



CRI
STI
ANA
collection
ORGANIC FASHION WINE



Sulle colline ad est di Verona la nostra famiglia, fin dai primi anni del Novecento, coltiva vigneti, vinifica e commercializza. L'avvicendamento delle nuove generazioni alla guida dell'azienda ha portato ad una più profonda consapevolezza dei meccanismi del mercato, che si è tradotta in un modo diverso e innovativo di concepire il lavoro, la fatica, le decisioni che condizioneranno il nostro futuro. Per noi, oggi, non si può parlare di qualità della vita senza pensare anche all'ambiente e alle scelte imprenditoriali che sull'ambiente influiscono: ecco perché, nel 1999 abbiamo voluto convertire interamente la nostra tenuta al sistema biologico, certificato dell'organismo di controllo Bios S.r.l. di Vicenza. Tra il 2000 e il 2005 abbiamo provveduto alla ristrutturazione dei vigneti, al passaggio al metodo di allevamento Guyot e alla trasformazione in cantina del nostro rustico in Valpolicella. La vinificazione in proprio ci ha portato a renderci conto con convinzione sempre maggiore della necessità di utilizzare uve sane e di qualità (le varietà che coltiviamo sono quelle ammesse dai disciplinari dei DOC veronesi) e di ricercare tecniche sempre più appropriate per valorizzare i nostri prodotti. Nascono da qui i vini biologici dell'Azienda Agricola Bettili Cristiana, che rispondono alle normative europee di certificazione sulle uve (834/2007 Reg. CEE) sulla vinificazione. Si aggiungono poi le certificazioni di rintracciabilità di prodotto e la NOP (che ci ha permesso di aprirci anche al mercato d'oltreoceano). Dal 2013 è entrata in conversione al biologico anche la tenuta Plozner in Friuli specializzata nei vini bianchi.

The hills east of Verona are the area where our family has both grown vines and made and sold wine, our main line of work, since the beginning of the 1900s. As each new generation has taken over leading the company we have gained a deeper knowledge of the way the market works, and a different, new way vision of how the way we work, the difficulties and decisions will affect our future. Nowadays we cannot talk about the quality of life without thinking of the environment and of the managerial choices which will have an effect on the environment. So it is for this reason that we decided to convert our whole estate to the organic agricultural system as certified by Bios S.r.l. of Vicenza, the Organic control body. Between 2000 and 2005 we organised the restructuring of our vineyards, converted the method of training in Guyot and transformed our old country house into our winery in Valpolicella as well. In making our own wine we have become even more convinced of the need to use healthy, quality grapes (the varieties we grow are those permitted by regulations governing Veronese DOC wines) and to look for techniques which enhance the value of our products are more. So this is how the Azienda Agricola Bettili Cristiana's organic wines came in to being. They all comply with the regulations for certification of the grapes (834/2007 Reg. CEE) and vinification itself. We have also gained certification for traceability of all products as well as N.O.P. (which allows us to open up to the US market). Since 2013 came into conversion to organic farming also Plozner winery, in Friuli Venezia Giulia, specialized in the production of white wines.

Cristiana Collection è un progetto che promuove tre territori, tre tenute, tre brands con i rispettivi vini.

Cristiana collection is a project to promote three territories, three estates, three brands with their wines.



www.tenutavignega.eu - info@tenutavignega.eu



Tenuta Vignega prende il nome dall'antica località Vignega che definisce una zona di una vecchia ansa del fine Adige ai piedi delle colline a nord di Verona a 140 m slm. La scelta biologica ha esaltato le caratteristiche di questi vini storici veronesi con sincerità di gusto e ricchezza di valori. Il logo emblema di Tenuta Vignega é l'aquila, che spesso si trova negli stemmi dei comuni veronesi dopo il periodo austriaco e rappresenta un sentimento di fierezza, tenacia, libertà che accomuna un padre a sua figlia.

