# Staff of Cristiana Bettili wines Cristiana Bettili ワイナリーのスタッフ















イタリアの3つの異なる地域で作業しており、 私たちは4つの農園を持っている。

各農園が歴史と繋がり、テロワール を表している。



## 我我の4つのブランド:



ヴェネト州とフリウ リ州はお互いに近して 位置しており、(800-1700)を構成してい











Tuscany







環境と伝統の尊重は我々の基本の知識と主義である。

**我々のすべてのワインはオルガニックものであり、**有機農業にて欧州連合規則の認証を受けている。環境農業政策省V. I. V. Aのプロジェクトの企業のサステナビリティの試験を受けた。すべてのウィンがビーガンのものである。



## BIOSおよびVIVA証明 書、ビーガン指定



Oggetto: dichiarazione vegan / vegan declaration

La sottoscritta Bettili Cristiana, titolare dell'azienda agricola bettili cristiana attesta sotto la propria responsabilità che non vengono utilizzati prodotti di origine animale nella lavorazione del vino.

The sottoscritta Bettili Cristiana, owner of Azienda Agricola Bettili Cristiana, sed under my responsability that we don't use animal product in wine proces.

In fede Cristiana Bettili

Cavaion li 01/01/2019

AZIENDA AGRICOLA BETTEL CRISTIANA SANCOL P. No. 02953830230 - C.F. BIT CST 67545HT83A info dens Sede operation 37006 in Percaraina - Lec. Vignera, 20 - VR - bit - 39 343044373 info@ten Sede operation a 39033 Spitianburgo via delle press 17 - PN - cell 4343006979 info@ten Certificazione Reg. CE 934/2007 con Codice Operators ITBIO0052016









### DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO



La HIOS S.r.1 organismo di controllo autorizzato con D.M. MiPAA n.9991587 del 02.04.1999 + avente

Bettill Cristiana via sucust 1, stunt (Avalent ymothusus, ve. p.1924 - editeorius filosofi shi (Antonio seripenpe te	Codicer
Sito produttre dit. (Productive cell)  11. Vis Singe I. (1788) C. (1788) C. (1880) C. (1880)  12. Vis Singe, I. (1788) C. (1788) C. (1880) C. (1880)  13. Vis Singe, I. (1788) C. (1781) C. (1880) C. (1880)  14. Vis Singe, I. (1781) C. (1880) C. (1880)  15. Vis Singe, I. (1880) C. (1880) C. (1880)  16. Landa T. (1880) C. (1880) C. (1880) C. (1880)  16. Landa T. (1880) C. (1880) C. (1880) C. (1880)  16. Landa T. (1880) C. (1880) C. (1880) C. (1880)  16. Landa T. (1880) C. (1880) C. (1880) C. (1880) C. (1880)  16. Landa T. (1880) C. (	IT 310 006 Z416
Alterda Problèm Proposino	Tarak S
e conforme a quanto prevento dal Reg. CE 834/1007 relativamente alle segmenti attiviti	E.
tr to Regateg with the Reg. EC 834-3007 for the following activities:	
BOSCO - Baszo - 1.1259 ba - metode: Biologico	
COLTIVAZIONI ARBOREE SPECIALIZZATE - Uva da Vino - 54,3139 ka - mondo	Biologico
MANUFATTI - Manufatti - 1.50 ff ha - moredo Biologico	
TARE - Ture - 4 5407 hr - meteds: Biologico	
SEMINATIVO 4.0850 ha - mesada: Biologica	
PREPARAZIONE: mini produttus: 403-filiera Vittutaccala - artività: Trasformazione inversione: BIOLOGICO - separazione: - cherzi: No	
PREFAXAZIONE unità produttiva 602 - filiera Villaliakula - artivita 'Magazzinaggia - lavarzatiane BIOLOGICO - separatione - oterzi No	origine materia prima: Aziendale -
PEFFALATIONE main products v 602 - filson Villetanola - articia i Dicheratus - or BIOLOGOTO - praestatos - citerat No	grae meerte prime: Aziesānie - invocuzion
PREPARAZIONE: main produttry 661 - fillers Villetairelle - attorité : Commercialisme intermines: HECOGEO - magrances - obsert No	sione - origine materia prima: Amendale -
PREPARAZIONE main produttiva 863 - filiera Vitiniaccala - articela" Confeccionamente	- unigine materia prima: Amendale -

laterations BIOLOGICO - aspirations - obrazi No PREPALAZIONE, unid profutiva 663 - filiera Villeinkola - attività ' Magazzinaggio - etigine mascria prima Aziendale laserzilese: BIOCOGICO - asparations - ovazzi No PREPALAZIONE: must produttus: 863 - filese: Vititatocola - articia: Excheribius - onguse materia prima: Amendale - invocatocol

