

SOCIETÀ AGRICOLA
MONTE CILLARIO
Vini della Valpolicella





LA NOSTRA FILOSOFIA

Si basa, oltre che sull'antica tradizione familiare, sulla moderna tecnologia e sull'armonia: la tecnologia si ritrova nell'utilizzo di selezionati sistemi e macchinari; l'armonia sta nella fluidità dei processi che, nonostante l'avanguardia, rispetta il naturale percorso di trasformazione vitivinicola.

Our phylosophy

Our vision is based, beyond the ancient familiar tradition, on advanced tecnology and harmony: technology means working with selected systems and machineries; harmony lies in the fluency of the processes that, in spite of the innovation, respects the natural road of wine transformation.





LA STORIA

La Società Agricola Monte Cillario viene fondata, nel 2009, dalla Famiglia Marchesini, generazioni di agricoltori, legati al territorio e alla produzione in Valpolicella dal 1886.

History

The "Società Agricola Monte Cillario" was founded, in 2009, by Marchesini Family, generations of farmers, united to the surroundings and to the production in Valpolicella, since 1886.

I VIGNETI

Si estendono su una superficie di 30 ettari, dei quali il 90% è coltivato a vigneto ed il 10% a oliveto.

Vineyards

The cultivated area is about 30 hectares, 90% harvested as vineyards and 10% as olive grove.



I VITIGNI

Si coltivano le storiche varietà della Valpolicella: Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara e altre varietà, che permettono la completa e accurata espressione del territorio.

Vine varieties

We grow the historical varieties of the Valpolicella: Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara and others, that allows the complete and accurate expression of the area.



VENDEMMIA E APPASSIMENTO

I grappoli accuratamente selezionati, direttamente in campo, vengono disposti in uno strato uniforme nei plateau; questi, giunti in cantina, sono disposti in fruttai, dove viene regolarmente monitorata temperatura e deumidificazione. Le uve appassiscono per un periodo che va dai 100 ai 120 giorni, tempo in cui vengono costantemente ispezionate.

Harvest and Drying

The carefully selected grapes, directly in the fields, are arranged on a homogeneous layer in plateaux; when they reach the winery, are arranged in a store room for drying, where the temperature and dehumidification are regularly monitored for 100-120 days, time when they are constantly inspected.

L'AFFINAMENTO

La cantina sceglie di utilizzare per lo più legni di rovere francese della capacità di 500 lt (tonneaux) di primo, secondo e terzo passaggio, assegnati con studiata logica, per cedere delicatamente le caratteristiche note tostate, senza privare il vino dell'impronta cedutagli dal territorio in cui è cresciuto.

Maturation fining

The winery chooses to use mostly 500 lt french oak tonneaux of first, second and third passage, assigned with researched logic, to give delicately the characteristic toasted notes, without depriving the wine of the footprint of the area in which it grew up.



VALPOLICELLA DOC MARCHESINI



Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot.

Vitigno: 55% Corvina, 30% Rondinella e 15% Molinara.

Vista: Rosso rubino, espressione di un vino giovane e fine.

Olfatto: Vinoso, mandorlato con toni di ciliegia e rosa.

Gusto: Fresco e morbido al contempo, piacevolmente tannico e vivace.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

Vine breeding tradition: Pergola Veronese and Guyot.

Vine varieties: 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Molinara.

Visual examination: Ruby red, expression of a young and elegant wine.

Olfactory analysis: Vinous, almondy with cherry and rose tones.

Taste: Both fresh and soft, pleasingly tannic and lively.

Matches: Starters, first courses and fresh cheese.

Serve at: 16 - 18°C (60 - 64°F).

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOCG I BERARI



Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot.

Vitigno: 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella più 5% altre varietà.

Vista: Rosso rubino intenso.

Olfatto: È per eccellenza il figlio dell'Amarone, offre quindi un chiaro profumo di frutta rossa, con accenti di vaniglia e cacao.

Gusto: Caldo, vellutato e corposo. Buona persistenza data dalla combinazione ottimale di estratti e sostanze fenoliche.

Abbinamenti: Tutti i piatti di carne, come quelli tradizionali del territorio.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

Vine breeding tradition: Pergola Veronese and Guyot.

Vine varieties: 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% other varieties.

Visual examination: Intense ruby red.

Olfactory analysis: It's Amarone's ultimate son, it offers a clear smell of

red fruit, with traits of vanilla and cocoa.

Taste: Warm, velvety and substantial. Good persistence given by the optimal combination of extracts and phenolic substances.

Matches: All meat recipes, like the traditional cuisine of the area.

Serve at: 16 - 18°C (60 - 64°F).

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CASA ERBISTI



Sistema di allevamento: Pergola Veronese.

Vitigno: 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella più 5% altre varietà.

Vista: Rosso molto intenso, con riflessi granati.

Olfatto: Note di frutta passa sotto spirito, con sentori di tabacco e spezie.

Gusto: Pienamente fruttato, rotondo, morbido e caldo. Spiccata fragranza, che rende questo vino il fiore all'occhiello della Valpolicella.

Abbinamenti: Accompagna tutti i piatti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C.

Vine breeding tradition: Pergola Veronese.

Vine varieties: 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella plus 5% other varieties.

Visual examination: Very intense red, with garnet reflections.

Olfactory analysis: Traits of fruit passed on spirits, and flavours of tobacco and spices due to the noble

rots developed during the withering.