Tenuta Vignega takes its name from Vignega, an ancient location that defines an area of a bend, of the river Adige, at the foot of the hills north of Verona (140 m.slm). The choice of an organic production has enhanced the features of these historical wines of Verona with sincerity of taste and wealth of values. The logo emblem of Tenuta Vignega is the eagle, which is often found in the coats of arms of the municipalities of Verona after the Austrian period. The eagle represents a feeling of pride, tenacity and freedom shared by father and daughter.

VALPOLICELLA

Vino biologico prodotto con uve D.O.C. provenienti dal podere "Vignega" situato tra l'Adige e le colline della Valpolicella. Diraspapigiatura, fermentazione con macerazione sulle bucce per 6-8 giorni. Dopo i vari travasi affinamento in acciaio.

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, profumi delicati, corpo ben strutturato pieno e armonico, va servito a 18°. Ideale con secondi piatti a base di carni e selvaggina.

An organic wine produced from D.O.C. grapes from the "Vignega" estate in Valpolicella situated between the river Adige and the hills of the Valpolicella. Crushing and destemming, Fermentation with maceration for 6-8 days. After few rackings off the aging is in stainless steel vats.

It has an intense ruby colour with purplish hues, a delicate bouquet, and a well structured, full, harmonious body. Serve at 18°C. It goes well with main courses, particularly meat or game.





VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Vino biologico prodotto con uve D.O.P. provenienti dal podere "Vignega" situato a Sant'Ambrogio della Valpolicella. Le uve vengono sottoposte ad un leggero appassimento prima della pigiatura. Ne deriva un vino color rubino intenso con riflessi violacei, profumi fruttati di ciliegia, corpo ben strutturato, pieno ed armonico. Servire a 18°C con carni grigliate e formaggi di media stagionatura.

An organic wine produced from D.O.P. grapes from the "Vignega" estate in Valpolicella situated in Sant'Ambrogio of the Valpolicella. The grapes undergo a light drying before pressing. The wine has a ruby red colour with purple hues, an intense bouquet of cherry, fullbodied and harmonic. Serve at 18°C with grilled meat and medium-hard cheeses.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Vino biologico prodotto da uve del podere "Vignega" in Valpolicella, successivamente ripassate sulle vinacce. Rubino luminoso con profumo intenso di ciliegie mature ed un leggero sentore di cioccolato e vaniglia. Al gusto è piacevole, con una nota di ciliegia succosa e tannini sottili. Lungo finale fruttato. Servire a 18° C con carni bollite e salse o formaggi di media stagionatura.

An organic wine produced from grapes from the "Vignega" estate in Valpolicella and then strained through the grapeskins. Ruby red colour. The bouquet is intense: ripe cherry and light hints of vanilla and chocolate. The palate is pleasant with velvety tannins and a persistent aftertaste of cherries. Serve at 18° C with boiled meat and medium-hard cheeses.





AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vino biologico prodotto con uve del podere "Vignega" in Valpolicella.

Ottenuto dall'appassimento delle uve migliori su plateau in locali appositi per più di tre mesi, fatte poi macerare a lungo fino all'ottenimento di un vino che riposa per tre anni in botti di rovere per poi essere imbottigliate.

Rubino intenso, molto consistente. Profumi evoluti di confettura di ciliegie, cacao e note eteree. Al gusto è avvolgente, di grande struttura e molto persistente. Lungo finale di marasche sotto spirito. Servire a 18-20 ° C con arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

An organic wine produced from grapes from the "Vignega" estate in Valpolicella.

The wine is made from drying the best grapes on trays in special drying rooms for more than three months then they are left to macerate for a long time until the wine is ready to age in oak casks for three years before being bottled. Intense ruby, very consistent. The bouquet is ethereal, fruity with hints of cherry jam and toasted notes of cocoa. The palate is round, fullbodied, and very persistent with a long aftertaste of cherries in brandy. Serve at 18-20° C with roasted meat, game, hard cheeses.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Vino biologico prodotto con uve del podere "Vignega" in Valpolicella.

Ottenuto dall'appassimento delle uve migliori su plateau in locali appositi per più di tre mesi, vinificate secondo l'antica tradizione per l'ottenimento di questo vino dolce

Rubino compatto. Profumi intensi di confettura di prugna e viole appassite. Sentori di cacao e tabacco. In bocca si esprime con elegante sensazione dolce equilibrata da una piacevole sapidità. Servire a 14° C con pasticceria secca.