PRIPALAZONI: uni perature: 401 - Elect Vennezea i ritture: Externation - engite inserta pieza Amenda: - inserta BILLIOGOCO: organizario: e-terra No. BILLIOGOCO: organizario: e-terra No. Internatio: BILLIOGOCO: organizario: e-terra No. PRIPALAZONI: da produtta: 463 - Electric No. PRIPALAZONI: da produtta: 463 - Electric No. Democratic Primodernica - electric No. Democratic Primodernica - electric No. Democratic Primodernica del Primodernica - electric No. Democratic Primodernica - electric Primodernica - electric No. Democratic Primodernica - electric Primodernica - electric No. Democratic Primodernica - electric Primodernica - electric

enorganese BECLOGICO - separances - obsert No PREFALAZIONE unici sundatrica 664. Glara Vibiliaticale, articita Traditurazione, estatus materia princa Astendale

MONOTACIO Papira I. Pra: DESCOCINCON MONOSpirel a Opóresa Opóresa acida:



### DICHIARAZIONE DI VERIFICA N. 002/ORG/2019 VIVA "LA SOSTENIBILITA" NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA"



Rag. / Den. sociale. AZERIDA AZERIDUA SETTIU CRISTIANA Indifuturo: Localela Social: 1 Comune IZIDI Caratino renonase Codino Resida SETCSTETASHORBA Fartta (VA. 2275588212)







info@certbios.it www.certbios.it cs.aFrequintents REAR 2000



### CERTIFICATO DI CONFORMITA' ai anni Adilant 7 Adi D MEPAAR - 18171 Adi 09/09/2012

Allegale I al Documento gantificativo N. ITBS0405Z416010 muni to fin Documento y mistore a ITBS0405Z416010 Operatore: Bettili Cristians

Via SORSE: J. SNO, CAVAGO VERCHESEVE

La validità del documento è vincolata al rispetto del Reg. CE 834/2007, della procedura per la Certificazione della Bioc sel, del contratto di licenza e all'esito positivo dell'attività di corvegianza attuata dalla Bioc sel. The validity of this document is bound to the observance of the Log. EC 854/2007, of the Bios Confliction Procedure, of the license

ogrammer and to the partitive outcame of the floor surveillance articities.

December a: 17800062016010

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giuntificativo e autorizan l'operatore ad militara e mil'ottobettanta, sulla pubblicità o nei documenti commercial, dei prodetti in exse-inidiator, fermini interventi al mescio di producione biologico. Par decument suvita eggi d'unitation de documente protesse and alives insuperator cue ple arms retand so organi-producione si debitor, anteriorie possibile de documente protesse and alives insuperator cue ple arms retand so organi-producione si debitori, anteriorie possibile de documente protesse and alives insuperator cue ple arms retand so organi-

Il Supres Alle del Soll - Alle cardifore The Cardiff code Stanger Deciele pares. Del Mella

MONTH TO THE PARTY OF T





DICHIARAZIONE DEVERIEICA N. 002/2019

VIVA "LA SOSTENIBILITA" NELLA VITIVINICOLTURA IN ITALIA

year a magainm acce vide interfaces.

Volunte le mustimore delle ampli degli indicatori Arta, Acque, Vigneto le Tentimo condutte dell'
Organizzazione le appresso persolante.

Vidi gli calsi dell'audit conditto de Sigurie in data 23 aprile 2019.









