



CANTINA

DI **ILLASI**

LA VALPOLICELLA VALPOLICELLA VALLEYS



CANTINA DI ILLASI

Cantina di Illasi si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella. Nata come "Enopolio nell'ambito dei Consorzi Agrari" nel lontano **1938**, si costituisce in forma di cooperativa a r.l. nel 1945 per iniziativa di 15 soci che hanno la lungimiranza di capire l'esigenza e l'importanza, dal punto di vista economico, di trasformare e valorizzare il prodotto prima di immetterlo sul mercato.

Cantina di Illasi rappresenta una delle realtà economiche più importanti di quell'area e, dal punto di vista vitivinicolo, è già allora tra le prime cantine cooperative veronesi, sia per potenzialità produttiva che per fatturato. Oggi contiamo 370 soci con **1.450 ettari di vigneto**.

Cantina di Illasi is part of a viticultural area long-famed for its production of world-class Valpolicella reds. Founded as early as **1938** as the "Enopolio nell'ambito dei Consorzi Agrari", a technical name in those days for a wine cooperative, it was re-organised in 1945 by 15 far-sighted member-growers who understood the need and the urgency, from a business point of view, of raising the quality of the wine they were marketing.

Cantina di Illasi is one of the largest economic forces in the area and a leader in the Verona-area wine cooperative sector, both in production output and sales volume. Today, some 370 members cultivate approximately **1,450 hectares of vineyards**.



TERRITORIO

Il territorio della Valpolicella si trova a nord - nord/est di Verona e si presenta come un'ampia fascia collinare adagiata ai piedi delle Prealpi Veronesi, le quali fanno parte del gruppo delle Alpi Orientali.

La Valpolicella si presenta come un ventaglio di vallate che si sviluppano in direzione nord-sud, dipartendosi da Verona, e che spaziano dalla Val d'Adige a ovest, fino alla Val D'Alpone a est. Il paesaggio di queste valli, pur con le loro peculiarità e differenze, è prevalentemente collinare con morbidi declivi ed è dominato pressoché ovunque da vigneti, olivi e ciliegi. Si tratta di un territorio morfologicamente vario, le cui caratteristiche geologiche e climatiche sono alla base della grande originalità e tipicità dei vini che qui vengono prodotti.

La Cantina di Illasi si trova a circa 20 km dalla città di Verona, in quella che viene definita Valpolicella Orientale che si colloca tra Montorio e Cazzano di Tramigna e comprende le valli Squaranto, Mezzane, Illasi e Tramigna.

La Val d'Illasi prende il nome da Illasi, piccolo centro abitato sviluppatosi intorno al suo romantico castello, risalente al X secolo. Si tratta di una delle maggiori valli che attraversano i Monti Lessini, ha inizio nel gruppo del monte Carega a quota 1650 metri circa ed è percorsa dal torrente Progno che sfocia poi nel fiume Adige. **L'area coltivata a vigneto è quella pedemontana collinare, fino a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare. È una zona da sempre vocata alla**

produzione vincola perché le caratteristiche del suolo, unite a quelle del clima, rendono la Val d'Illasi il luogo ideale per la produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella.

Dal punto di vista geologico, si tratta di una valle di origine alluvionale, quello che la differenzia dalle vallate vicine è il fatto di essere una valle sovralluvionata, motivo per cui si trova ad una quota decisamente superiore. Nella parte alta della valle troviamo suoli profondi a tessitura fine con abbondante scheletro, molto calcarei. Nella parte bassa invece i suoli sono caratterizzati da una certa pietrosità superficiale.

In generale la Valpolicella ha un clima continentale o sub-continentale. **La Val d'Illasi, nello specifico, si presenta come un lungo canale che collega i Monti Lessini alla Pianura Padana e, proprio per questa sua particolare conformazione, si presenta molto ventilata e fresca, con una notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Questo particolare clima favorisce l'accumulo degli zuccheri e degli antociani durante la maturazione, nonché la conservazione dell'acidità che è una caratteristica fondamentale per la longevità dei vini.**

Le precipitazioni sono comprese tra i 700 mm all'anno nelle annate siccitose e i 1300 mm in quelle molto piovose e tendono a essere più abbondanti salendo di quota: rispetto alla pianura, in collina se ne misura un terzo di più e in montagna talvolta persino il doppio.

GROWING AREA AND VALLEYS

The Valpolicella growing area extends north-northeast of Verona, an extensive hilly zone at the foot of the Verona Pre-Alps, which are part of the Eastern Alps complex.

Valpolicella is a fan-shaped system of valleys-oriented north-south extending outwards from the city of Verona, from Val d'Adige to the west to Val d'Alpone to the east. Although each valley is different, the topography is predominantly hilly, with gentle contours carpeted almost everywhere by vineyards, olive groves, and cherry orchards. The geology and climate are diverse, factors that influence the notable originality and distinctiveness that mark the wines that grow here.

