - Italia

Tel. +39 045.7675104 - Fax +39 045.7675935

E-mail: commerciale@villamattielli.it - prenotazioni@villamattielli.it

www.villamattielli.it

Seguici su



#villamattielli