## 有機農業の基本原則

有機農業の主な目標 (国際有機農業連盟 (IFOAM)によって定義されている。):

- 地元の資源(資源利用を持続できる農業)を活用して 、農場を自給自足の農業システムに変更する。例えば 、緑肥を使用し、施肥すること。
- 土地の自然な肥沃度を維持すること。
- 農業機能が原因になるすべての公害を避けること。
- 高品質栄養素を十分量で生産すること。
- DOCエレアで生産すること。



環境と伝統の尊重は我々の基本の知識と主義である。

伝統的な技術と革新の技術を同時に利用し、バランスを取りながら営業している。これはCristiana Bettili ワインの主要な考え方である。



私たちは家族経営の企業である。母親は1965年にCavaionでは会社を設立し、私が1999年にワイナリーで働き始め、オーガニック生産を始めた。私の家族は、Soaveで4世代にわたる長いワイン造りの伝統を持っている。私たちはずっとこの地域ではワインを作っていた。



### TENUTA VIGNEGA

ワシが自由、誇り、高貴な自然を表しており、 ヴェネト州(1814-1866)のオーストリア時代を思 い起こされる。

星は豪華を表している。

黒い色が力や頑強や知恵を表している。 赤い色が力や頑強や情熱を表している。

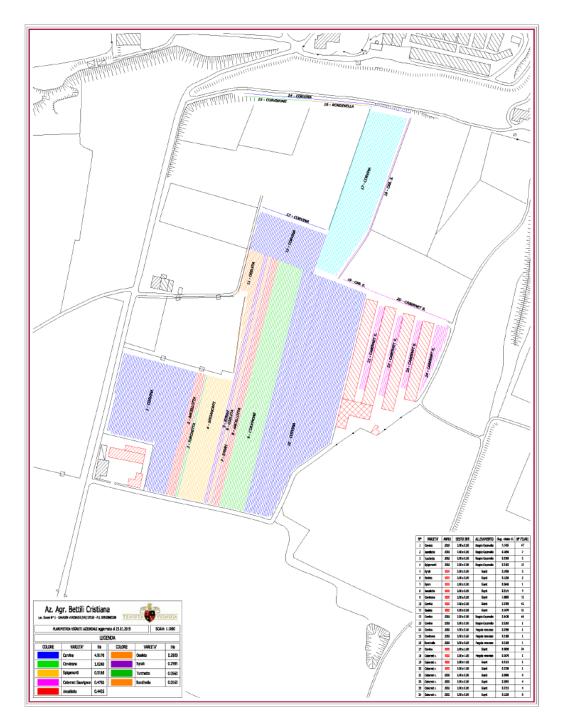
Vignega=vigna= ブドウ木/ブドウ州

































位置	北西ヴェローナ
ヘクタール // キンタル/ ヘクタール	8 // 120
海水面	140メートル海抜上昇
土壌	石灰岩
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ
主なブドウ品種二次ブドウ品種	Corvina, Corvinone, Rondinella Oseleta, Spigamonti, Croatina, Cabernet Franc
収穫期	九月から十月にかけて 手作業収穫
一年あたりの便数	70.000
ワイン名	Valpolicella, Valpolicella Superiore, Ripasso, Amarone, Amarone Riserva, Recioto

# ブドウ品種:



## **WINES:**

Valpolicella DOC



Valpolicella Superiore DOC





Recioto della Valpolicella DOC







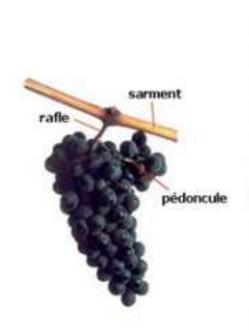






ワイン醸造過程	Valpolicella	Valpolicella Superiore	Ripasso	Amarone	Amarone Riserva	Recioto
収穫 ぶどうを9月から10月にかけて手作業収穫。	9月	9月	10月	10月	10月	10月
ぶどうの陰干し(Appassimento)  ブドウを特別な乾燥室にて保存している。 60%の水が蒸発され、ブドウはレーズンになる。	X	1カ月にてブドウの 30%	X	約4力月	約4力月	約4力月
ぶどうの茎取り	V	V	V	V	V	V
規制温度の発酵	20度にて約10日間	20度にて約10日間	15度〜20度にて 約10日間	30度にて約28日 間	30度にて約28 日間	30度にて約28日 間
ぶどうの破砕	V	V	V	V	V	V
二番目の発酵 Amaroneの発酵から残っていた絞りかすの上にValpolicellaをおいて、ステンレスタンクには10間から15日間まで保存し、二番目の発酵をさせる。 この二番目の発酵のお陰でワインが優れてる味わいを持てるようになる。	X	X	20度にて約10日 間~15日間	X	X	X
熟成	X	木製樽にて3~5ケ 月間	木製樽にて少なくとも6ヶ月間月	木製樽とバリックにて少なくとも 3年間	木製樽とバ リックにて少な くとも3年間	約12ヶ月間
濾過/瓶詰め ワインは、安定とクリアーをさせるためには、精製と濾過され、コルクで瓶詰めされて、密封される。	V	V	V	V	V	V
<u>ボトル詰め最終の熟成</u> メモ	X	X	X	約6カ月間	約6カ月間	X

