VITEVIS
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





Ca' Vegar
BARDOLINO
DOC

Ca' Vegar
BARDOLINO DOC

Uve: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Sottosuolo: colline Moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Dati analitici: gradazione alcolica 12.50% vol.

Caratteristiche organolettiche:
• Colore: rosso rubino;
• Bouquet: intenso con note di frutta rossa e viole, leggermente speziato;
• Sapore: fresco ed armonico con sentori di frutta rossa.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carne o pesci grassi, con le zuppe di legumi e risotti. Lo consigliamo con il tipico piatto veneto "pasta e fagioli".

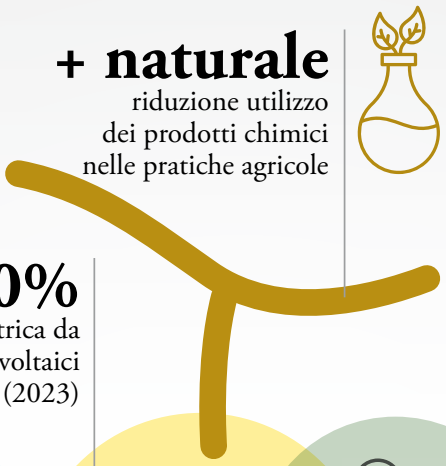
Tappo	NOMACORK
Bottiglie per Cartone	6
EAN Bottiglia	8003373100133
Peso Bottiglia	1,32 KG
Cartone per Pallet	95 (19X5)
EAN Cartone	8003373590330
Peso Cartone	7,92 KG
Misure Cartone	27X18,5X31
Altezza Pallet	175 CM
Peso Pallet	776 KG

Sostenibilità secondo Vitevis.

Vini buoni per tutto.

I vini Vitevis sono **buoni per il consumatore** ma anche **per la terra** e **per il territorio**.

IFS Food - BRCGS
Assicura al consumatore
la tracciabilità dell'intera filiera.



+ naturale

riduzione utilizzo
dei prodotti chimici
nelle pratiche agricole

+320%

produzione energia elettrica da
impianti fotovoltaici
1.127.045 kWh/anno (2023)

carbon neutral

perchè le
emissioni
generate dalla
produzione delle
bottiglie sono
state neutralizzate
tramite crediti
di carbonio
certificati

-10%

riduzione consumi
energetici kWh/anno
(5.500.000 nel 2022)

riciclo

utilizzo di imballaggi,
vetri e packaging derivanti
da materiali riciclati

viticultura di precisione

- irrigazione controllata
- concimazione su richiesta
- equilibrio vegeto-produttivo
su misura

1500

soci, dipendenti e collaboratori
(filiera completa)



Ca' Vegar
BARDOLINO
DOC

Ca' Vegar
BARDOLINO DOC

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara

Category: Denomination of Controlled Origin

Terroir: grown in morainic hills
with a soil of calcareous and clayey origin.

Ageing: 4 months in steel.

Analytical data: alc. Content 12.50 % vol.

Characteristics:
• Colour: ruby red.
• Bouquet: intense with notes of red fruit and violas, lightly spicy.
• Taste: fresh and harmonious with scents of red fruit.

Serving temperature: 16 - 18°C

Serving suggestion: Excellent with meat dishes or fatty fish, with legume soups and risottos. We recommend it with the typical Veneto dish 'pasta e fagioli'.

Closure	NOMACORK
Bottles per box	6
EAN bottle	8003373100133
Bottle weight	1,32 KG
Boxes per pallet	95 (19X5)
EAN box	8003373590330
Box weight	7,92 KG
Box size	27X18,5X31
Pallet height	175 CM
Pallet weight	776 KG

Our sustainability.

Good Wines for everything.

Vitevis' wines are not **only good for the consumer,** but also **for the land.**

IFS Food - BRCGS
Ensures traceability of the entire supply chain to the consumer

+ natural
reduction in the use of chemical products in agricultural practices

+320%
electricity production from photovoltaic plants
1,127,045 kWh/year (2023)

carbon neutral
This is because the emissions generated by the production of the bottles have been neutralised through carbon carbon credits certificates

-10%
Reduction in energy consumption kWh/year
(5.500.000 nel 2022)

ricycling
recycling use of packaging, glass and packaging derived from recycled materials

precision viticulture
- monitored irrigation
- fertilisation on demand
- vegetative-productive balance made-to-measure

1500
partners, employees and collaborators (complete chain)