An organic wine produced from grapes from the "Vignega" estate in Valpolicella.

The wine is made from drying the best grapes on trays in special drying rooms and vinified using ancient traditional methods in order to obtain this fine sweet wine.

Compact ruby red colour. The bouquet is intense with hints of plum jam and dried violets. Notes of cocoa and tobacco. The palate is soft with an elegant sweet sensation balanced by a pleasant minerality. Serve at 14° C with pastries.



Sorsei

TENUTA



www.tenutasorsei.eu - info@tenutasorsei.eu

Tenuta Sorsei prende il nome dall'antica località Sorsei qui sorta per la presenza di un pozzo da cui tutti attingevano e sorvegliavano. I pozzi come i muri in sasso seregno sono diffusi nel paese di Cavaion, una delle ridenti e ventilate colline nell'entroterra del Lago di Garda. Il logo, infatti, richiama il lago, il vino Bardolino e l'acino é l'oasi incantata tra i fiori che mamma Maria Luigia cura con amore. É la freschezza di questo scorcio di vita che troverete nei suoi vini biologici.

Tenuta Sorsei takes its name from an ancient location, Sorsei, where there was a well where everyone drew, sipped. The wells, as the stone walls, are widespread in the town of Cavaion, one of the laughing and windy hills in the hinterland of Lake Garda. The logo, in fact, recalls the lake, the Bardolino wine, and the grape is the enchanted oasis among the flowers that mother Maria Luigia cares with love. It is the freshness of this glimpse of life that you will find in its organic wines.

BARDOLINO

Vino biologico prodotto da uve D.O.C provenienti dal podere "Sorsei". Tradizionale vinificazione con macerazione per 5-6 giorni. Dopo la svinatura ed i travasi affinamento in acciaio. Di colore rosso rubino, dai profumi spiccati, di medio corpo, morbido, elegante. Va servito a 14-16°C. Ideale con primi piatti saporiti e carni bianche.

An organic wine produced from D.O.C. grapes grown on the "Sorsei" estate. Traditional vinification with maceration for 5-6 days. After devatting and racking off, the aging is made in stainless steel vats. This wine is ruby red in colour, has a pronounced bouquet a good body and is also soft and elegant. Serve at a temperature of 14°-16°C. It goes well with strongly flavoured pasta dishes and white meat dishes.





CHIARETTO

Vino biologico prodotto da uve Bardolino D.O.C. e vinificato in rosa con una minima macerazione delle bucce. Di colore rosato, dai profumi fruttati, di medio corpo, asciutto, leggermente amarognolo; va servito a 10°. Ideale come aperitivo e con tutti i piatti a base di pesce di lago.

An organic wine produced from Bardolino D.O.C. grapes and vinified as a rosé wine with only minimal maceration with the skins. It has a rosé colour, a fruity bouquet and good body, is dry and very slightly bitter. Serve at 10°C. This wine is ideal as an aperitif and it goes well with dishes of lake fish



CHIARETTO BRUT

Vino spumante biologico ottenuto da una vinificazione rosata della base (uve doc Bardolino) e successiva spumantizzazione di 100 giorni in autoclave. Si presenta con un perlage elegante ed un color rosa aranciato. Il bouquet è delicato con sentori floreali, il gusto è fresco. Va servito a 6-8 gradi. Ideale come aperitivo o con tutti i piatti leggeri.

Organic sparkling wine obtained from a rosé vinification of the base (grapes are Bardolino DOC) with a subsequent sparkling in pressurised tank for 100 days. It presents an elegant perlage and the colour is orange-pink. The bouquet is delicate with floral scents, the taste is fresh. Serve at 6-8 C. This wine is ideal as an aperitif and goes well with all kinds light courses



PLOZNER®



www.plozner.eu - info@plozner.eu



Plozner è una cantina storica friulana: la scelta, il coraggio, la forza di rappresentare amorevolmente un territorio ed una tradizione, rispettando l'ambiente con il metodo biologico. L'emblema dell'azienda è una robusta, fruttifera vite le cui radici affondano sui sassi depositati dalle acque dei fiumi Tagliamento e Cellina-Meduna e rappresenta la vita.