## ワイン醸造方法







WINE	Visual Examination	Olfactory	Tasting
WIIVE	Visual Examination	Examination	
Valpolicella DOC	ルビーレッドや紫 色の光彩	デリケートな芳香	フルボディー、ハーモ ニーがある
	ルビーレッドや紫 色の光彩	濃いチェリー芳香	フルボディー、ハーモ ニーがある、オークの り
	ルビーレッド	熟成チェリーの濃い香り、 チョコレートとバニラの軽い 香り	ビロード的、特続性な チェリーの後味
Amarone della Valpolicella DOCG	濃いルビーレッド や紫色の光彩	エーテル、フルーティー、 チェリージャムとローストカ カオの軽い香り	まるやか、フルボディ とても特続性があり、長 いマラスキーノチェリー の後味
Amarone Riserva della Valpolicella DOCG	濃いルビーレッド や紫色の光彩	エーテル、フルーティー、 チェリージャムとローストカ カオの軽い香り	エーテル、フルーティー 、チェリージャムとロー ストカカオの軽い香り
Recioto della Valpolicella DOCG	ルビーレッド	プルンの味と枯れたスミレの 濃い香り	ロの中に柔らかく、エレガント、甘口









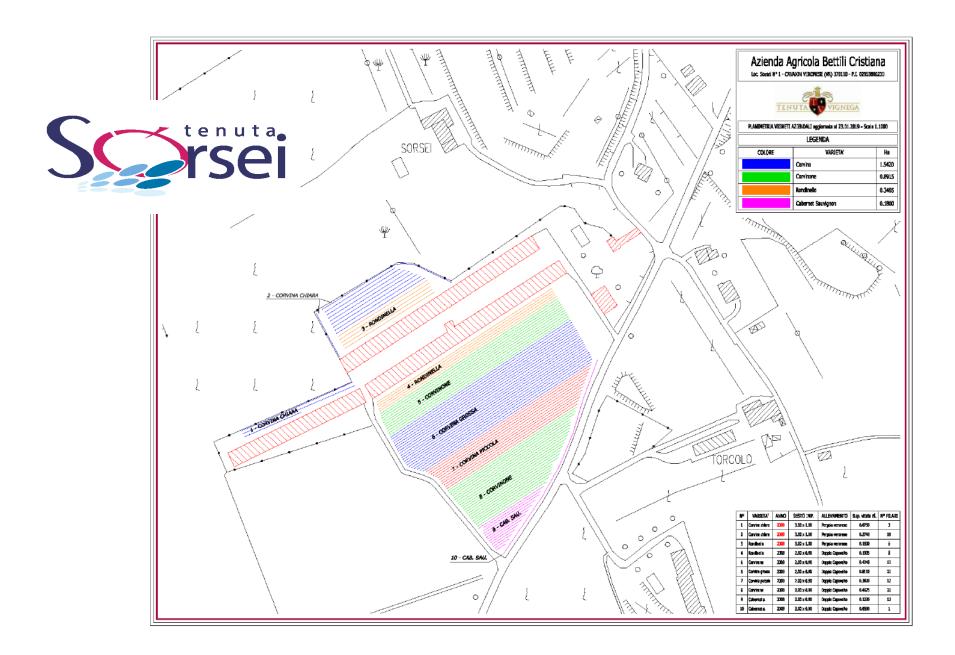
ワイン	食事との組み合わせ
Valpolicella DOC	内の盛り合わせ, 内切り身: サラミ, パルマハム パスタとリゾット, スープ, キノコ料理 インド (カレー), 日本, タイ又中国料理 (お肉/家禽) 柔らかいロースト ビーフや熟成していないベジタリアンチーズ 料理
	肉の切り身: サラミ, ベーコン, ラード, パルマハム 赤身肉, ローストビーフ/バーベキュー ブルー, 中熟成と熟成チーズ
	肉切身: サラミ,ベーコン,ラード,パルマハム パスタとリゾット,トリュフのパスタ又ミートソース,オニオンスープ ヴェネト州の伝統的な料理、例えばヴェネト州限定のpearàソース掛けの煮肉 赤身肉,ローストビーフ/バーベキュー 肉料理ととても合う(肉の煮込みと鴨),ステーキ,煮肉,グリャーシュ 熟成したチーズ
	リゾットall'Amarone ローストビーフ/バーベキューに合う アマローネと肉の煮込み 熟成したチーズにとても合う ローストビーフ/バーベキューに合う アマローネと肉の煮込み
	熟成したチーズにとても合う 瞑想にも使える素晴らしいワイン(メディテーションワイン) 暖炉の前でワインを飲みながら陽気な会話を楽しめる。またはブラック/ビターチョコレートに食後ワインとし てとても合う。
Recioto della Valpolicella DOCG	素晴らしいデザートワイン,ヴェローナ伝統なデザート レチョートに浸したショートクラストペストリー ブラック又ビターチョコレート 辛いチーズ/ゴルゴンゾーラ ピクニックなどで飲めるのに最高