Cantina di Illasi lies about 20 km from Verona, in what is known as Eastern Valpolicella, between Montorio and Cazzano di Tramigna, operating in the valleys of Squaranto, Mezzane, Illasi, and Tramigna.

The Val d'illasi, which takes its name from Illasi, a small town that developed around its romantic, 10th-century castle, is one of the largest valleys that penetrate the Monti Lessini; it originates in the Monte Carega group at approximately 1,650 metres' elevation and is traversed by the Progno river, which empties into the Adige. **The vineyards, lying on the piedmont hillslopes and reaching up as high as 500 metres, have always been prized, since the soils and climate combine to make the Val d'illasi the ideal zone for producing the great red wines of Valpolicella.**

Geologically, the valley soils are of alluvial origin, but what sets Val d'illasi apart from other nearby valleys are its particularly abundant alluvia, which raise it high above its neighbours. The loftier elevations here boast deep, fine-textured soils with abundant pebble admixture and limestone matrices, whereas the levels farther down-valley show more surface rock.

In general, Valpolicella enjoys a continental or sub-continental climate. **Val d'illasi, within this context, appears like a lengthy channel connecting Monti Lessini to the Po River plain, and thus it is well-ventilated and cool, with significant day-night temperature differentials. These particular weather conditions favour sugar and anthocyanin accumulation in the berries during ripening, as well as preservation of acidities, a fundamental requirement for ensuring longevity in wine.**

Rainfall is between 700mm in drier years and 1,300 in very wet years, and tends to increase with ascending elevations. Compared to rainfall amounts in the plains, the hills here receive a third more, and mountain areas even twice as much.

I nostri vigneti/
our vineyards



VITIGNI E SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Cantina di Illasi è il punto di riferimento per la produzione dei vini Valpolicella e tutta l'uva a denominazione Valpolicella viene conferita qui, tra Cantina di Illasi e lo stabilimento di Cazzano di Tramigna. I vigneti dei soci produttori sono situati principalmente nei comuni di Illasi, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Mezzane, Lavagno, Colognola ai Colli e San Martino Buon Albergo.

Il sistema di allevamento più comune è la pergola veronese che ha più di 2000 anni di storia e rappresenta la tradizione della Valpolicella. Negli ultimi anni sta prendendo piede anche la pergoletta inclinata che riduce l'esposizione delle uve ai raggi solari ed è particolarmente indicata per le varietà più sensibili alle scottature, come ad esempio il Corvinone.

Abbastanza diffusi anche il guyot e altre forme di allevamento a parete.

I vitigni protagonisti dei 1450 ettari a denominazione Valpolicella gestiti oggi dalla Cantina sono Corvina, Corvinone e Rondinella.

La Corvina è la colonna portante del blend dei vini della Valpolicella, conferisce al vino corpo, ricchezza aromatica e morbidezza.

Il Corvinone è caratterizzato da sentori fruttati e talvolta speziati, conferisce morbidezza e struttura al vino.

La Rondinella è una varietà molto resistente e conferisce al vino sapidità e colore.

Altre varietà autoctone complementari sono Oseleta e Spigamonti, che vengono impiegate in percentuali minori, così come i due vitigni internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon, come previsto dai disciplinari di produzione.



Corvina

GRAPE VARIETIES AND TRAINING SYSTEMS

Cantina di Illasi is benchmark producer of Valpolicella wines. Between this winecellar and the Cazzano di Tramigna facility, the Cantina di Illasi facility receives all the grapes from the DOC Valpolicella vineyards. Member-grower vineyards lie principally in the communes of Illasi, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Mezzane, Lavagno, Colognola ai Colli, and San Martino Buon Albergo.

The most common vine-training system is the pergola veronese, the high, flat-roofed pergola method traditional to the Verona area; with more than 2,000 years of use, it is a deep-rooted tradition in Valpolicella. Increasing in popularity in recent years is the pergoletta inclinata, an inclined version that reduces exposure to the sun's rays and is particularly appropriate for burn-sensitive grapes, such as Corvinone.

Guyot and other forms of vertical trellising are also widespread.

Corvina, Corvinone, and Rondinella are the most important grape varieties cultivated in the 1,450 hectares of vineyard in DOC Valpolicella.

Corvina is the main protagonist in the blend of Valpolicella wines, giving them body, aromatic complexity, and smoothness.

Corvinone contributes fruitiness and at times a spicy impression, as well as structure and softness.

Rondinella, a particularly hardy grape, contributes sapidity and dark colour.

Oseleta and Spigamonti, other complementary native grapes, are utilised in smaller amounts, as are international varieties such as Merlot and Cabernet Sauvignon, as specified in the Production Code.