Plozner is an historic friulian winery: the choice, the courage, the strenght to rappsents a territory and a tradition respecting the environment with the organic method. The emblem of the company is a strong fruitful vine whose roots lie on the stones deposited by the rivers Tagliamento and Meduna-Cellina and represents life.

PINOT GRIGIO BIO

Vino biologico prodotto da uve di Pinot Grigio vinificate in bianco a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino, dai profumi fruttati e di medio corpo. Va servito a 10°C. Ideale come aperitivo e con i piatti di pesce.

An organic wine produced from Pinot Grigio grapes, vinified with white wine processes and temperature controlled. It is straw yellow in colour with a fruity bouquet and a good body. Serve at 10°C. This wine is ideal as an aperitif and goes well with dishes of fish.



PINOT GRIGIO

Vino ottenuto da uve Pinot grigio da agricoltura biologica in conversione, vinificate in bianco a temperatura controllata. Di color paglierino, con profumi di acacia, pesca e note iodate. Fresco, sapido e persistente in bocca. Servire a 8-10 °. Molto versatile in abbinamento, sia con primi vegetariani che con secondi leggeri.

This wine is obtained with Pinot grigio grapes in organic conversion. Vinification is the typical white with temperature controlled. Straw yellow ,delicate bouquet with hints of acacia and peach. The taste is fresh, mineral and persistent. Serve it at 8-10°. It goes well with vegetarian pasta and risotto as well as light second courses.



FRIULANO

Vino ottenuto da uve autoctone FRIULANO da agricoltura biologica in conversione. Prima della fermentazione avviene una macerazione a freddo per alcune ore. Paglierino con riflessi verdolini. Al naso presenta tipiche note floreali di zagara e pesca bianca. Al gusto presenta una spiccata acidità che lo rende molto franco e diretto. Servire ad 8-10 °. Da provare con il prosciutto di San Daniele con i fichi.

Wine obtained from FRIULANO grapes (typical from FRIULI VENEZIA GIULIA), in organic conversion. Short cold maceration for 4-6 hours before fermentation. Straw yellow colour with greenish shades. The bouquet is delicate with orange blossom hints, white peaches and mineral hints. The taste is very fresh. This wine is frank, direct, easy to drink. Serve it at 8-10 ° Try it with typical San Daniele ham with figs.



SAUVIGNON

Vino ottenuto da Sauvignon blanc da agricoltura biologica in conversione. Le uve sono raccolte in leggero anticipo per esaltare i tratti vegetali tipici. Giallo paglierino con un profilo olfattivo tipicamente varietale, con note di salvia, peperone verde e foglia di pomodoro. Fresco al palato con retrogusto tipicamente vegetale. Servire a 8-10°. Ottimo l'abbinamento con uova ed asparagi.

Wine obtained with Sauvignon blanc grapes in organic conversion. Early harvest to underline the vegetal traits typical of Sauvignon. Straw yellow colour. The bouquet is typical of the variety with clear vegetal hints: sage, green pepper, tomato leaves. The palate is fresh and persistent with a vegetal aftertaste. Serve it at 8-10°. It goes well with eggs and asparagus.



MERLOT

Vino ottenuto da uve Merlot da agricoltura biologica in conversione. Quando le uve sono leggermente surmature si procede alla vendemmia meccanica. Fermentazione con maturazione sulle bucce per circa 8 giorni ed affinamento in acciaio per preservare la freschezza e l'integrità del prodotto d'annata. Rubino con riflessi porpora, profumi di piccoli frutti di bosco. Tannini setosi e giusta morbidezza. Servire a 14-16°. Da abbinare a carni bianche e pasta al ragù.

