

C O R T E  
sant egidio

OLINO



1,5 l

## LUGANA D.O.C.

 13%vol  10/12°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Trebbiano di Lugana

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, con sentori di

frutta appassita, agrumi e pesca

Sapore: morbido, elegante,  
sapido, ben equilibrato e con un  
bel finale minerale

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare  
a primi piatti, secondi di carne  
bianca, ideale con il pesce di  
mare o di lago



0,75 - 1,5 l

## CUSTOZA D.O.C.

 12%vol  10/12°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Garganega, Trebbiano Toscano  
e Trebbianello

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: fresco, con sentori di  
agrumi e pesca

Sapore: molto fruttato e ben  
equilibrato

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare  
ad antipasti, minestre o piatti di  
gusto delicato

EN

### VARIETY OF GRAPES

Trebbiano di Lugana

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow

Bouquet: intense, with dried  
fruits, peach and citrus aromas

Taste: soft, elegant and well  
balanced, with a nice mineral  
finish

### FOOD MATCHING

Perfect when served with first  
courses, white meat and fish  
dishes

DE

### REBSORTEN

Trebbiano di Lugana

### ORGANOLETISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb

Bukett: intensiv, duftet nach  
trocken-Früchte, Pfirsich und  
Zitrus Früchte

Geschmack: weich, elegant, gut  
ausgewogen und mineralisch

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Hauptgerichte wie z.B.  
weißem Fleisch, Meeres- oder  
Seefisch, Gemüse Frittüre

EN

### VARIETY OF GRAPES

Garganega, Trebbiano Toscano  
and Trebbianello

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow

Bouquet: fresh with notes  
of citrus and peach fruits

Taste: very fruity and well  
balanced

### FOOD MATCHING

To sip accompanied by starters,  
vegetable soup or dishes with  
a delicate taste

DE

### REBSORTEN

Garganega, Trebbiano Toscano  
and Trebbianello

### ORGANOLETISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb

Bukett: frisch, mit citrus und  
pfirsich fruchtnoten

Geschmack: sehr fruchtig und  
ausgewogen

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Suppen oder  
leichte Gerichte



0,75 - 1,5 l

## PINOT GRIGIO D.O.C.



12%vol



10/12°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Grigio

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: all'olfatto è fragrante, intenso e complesso, con sentori di pera matura e fiori di campo ed una nota finale di crosta di pane

Sapore: fine, sapido, armonico con buona persistenza al palato

### ABBINAMENTI

Indicato per piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure

EN

### VARIETY OF GRAPES

Pinot Grigio

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow

Bouquet: fragrant, intense and complex with hints of mature pear and field flowers, and an end note of crust of bread

Taste: delicate, fruity, harmonic, with good persistence on the palate

### FOOD MATCHING

To sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

DE

### REBSORTEN

Pinot Grigio

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb

Bukett: die Nase ist aromatisch, intensiv und komplex, mit Noten von reifen Birnen und Feldblumen, und zuletzt von Brotkruste

Geschmack: fein, fruchtig, langanhaltend im Gaumen

### SPEISEEMPFEHLUNG

Besonders geeignet zu Fisch, Krustentiere, Vorspeisen, Risotto und Gemüse Auflauf



0,75 - 1,5 l

## SOAVE D.O.C.



12%vol



10/12°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Garganega

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso con sentori di frutta fresca

Sapore: morbido e delicato

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti di gusto delicato

EN

### VARIETY OF GRAPES

Garganega

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow

Bouquet: intense with hints of fresh fruit

Taste: soft and delicate

### FOOD MATCHING

to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

DE

### REBSORTEN

Garganega

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb

Bukett: intensiv mit Bukett von frischen Obst

Geschmack: samtig und delikat

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte

## CHARDONNAY VENETO I.G.T.

 12%vol  10/12°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue  
Profumo: sentori di frutta fresca  
Sapore: morbido e delicato

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi piatti in particolare al pesce

0,75 - 1,5 l

## BARDOLINO D.O.C. CHIARETTO

 12%vol  10/12°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese, Rondinella

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: cerasa  
Profumo: fruttato ed elegante con sentori di rose e viole  
Sapore: brioso con retrogusto fruttato

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti delicati.