Pandoroケーキにとても合う



前景に青い円はガルダ湖とぶどうの液果を同時に表現する。赤い円はバルドリーノの液果と日没を表現する。

















位置	Cavaion (ヴェローナとガルダ湖の間)	
ヘクタール//キンタル/へ クタール	3 // 120	
海水面	240メートル海抜上昇	
土壌	石灰岩	
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ	
主なブドウ品類	Corvina, Corvinone, Rondinella	
二次ブドウ品種		
収穫期	九月 手作業収穫	
一年間あたりボトルの数	3000	
ラベル	Bardolini, Chiaretto	

## **GRAPES:**





CORVINA





**CORVINONE** 



## **WINES:**





醸造過程	Chiaretto (rosè)			
9月手作業収穫	9月	9月	9月	9月
ブドウの圧搾	ピンク色に醸造	V	V	V
定温発酵	約2日間10℃に て	約2日10℃にて	約5-6日間 15℃にて	約20日間 30℃
ブドウの圧搾	V	V	V	V
<u>熟成</u>	X	X	X	少なくとも1 年間 テラコッ 夕瓶 とつぼ
濾過とボトル詰め	V	V	V	V
ボトルで最終な熟成	Х	Х	X	約6ヶ月間
<u>メモ:</u>				



WINE	Visual examination	Olfactory examination	
Chiaretto DOC	珍しくてとてもエレガントなピンク色バラとサーモンの色の光 彩	デリケートな花の芳香はバラ、 藤属と春の花	味はフレッシュ、味わいが深い 、極辛ロ、軽い苦味
Chiaretto Brut DOC	珍しくてとてもエレガントなピンク色バラとサーモンの色の光 彩	デリケートな花の芳香はバラ、 藤属と春の花	味はフレッシュ、味わいが深い 、極辛口、軽い苦味
	ルビーレッド、熟成したチェ リーの色に近い	·	ハーモニーがある、辛ロフルーティな味、ミディアムボディー
Rosso Naturale	エレガントな濃いルビーレッド	フルーティな香、ベリー系な香	フルボディー、ハーモニーがある、オークの後味



WINE	食事との組み合わせ	
Chiaretto DOC	アペリティフ 肉又魚前菜 スープ、ライトソースのパスタ、リゾット 白身肉/家禽 魚やカニやエビなど ピザ	
Chiaretto Brut DOC	アペリティフ 肉又は魚前菜 スープ、ライトソースのパスタ、リゾット 白身肉/家禽 魚と貝類	
Bardolino DOC	パスタ系とスープ 白身肉/家禽 Pearàとはパンや肉などを煮た出し汁や、バターや、牛の髄や チーズはどちらも合う 採食	や、胡椒たくさん入れたソース)
Rosso Naturale	肉切り身: サラミ、ベーコン、ラード、パルマハム スープ、パスタ系 赤い肉身/バーベキュー ブルー、中熟成と熟成チーズ グリル魚、リゾット、白身肉の煮込み、ローストビーフ	