Rondinella



Corvinone



VALPOLICELLA DOC

Cod. 165 4205 43



BTG EAN
800 6393 300620
CRT EAN
800 6393 051867



750 ml

% 12



1,150 Kg

Valpolicella è una suggestiva area viticola da cui provengono alcuni vini rossi più famosi d'Italia. Questo Valpolicella ha un aroma di ciliegia con leggeri rimandi al mirtillo e alla vaniglia. Perfetto con pasta al ragù, involtini di carne, formaggi stagionati.

Valpolicella is an enchanting countryside that produces some of Italy's most renowned red wines. The bouquet of this Valpolicella is rich with ripe cherry and subtle notes of blueberry and vanilla. It is the ideal choice with sauced pastas, red meat dishes, and aged cheeses.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone e Rondinella

Confezione/Cartone Package/Case

Bottiglie x cartone Bottles x case		6
Bottiglie x pallet Bottles x pallet		576
Peso lordo collo Gross weight case	kg	6,9
Larghezza collo Case width	cm	23
Profondità collo Case depth	cm	16
Altezza collo Case height	cm	30

Pallettizzazione Paletisation

Pallet		80x120
Cartoni per strato Case per layer		24
Nr. di strati Layers number		4
Cartoni per pallet Case per pallet		96
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana Total pallet height including cm. 15 platform	cm	135
Peso lordo pallet compreso kg 20 pedana Pallet gross weight including kg 20 platform	kg	683



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Cod. 170 4396 43



BTG EAN
800 6393 305700
CRT EAN
800 6393 051836



750 ml

% 13



1,200 Kg

Le vinacce dell'Amarone a contatto con il vino Valpolicella lo arricchiscono di struttura e di profumi: è il tradizionale procedimento usato solo in questa parte d'Italia, che permette di ottenere il Valpolicella Ripasso, un vino pieno, elegante, con sapori di piccoli frutti rossi di bosco, ricco di tannini morbidi e setosi.

In a traditional procedure used only in this area of Italy, Valpolicella is "re-passed" over the fresh pomace used to make Amarone, a process that enriches its structure and bouquet. The result is Valpolicella Ripasso, a full-bodied, elegant wine with scents of wild berries and abundant, velvety tannins.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone e Rondinella

Confezione/Cartone Package/Case

Bottiglie x cartone Bottles x case		6
Bottiglie x pallet Bottles x pallet		576
Peso lordo collo Gross weight case	kg	7,2
Larghezza collo Case width	cm	23,5
Profondità collo Case depth	cm	16
Altezza collo Case height	cm	31

Pallettizzazione Paletisation

Pallet		80x120
Cartoni per strato Case per layer		24
Nr. di strati Layers number		4
Cartoni per pallet Case per pallet		96
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana Total pallet height including cm. 15 platform	cm	139
Peso lordo pallet compreso kg 20 pedana Pallet gross weight including kg 20 platform	kg	712



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cod. 1654114 43



BTG EAN
800 6393 300682
CRT EAN
800 6393 051690



750 ml

% 15



1,290 Kg

L'Amarone della Valpolicella è prodotto ancora oggi in forma artigianale seguendo un'antica tradizione che prevede l'appassimento delle migliori uve per qualche mese, a cui segue una maturazione in botti di rovere. È un vino intenso che presenta un ricco aroma di ciliegia matura e di piccoli frutti rossi, con una nota finale di cioccolato. Si presenta ampio ed equilibrato, perfetto per accompagnare carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Amarone della Valpolicella is still made today with artisanal methods, in accord with an ancient tradition that calls for the use of grapes that have been naturally semi-dried (appassimento) over several months. The wine then matures in large oak barrels. This is an intense wine, generous and superbly-balanced, that releases rich fragrances of ripe cherry and wild berry fruit, ending on a hint of chocolate. It is the perfect partner to grills and roasts, wild game and aged cheeses.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone e Rondinella

Confezione/Cartone Package/Case

Bottiglie x cartone Bottles x case		6
Bottiglie x pallet Bottles x pallet		456
Peso lordo collo Gross weight case	kg	7,74
Larghezza collo Case width	cm	26,5
Profondità collo Case depth	cm	18
Altezza collo Case height	cm	31

Pallettizzazione Paletisation

Pallet		80x120
Cartoni per strato Case per layer		19
Nr. di strati Layers number		4
Cartoni per pallet Case per pallet		76
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana Total pallet height including cm. 15 platform	cm	139
Peso lordo pallet compreso kg 20 pedana Pallet gross weight including kg 20 platform	kg	609



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cod. 165 4114 54



BTG EAN
800 6393 303690
CRT EAN
800 6393 052680



500 ml

% 12,5



0.95 Kg

Vino dolce prodotto ancora oggi in forma artigianale e in quantità limitata con le migliori uve della zona Valpolicella. Di color rubino, è caratterizzato da un profumo avvolgente di rosa, vaniglia e cannella. Sorso morbido e persistente. Ottimo con i dolci, in particolare quelli secchi e con il cioccolato.

