



AZIENDA AGRICOLA CA' PIGNETO

IT- Nel cuore della Valpolicella Classica, con una vista imponente a 360° su un vero paradiso terrestre che spazia su tutta la celebre Valle, vocata da sempre alla coltivazione della vigna e dell'olio d'oliva, si ubica Ca' Pigneto, azienda agricola modello di 15 ha, dominata nella sua parte centrale da una villa nobiliare del 1600.

EN- In the heart of the Valpolicella Classica, with an imposing 360 ° view on a real paradise on earth that sweeps over the famous Valley, the top agricultural company of 15 ha, which has always been dedicated to the cultivation of the vineyard and olive oil, is located Ca 'Pigneto, dominated by a noble villa of 1600 located in its central area.

DE- Im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets, mit einem großartigen 360-Grad-Blick auf ein wahres Paradies, der auf das ganze berühmte, seit jeher zum Wein- und Olivenanbau geeignete Tal reicht, befindet sich Ca' Pigneto, ein vorbildlicher Landwirtschaftsbetrieb mit 15 ha, der in der Mitte von einem adeligen Haus des 17. Jahrhunderts beherrscht wird.

FR- Ca' Pigneto, exploitation agricole exemplaire de 15 hectares, dominée dans sa partie centrale par une villa aristocratique des années 1600, est située en plein cœur de la Valpolicella Classique, avec une magnifique vue panoramique sur un véritable paradis terrestre qui comprend toute la célèbre vallée, et elle est depuis toujours vouée à la culture de la vigne et de l'huile d'olive.



AZIENDA AGRICOLA CA' PIGNETO

Via Pignetto, 1
37024 Negrar
Tel. e fax +39 045 7513790
info@capigneto.com
www.capigneto.com
Facebook: Ca' Pigneto
Twitter: @capigneto
Instagram: capigneto



Amarone della Valpolicella Doc 2009

Alc. 16.5%

IT- Compatto e ancora un po' compresso il profilo aromatico, segnato dalla dolcezza delle note boisé; in bocca l'alcol sfiora quota 17 ma l'estrazione tannica è molto misurata, senza nessuna tentazione muscolare, e propizia un tatto levigato e sferico, che mette l'energia al servizio dell'eleganza.

EN- The aromatic profile is compact and still slightly compressed, marked by the sweetness of the woody notes. In the mouth, the alcohol arrives almost to 17 degrees, but the very measured tannic extraction, without any muscular temptation, favours a smooth and spherical touch, which puts the energy at the service of elegance.

DE- Das aromatische Profil ist kompakt und noch ein bisschen komplex, es wird durch die Süße der Waldnoten geprägt; im Mund beträgt der Alkohol nahezu 17°, aber die Extraktion der Tannine ist sehr ausgeglichen, weit von einer muskulären Versuchung und sie begünstigt einen geschliffenen und kugelförmigen Takt, der die Energie in den Dienst der Eleganz stellt.

FR- Le profil aromatique est compact et encore un peu comprimé, marqué par la douceur des notes boisées; en bouche l'alcool se situe à 17°, mais l'extraction tanique est très modérée, sans aucune tentation musculaire. Elle propice un toucher lisse et sphérique, qui met l'énergie au service de l'élégance.