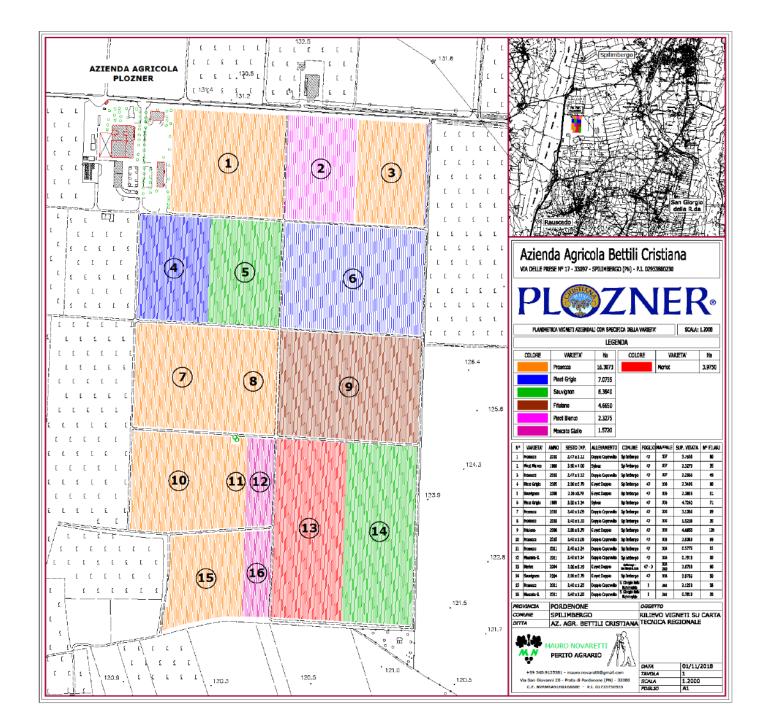
フリウリ州の重要なワイナリー。リシオ・プロツェルから創立された。O 文字の中にタリアメント川とメデゥナ川の石の中に根を張るブドウ木 が描かれいてる



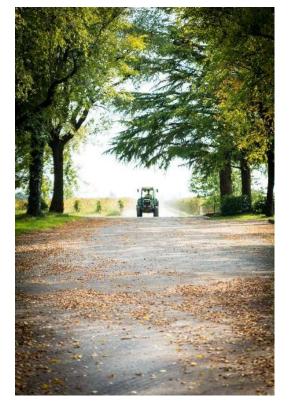












# PL®ZNER®













位置	Spilimbergo Ticino川とMeduna川の間	
ヘクタール//キンタル/へ クタール	43 // 140	
海水面	130メートル海抜上昇	
土壌	石灰岩	
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ	
ブドウ品種	Glera, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, Moscato, Malvasia Istriana , Merlot	
収穫期	8月 機械収穫	
一年間あたりボトルの数	30.000	
ラベル	Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Prosecco, Merlot	

### **GRAPES:**



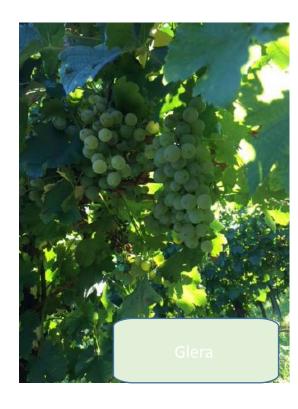
Pinot grigic

sauvignon





Friulano





## PLOZNER'S WINES







#### MNIFICAZIONE IN BIANCO





### ワイン醸造法



8月末機械収穫	8月末	8月末	8月末	9月
ブドウの圧搾	V	V	V	V
浸漬				
定温発酵	約10日間 14℃ にて	約10日間20℃ にて	約10日15-20℃ にて	28月30℃に て
アルコール発酵と酵母				
<u>ラッキング</u>	> 3	Х	х	X
温度保存	15			
濾過とボトル詰め  ワインは濾過され、そうすると判定になり浄化  され、その後はボトル詰めされコルクで密封さ  れる。 コルクはエレガントグラスソトッパー	V	V	V	V
ボトルで最終な熟成	Х	Х	Х	約6ヶ月
<u>メモ:</u>				