This wine is obtained with Merlot grapes in organic conversion. Mechanical late harvest. Fermentation with maceration for about 8 days. Aging only in stainless steel vats to preserve the integrity and the fruit of the young vintage wine. Ruby colour with purple shades. The bouquet is intense, spicy and fruity with wildberries hints. The flavor is pleasant, soft, the tannins are silky. Serve it at 14-16°. It goes well with pasta with meat and white meat.



MOSCA BIANCA

Vino ottenuto dalla selezione delle migliori uve della varietà autoctona FRIULANO da agricoltura biologica in conversione. Raccolta manuale delle uve in leggera surmaturazione. Macerazione sulle bucce del mosto a freddo, fermentazione 30% in barrique. Affinamento in acciaio. Paglierino intenso con riflessi dorati. Sentori di ananas matura, zagara ed una nota vanigliata. Vellutato e persistente con retrogusto di mandorla dolce. Servire a 10-12°. Da abbinare a zuppe di cereali o di pesce.

This wine is obtained from the best selection of FRIULANO grapes in organic conversion. Late harvest by hand. Cold maceration with the skins and fermentation partly in barriques. Aging in stainless steel vats. Intense straw yellow with golden shades. Bouquet of orange blossom, ripe ananas and light hints of vanilla. The taste is soft and persistent with sweet almond aftertaste. Serve at 10-12°. Try it with a fish soup.



QUATTROPERUNO

Vino ottenuto da quattro cloni della varietà SAUVIGNON BLANC da agricoltura biologica in conversione. Raccolta manuale delle uve in leggera surmaturazione per accentuare le note fruttate. Macerazione sulle bucce del mosto. Affinamento in acciaio. Paglierino intenso, consistente. Al naso dolci note di frutta esotica: litchi, frutto della passione. Gusto avvolgente e corposo. Servire a 10-12°. Da abbinare a piatti a base di uova e pesci con salse.

This wine is obtained from four different types of SAUVIGNON BLANC in organic conversion. Late harvest by hand to underline the fruity hints. Cold maceration with the skins, fermentation and aging in stainless steel vats. Intense straw yellow, consistent. Fruity bouquet with hints of ripe tropical fruit, ananas, litchi, fruit passion: The palate is velvety, mineral, persistent. Serve it at 10-12°. It goes well with dishes made with eggs.



PEEECORANERA

Uve Merlot da agricoltura biologica in conversione. L'uva viene raccolta in plateau e lasciata a essiccare per 20-30 giorni. Questa tecnica permette di migliorare il colore e diminuire le note vegetali. Fermentazione con macerazione per circa 15/20 giorni. Affinamento in barrique per circa un anno. Rubino intenso. Profumi di frutta rossa matura, sentori di vaniglia e tostati di cacao amaro. Vino di corpo, armonico, con lungo finale dal piacevole retrogusto fruttato. Servire a 18°. Da abbinare ad arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Wine obtained from Merlot in organic conversion. Harvest by hand into crates. The grapes are left to dry for 20-30 days to improve the colour and decrease the vegetal traits. Fermentation with maceration for 15/20 days. Aging in barriques for one year. The colour is intense ruby red. Aromas of ripe red fruit (cherry, blueberry, dried prune), spicy hints of vanilla, bitter cocoa. The flavour is fullbodied, soft, armonic, persistent, with a fruity aftertaste. Serve it at 18°. It goes well with roasts, game, aged cheeses.



LENTAMENTE

Vino ottenuto da Moscato giallo da agricoltura biologica in conversione. Le uve sono raccolte manualmente e poste in cassette per un periodo ad appassire.

Di colore dorato brillante con tonalità ambrate. Al naso si apre con un ventaglio olfattivo complesso di albicocca essiccata, agrumi canditi e miele. In bocca avvolge con la sua dolcezza ma non è stucchevole perché piacevolmente equilibrato dalla sua vena minerale e fresca. Servire a 10-12°. Indicato con pasticceria secca e formaggi erborinati.

This wine is obtained from Moscato giallo in organic conversion. Late harvest by hand, the grapes are left into crates to dry.

Brilliant, golden colour with amber shades. The bouquet is intense and complex: dried apricot, candied citrus, honey. The palate is soft and sweet, but pleasantly balanced by its acid and mineral components. Serve it at 10-12°. Ideal with pastries and blue cheeses.