Taste: Fully fruity, smooth, soft and warm. Strong scent, that makes this wine Valpolicella's flagship.

Matches: It goes with all types of meat recipes and seasoned cheese.

Serve at: 18 - 20°C (64 - 68°F).

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG RINALDO MARCHESINI



Sistema di allevamento: Pergola Veronese.

Vitigno: 55% Corvina, 30% Corvinone e 15% Rondinella.

Vista: Ha colore rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Olfatto: Bouquet caldo e speziato con aroma di frutta appassita e sotto spirito, con sentori di tabacco, cacao e spezie, ciliegie, amarene, uva sultanina, e la prugna cotta.

Gusto: Al palato ha una grande struttura, è caldo, ampio, complesso, elegante e vellutato.

Abbinamenti: Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C.

Vine breeding tradition: Pergola Veronese.

Vine varieties: 55% Corvina, 30% Corvinone and 15% Rondinella.

Visual examination: Very intense red, with garnet highlight.

Olfactory analysis: Hot and spicy bouquet with aroma of dried fruit and spirits, with hints of tobacco, cocoa and spices, cherries, sultanas, and plum cooked.

Taste: Velvety wine of great structure, complexity, elegance.

Matches: Game dishes, grilled meat, braised and long-seasoned cheeses.

Serve at: 18 - 20°C (64 - 68°F).

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot.

Vitigno: 55% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella e 10% Croatina.

Vista: Rosso intenso dai riflessi violacei.

Olfatto: Fruttato con sentori di ciliegia sotto spirito ed una delicata nota di tostatura.

Gusto: Pieno, equilibrato e avvolgente, con tannini rotondi, morbidi e dal tipico retrogusto di marasca.

Abbinamenti: Ottimo con primi ricchi, con carne e selvaggina. Perfetto con formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

Vine breeding tradition: Pergola Veronese e Guyot.

Vine varieties: 55% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella e 10% Croatina.

Visual examination: Intense red with violet reflections.

Olfactory analysis: Fruity with scent of cherries in spirit and a delicate toasting note.

Taste: Full, balanced and captivating, with

round and soft tannins and typical aftertaste of Marasca cherry.

Matches: *Excellent with rich first courses, with meat and wild game. Perfect with hard cheeses.*

Serve at: 16- 18°C (60 - 64°F).

ROSSO VERONESE IGT



Sistema di allevamento: Guyot.

Vitigno: 85% Corvina, 15% altre varietà Rondinella Merlot.

Vista: Rosso Viola-ceo brillante.

Olfatto: Profumo vinoso, fruttato con note di ciliegia e mora.

Gusto: Piacevolmente fresco, asciutto ed elegante.

Abbinamenti: Ottimo vino da tutto pasto, interessante con la carne e con portate di pesce strutturato.

Temperatura di servizio: 14-16°C.

Vine breeding tradition: Guyot.

Vine varieties: 85% Corvina, 15% Rondinella and Merlot.

Visual examination: Violet red with bright reflections.

Olfactory analysis: Vinous and fruity aroma, with cherry and blackberry note.

Taste: Pleasantly fresh, dry and elegant.

Matches: Excellent for all meals, interesting with meat and structured fish courses.

Serve at: 14 - 16°C (56 - 60°F).

CHARDONNAY VENETO IGT



Sistema di allevamento: Guyot.

Vitigno: 100% Chardonnay.

Vista: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: Bouquet fruttato, con particolare nota di scorza di limone.

Gusto: Fresco ed equilibrato, lascia una piacevole acidità in bocca.

Abbinamenti: Ottimo per aperitivo e piatti freschi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Vine breeding tradition: Guyot.

Vine varieties: 100% Chardonnay.

Visual examination: Clear and light yellow with green reflections.

Olfactory analysis: Fruity, with a peculiar note of citrus and lemon peel.

Taste: Fresh and balanced, it leaves a pleasant acidity in the mouth.

Matches: Perfect as appetizer, and for fresh fish recipes.

Serve at: 10 - 12°C (50 - 54°F).

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG SAN DIONIGI



Sistema di allevamento: Pergola Veronese.

Vitigno: 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella più 5% altre varietà.

Vista: Rosso intenso, con riflessi brillanti.

Olfatto: Dolci note spiritate di prugne, amarene e more.

Gusto: Sincero, si ritrovano tutti i sentori percepiti al naso, equilibrato e fresco.

Abbinamenti: Pasticceria secca abbinata a confettura di frutti rossi, e dolci alle spezie.

Temperatura di servizio: 15 - 18°C.

Vine breeding tradition: Pergola Veronese.

Vine varieties: 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella plus 5% other varieties.

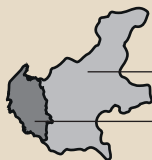
Visual examination: Intense red, with bright reflections.

Olfactory analysis: Sweet spirited notes of prunes, sour cherries and blackberries.

Taste: Sincere, you can find all the traits perceived by nose, balanced and fresh.

Matches: Dry pastries combined with red fruit jam and spicy desserts.

Serve at: 15 - 18°C (58 - 64°F).



VENETO

VERONA



**MONTE
CILLARIO**

VERONA



SOCIETÀ AGRICOLA

MONTE CILLARIO

Vini della Valpolicella

Via S. Cristina 1/b - 37124 - PARONA - VERONA - ITALY

Tel e Fax: +39 045 94 13 87

Email: info@montecillariovini.com - montecillariovini@gmail.com

www.montecillariovini.com