8月末機械収穫	9月	Ora 9月	9月	anca 9月
ブドウの圧搾	V	V	V	V
浸漬	15日	28日		1
			1.00	
定温発酵	25 ℃	20℃	10℃	Degrees Celsius
アルコール発酵と酵母				
<u>ラッキング</u>	> 3	X	X	X
<u>熟成</u>	X	3-5 ケ月間 木製樽	少なくとも 6ヶ月間木製 樽	少なくとも3年 間 木製樽とバ リック
濾過とボトル詰め  ワインは濾過され、そうすると判定になり浄化され 、その後はボトル詰めされコルクで密封される。 コルクはエレガントグラスソトッパー	V	V	V	V
ボトルで最終な熟成	X	X	X	約6ケ月
<u> </u>				



WINE	Visual examination	Olfactory examination	Tasting examination
	麦わら色	デリケートなフルー ティーな芳香	良いエレガントなボディー、、 辛口、特続性な味、フレッシュ
Friulano DOC Friuli Grave	麦わら色	オレンジ花と白桃のデ リケートなフルー ティーな芳香	良いエレガントなボディー、、 辛口、特続性な味、フレッシュ とミネラル
Sauvignon DOC Friuli Grave	麦わら色	品種の独特、トマト 葉っぱ、セージ、緑 ピーマンの軽い香り	良いエレガントなボディー、辛 ロ、フレッシュ、植物系な特続 性な後味
Prosecco DOC	麦わら色や緑色な光 彩、特続性な細かく エレガントなペル ラージュ	デリケートな芳香、 ジャスミンとグリン アップルの軽い香り	エレガントなボディー、、辛口 、フレッシュ、ビロード的、
Lentamente	琥珀の光彩	乾燥したアプリコット と絡めるされた柑橘類 と蜂蜜の複雑な芳香	柔らかく甘口けれどもバランスが取れている、酸味とミネラル部分がある



WINE	Visual examination	Olfactory	
		examination	
Friulano DOC Friuli Grave MOSCABIANA	麦わら色	オレンジ花と白桃のデリケー トなフルーティーな芳香	良いエレガントなボ ディー、、辛口、特続性 な味、フレッシュ
Sauvignon DOC Friuli Grave QUATTROPERUNO	麦わら色	品種の独特、トマト葉っぱ、 セージ、緑ピーマンの軽い香 り	良いエレガントなボ ディー、辛ロ、フレッ シュ、植物系な特続性な 後味
Merlot DOC Friuli Grave	ルビーレッド	濃い、熟成なチェリー、また バニラとチョコレートの軽い 香り	ビロード的、チェリーの 特続性な後味
Merlot DOC Friuli Grave PEEECORANERA	濃いルビーレッドと 紫色の光彩	エーテル、フルーティー、ま はチェリージャムとロースト カカオの軽い香り	まるやか、フルボディー 、とても特続性なマラス キーノチェリーも後味



WINE	Food Pairing
Prosecco DOC	アペリティフ
Pinot Grigio DOC delle Venezie	
Friulano DOC Friul Grave	スープ、パスタ、リゾット 白身内/家禽 ローストビーフ 柔らかいチーズ、熟成していないチーズ
Sauvignon DOC Friuli Grave	白身肉又魚前菜 スープ、軽いソースのパスタ、リゾット 白身肉/家禽 魚やカニやエビなど



WINE	料理組み合わせ
Friulano DOC Friuli Grave MOSCABIANCA	パスタ、リゾット系、ス一プ 白身肉/家禽 ローストビーフ 柔らかいチーズ、熟成していないチーズ
Sauvignon DOC Friuli Grave QUATTROPERUNO	ブルー、中熟成と熟成チーズ
Merlot DOC Friuli Grave + PEEECORANERA	肉切り身: サラミ、ベーコン、ラード、パルマハム パスタとリゾット,トリュフのパスタ又ミートソース,オニオンスープ ヴェネト州の伝統的な料理、例えばヴェネト地域限定のpearàソース掛けの煮肉 赤身肉,ローストビーフ/バーベキュー 肉料理ととても合う(肉の煮込みと鴨),ステーキ,煮肉,グリャーシュ 熟成したチーズ
LENTAMENTE  Moscato+sauvignon+malvasia	味が濃いチーズにとても合う