PROSECCO BRUT

Vino spumante ottenuto da uve Glera 100 % da agricoltura biologica in conversione presso la tenuta PLOZNER nell'area a denominazione PROSECCO DOC. La vendemmia è meccanica ed entro venti minuti dalla raccolta le uve sono portate in pressa. La spumantizzazione avviene con il metodo Charmat e riposa sui lieviti per oltre 3 mesi. Il perlage è elegante, fine e persistente, gli aromi delicati con sentori di gelsomino, mela golden e pera kaiser.

Sapore fresco, con piacevole mineralità e persistenza. (residuo zuccherino 9 g/l). Servire a 6-8°. Ottimo come aperitivo e con il pesce.

Sparkling wine obtained from Glera 100%, in organic conversion in PLOZNER estate (area of PROSECCO DOC) Mechanical harvest, within 20 minutes the grapes are pressed. Sparkling with Charmat method and rest on the lees for more than three months..

The perlage is elegant, fine and persistent, the bouquet is delicate with hints of hawthorn, golden apple and kaiser pear. The taste is fresh, mineral and very persistent. (residual sugar 9 g/l). Serve it at 6-8°. Ideal as an aperitif and with fish courses.



PROSECCO EXTRA DRY

Vino spumante ottenuto da uve Glera 100 % da agricoltura biologica in conversione presso la tenuta PLOZNER nell'area a denominazione PROSECCO DOC. La vendemmia è meccanica ed entro venti minuti dalla raccolta le uve sono portate in pressa. La spumantizzazione avviene con il metodo Charmat e riposa sui lieviti per oltre 3 mesi. Il perlage è elegante, fine e persistente, gli aromi tipici con sentori floreali di gelsomino e fruttati di pera.

Vellutato ma piacevolmente fresco in bocca (residuo zuccherino 15 g/l). Servire a 6-8 gradi. Da abbinare con insalate di mare e formaggi freschi.

Sparkling wine obtained from Glera 100%, in organic conversion in PLOZNER estate (area of PROSECCO DOC). Mechanical harvest, within 20 minutes the grapes are pressed. Sparkling with Charmat method and rest on the lees for more than three months..

The perlage is elegant, fine and persistent, the bouquet is delicate with hints of jasmine and pear. The palate is velvety and fresh (residual sugar 15 g/l). Serve it at 6-8. Match it with seafood salad and fresh cheeses.





Note

PASSATEMPO

E' il nostro spumante della linea superiore. Ottenuto da una cuvee delle uve a bacca bianca selezionate manualmente con cura solo nelle migliori annate. La spumantizzazione avviene con il metodo Charmat e riposa in autoclave sui lieviti per oltre tre mesi. Dal perlage elegante, il bouquet delicatamente floreale, con fresche note agrumate. In bocca è avvolgente ma di facile beva per la sua vena acidula. Servire a 6-8 gradi. Ideale a tutto pasto a base di pesce. Da provare con tempura di gamberi.

This is our sparkling wine of the superior range. It is obtained from a cuvee of white grapes, handly selected only in the best vintages. Elegant perlage, delicate floral bouquet with citrus hints. Velvety but easily drinkable for its good acidity. Serve at 6-8 gradi. Goes well with sea food dishes. Try with tempura shrimps.





Solo i vini contassegnati da tale simbolo sono Vini Biologici certificati, mentre i vini Plozner in cui non è presente tale simbolo sono in Conversione all'agricoltura biologica dal 2013. Dalla vendemmia 2016 saranno Biologici.
Only wines marked with this symbol are certified organic wines, while Plozner wines without this symbol are in conversion to organic since 2013. From 2016 vintage they will be organic

CRISTIANA
— *collection* —
ORGANIC FASHION WINE

AZIENDA AGRICOLA BETTILI CRISTIANA

Località Sorsei, 1 Cavaion

37010 Verona Italy

info@cristianacollection.eu

tel +39 045 6753332

fax +39 045 6702473

P.IVA 02953880230 REA VR-296624