This wine is still made today with artisanal methods in limited amounts, using the finest grapes from the best vineyards in the Valpolicella denomination. Appearing ruby red, it is characterized by appealing fragrances of rose petals, vanilla, and cinnamon, and a smooth, lengthy palate. Excellent with sweets, petits fours, and chocolate.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone e Rondinella

Confezione/Cartone Package/Case

Bottiglie x cartone Bottles x case		6
Bottiglie x pallet Bottles x pallet		348
Peso lordo collo Gross weight case	kg	5,7
Larghezza collo Case width	cm	20,1
Profondità collo Case depth	cm	13,3
Altezza collo Case height	cm	31

Pallettizzazione Paletisation

Pallet		80x120
Cartoni per strato Case per layer		29
Nr. di strati Layers number		2
Cartoni per pallet Case per pallet		58
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana Total pallet height including cm. 15 platform	cm	77
Peso lordo pallet compreso kg 20 pedana Pallet gross weight including kg 20 platform	kg	350

LA ROTONDA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Cod. 165 4112 43

BTG EAN
800 6393 304239
CRT EAN
800 6393 052062

 750 ml

% 12,5

 1,200 Kg



Ottenuto da uve raccolte a mano in terreni a bassa resa e affinato in botti di rovere per almeno 12 mesi, questo Valpolicella Superiore presenta un colore rosso brillante ed intensi aromi di frutti di bosco e ciliegie, un giusto equilibrio, una buona struttura ed eleganti tannini. Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi.

Made from hand-harvested grapes from low-yield vines and aged in oak barrels for a minimum of 12 months, this is a brilliant red wine with intense fruit flavors of wild berry and black cherry, well balanced, with good structure and elegant tannins. Ideal with red meats, game and cheeses.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone e Rondinella

Confezione/Cartone Package/Case

Bottiglie x cartone Bottles x case		6
Bottiglie x pallet Bottles x pallet		576
Peso lordo collo Gross weight case	kg	7,2
Larghezza collo Case width	cm	23,5
Profondità collo Case depth	cm	16
Altezza collo Case height	cm	31

Pallettizzazione Paletisation

Pallet		80x120
Cartoni per strato Case per layer		24
Nr. di strati Layers number		4
Cartoni per pallet Case per pallet		96
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana Total pallet height including cm. 15 platform	cm	139
Peso lordo pallet compreso kg 20 pedana Pallet gross weight including kg 20 platform	kg	712

DI ILLASI
VALPOLICELLA
ABY603402
43862-000001

la Rotonda
VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata
SUPERIORE

CANTINA  DI ILLASI



CAMPOBRUN VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



Cod. 165 4397 43



BTG EAN
800 6393 305953
CRT EAN
800 6393 051843



750 ml

% 13



1,290 Kg

Grazie ad un processo esclusivo il vino Valpolicella Superiore viene ripassato sulle bucce dell'Amarone. Il risultato è un vino elegante, avvolgente, di grande struttura con persistenti aromi di frutti di bosco, tannini soffici, complessità e profondità. Un ottimo complemento per ogni piatto a base di carni rosse, pollame, selvaggina o formaggio.

This wine is made by a unique procedure in which the Valpolicella Superiore wine is "re-passed" onto the grape skins of Amarone. The result is a warm, full-bodied, elegant wine, with lingering flavors of dark red and black fruit, soft tannins, complexity and depth, a wonderful addition to any red meat dish, chicken, game or cheese.

Uve/Grapes: Corvina, Corvinone e Rondinella

Confezione/Cartone Package/Case

Bottiglie x cartone Bottles x case		6
Bottiglie x pallet Bottles x pallet		456
Peso lordo collo Gross weight case	kg	7,74
Larghezza collo Case width	cm	26,5
Profondità collo Case depth	cm	18
Altezza collo Case height	cm	31

Pallettizzazione Paletisation

Pallet		80x120
Cartoni per strato Case per layer		19
Nr. di strati Layers number		4
Cartoni per pallet Case per pallet		76
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana Total pallet height including cm. 15 platform	cm	139
Peso lordo pallet compreso kg 20 pedana Pallet gross weight including kg 20 platform	kg	609



CAMPOBRUN



VALPOLICELLA
RIPASSO
SUPERIORE

ANTINA DI ILLASI





Viale della Vittoria, 128 - 37038 Soave (VR)
www.cantinadiillasi.it