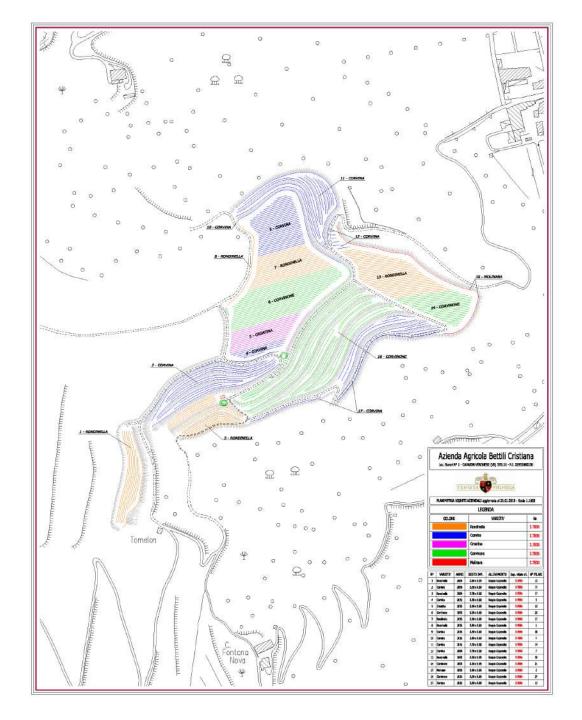




### **TENUTA TOMELON**

地域	Lessini山の一番高いところ
НА	6
海水面	450メートル海抜上昇
土壌	
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ
ブドウ品種	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
収穫期	10月 機械収穫
一年あたりのの数ボトル	30.000
ラベル	

### TENUTA TOMELO N







Poggio Marchinoの紋章にCrivello家の家紋が含めている.



位置	Rosignano Marino Tirreno See海岸の近く
НА	7
海水面	110メートル海抜上昇
土壌	石灰岩
収穫方法	ギュヨとダブルギュヨ
ブドウ品集	Vermentino
収穫期	9月 手作業収穫
一年あたりボトルの数	20
ラベル	





This is to certify that

Tenuta Vignega 2015 Valpolicella Superiore, Veneto, Italy

has been awarded a Silver medal for

90 points





This is to certify that

Plozner, Friulano 2018 Friuli, Friuli-Venezia Giulia, Italy

has been awarded a Bronze medal for

86 points



ANDREW EFFORD.

SARAH JANE EYANS MW.

STEVEN SPLERIER, CHAIRMAN EMERITUS

ANDREW JEFFORD, GO-CHAIR

SARAH JANE EYANS NW.

MICHAEL HILL SMITH MW.

STEVEN SPLIRRIER, CHAIRMAN EMERITUS

MICHAEL HILL SMITH MW.



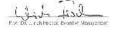


#### 2012 Amarone della Valpolicella DOCG

Azienda Agricola Bettili Cristiana cavalon veronese

Current Military Server Server

Christia Well, Director September



Micitae Homisko Book or Managarien

Robert September 1

MONOUS CALLATORICAL in the Cartest invested as production of productions and recovering the recovery of the Cartest in the Car

Meininger



lontpellier - Franc le 15 janvier 2019

Parrick Guirand.
President de Sudirinbia

4

Commissariar General
T. Parculante.

Sub(IIIBIO

**CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO** MILLESIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION

6000



Challeng

Décernée à / Awarded to :

TENUTA VIGNEGA

Cavaion - ITALIE

tipasso della Valpolicella DOC-





#### Décemée à / Awarded to :

#### TENUTA VIGNEGA

Cavaion Veronese - Italie

#### AMARONE RISERVA

Amarone Della Valpolicella DOC, Rouge, 2010

Volume déclaré : 450 bouteilles







Montpellier - France le 17 janvier 2017

> Patrick Guiraud, Président de Sudvinbio



Commissariat Général

T. DUCHENNE.

Stand



5StarWines | Verona, 3-5 April 2019

5StarWines 2019

assigned

86/100

to

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE VINO BIOLOGICO 2015

BETTILI CRISTIANA AZIENDA AGRICOLA PESCANTINA (VR)