0,75 - 1,5 l

EN

### VARIETY OF GRAPES

Chardonnay

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow  
Bouquet: hints of fresh fruit  
Taste: soft and delicate

### FOOD MATCHING

We recommend to match it to appetizers, pasta dishes and specially with fish

DE

### REBSORTEN

Chardonnay

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb  
Bukett: noten von frischem obst  
Geschmack: Sanft und zart

### SPEISEEMPFEHLUNG

Wir empfehlen ihn als begleitung zu Vorspeisen, Pasta-Gerichte insbesondere Fisch

EN

### VARIETY OF GRAPES

Corvina Veronese, Rondinella

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: cherry-coloured  
Bouquet: fruity and elegant with hints of roses and violets  
Taste: lively with fruity aftertaste

### FOOD MATCHING

To sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

DE

### REBSORTEN

Corvina Veronese, Rondinella

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensiv Rosa  
Bukett: fruchtig und elegant mit noten von Rosen und Veilchen  
Geschmack: frisch mit fruchtigen Nachgeschmack

### SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte



0,75 - 1,5 l

## BARDOLINO D.O.C.

 12%vol  16/18°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese, Rondinella

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro

Profumo: delicatamente fruttato con note di fragola e lampone, leggero accenno di spezie

Sapore: morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi, secondi piatti e carni alla griglia

EN

### VARIETY OF GRAPES

Corvina Veronese, Rondinella

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense, light ruby  
Bouquet: fruity with hints of strawberry and raspberry, slight hint of spices

Taste: soft, characterized by sensations of red fruit

### FOOD MATCHING

To sip accompanied by starters, first and second courses and grilled meat

DE

### REBSORTEN

Corvina Veronese, Rondinella

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Robinrot  
Bukett: leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeer Noten, leicht würzig

Geschmack: weich, erinnert an rote Früchte

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Nudelgerichte, Hauptgänge und gegrilltes Fleisch



0,75 - 1,5 l

## CABERNET SAUVIGNON VENETO I.G.T.

 12%vol  16/18°C

### VARIETÀ DELLE UVE

Cabernet Sauvignon

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: vinoso, intenso, delicato con sentori di vaniglia

Sapore: sapido e armonico

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare a

carni bianche, arrostiti e grigliate

EN

### VARIETY OF GRAPES

Cabernet Sauvignon

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: red ruby  
Bouquet: vinous, intense, delicate with vanilla hints  
Taste: sapid and harmonic

### FOOD MATCHING

To sip accompanied by white meat, roast and grilled meat

DE

### REBSORTEN

Cabernet Sauvignon

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Robinrot  
Bukett: intensiv und delikant mit leichte Vanille Noten  
Geschmack: würzig und harmonisch

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu weissem Fleisch, Braten und gegrilltes Fleisch



0,75 - 1,5 l

## MERLOT VENETO I.G.T.

 12%vol  16/18°C

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Merlot

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino  
**Profumo:** fine e fragrante con sentori di more e ciliegie  
**Sapore:** leggermente speziato, caratterizzato da sensazioni di frutti rossi

### ABBINAMENTI

Si consiglia di accompagnare a carni bianche arrostiti e grigliate



0,75 - 1,5 l

## MONTE- PULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

 14%vol  16/18°C

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Montepulciano

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora  
**Profumo:** frutta rossa matura con note di ciliegie selvatiche e more  
**Sapore:** corposo, pieno, fruttato e leggermente speziato

### ABBINAMENTI

Ideale con piatti a base di funghi e tartufi, carne rossa e selvaggina

EN

### VARIETY OF GRAPES

Merlot

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** red ruby  
**Bouquet:** delicate and fragrant with hints of blackberries and cherries  
**Taste:** slightly spicy, characterized by sensations of red fruits

### FOOD MATCHING

to sip accompanied by white meat, roast and grilled meat

DE

### REBSORTEN

Merlot

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Robinrot  
**Bukett:** fein und kraftvoll, mit Brombeere und Kirschnoten  
**Geschmack:** leicht würzig, intensive rote Frucht Noten

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu weissem Fleisch, Braten und gegrilltes Fleisch

EN

### VARIETY OF GRAPES

Montepulciano

### COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** purple red  
**Bouquet:** mature red fruits, with hints of wild cherry and blackberry  
**Taste:** deep and round, powerful and slightly spicy

### FOOD MATCHING

matching very well to mushroom and truffle based dishes, red and wild meat

DE

### REBSORTEN

Montepulciano

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Purpurrot  
**Bukett:** Reife Rote Früchte mit Noten von schwarzen Kirschen und Brombeeren  
**Geschmack:** vollmundig, kräftig, fruchtig und leicht würzig

### SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Pilz- und Truffel-Gerichte Rotem Fleisch und Wild



## **CORTE SANT'EGIDIO**

Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Sona (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 6099205  
[info@vinigiarola.com](mailto:info@vinigiarola.com)