

MERONI

dal 1935

Dal 1935 la famiglia Meroni coltiva con amore, dedizione e passione i propri poderi Sengia e Maso situati in Valpolicella Classica e più precisamente nel comune di Sant’Ambrogio, in quel territorio che in epoca romana era la Vallis polis cellae, la valle dalle molte cantine che garantiva la fornitura di vino all’aristocrazia romana che ne apprezzava il gusto ed i profumi. Ad oggi la proprietà si estende su 15 ettari di cui 12 circa coltivati a vite, i restanti ad uliveto e boschivi.

Il podere Sengia appare per la prima volta in un documento ufficiale con la qualifica di “Arativo arborato vitato in colle” nel 1706 nel Catasto Terreni Napoleonico, mentre in località la Grola, dove si trova il cru Maso, si narra siano nati Amarone e Recioto.

Sostenibilità, territorio, tradizione e l’amore per la terra ed i suoi frutti hanno fatto nascere tre linee di prodotti: Sengia, Carlo Meroni e Il Velluto.

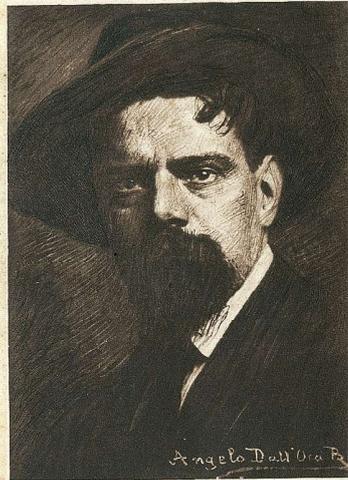
Sengia dal nome del podere di provenienza, Carlo Meroni linea più giovane e moderna, Il Velluto dalla dedica del famoso poeta dialettale veronese Berto Barbarani, che nel 1943 scrisse al fondatore Carlo Roberto Meroni:

“Meroni caro abbiamo ricevuto il Sant’Ambrogio fatto di Velluto che alla tua salute abbiam bevuto. In queste universali parapiglie ti assicuriamo che le tue bottiglie son la farmacia delle famiglie!”

Meroni caro, abbiamo ricevuto
il S. Ambrosio fatto di velluto
e che alla tua salute abbiamo servito....

In queste universali parapioghi
ti assicuriamo che le tue bottiglie,
sono la farmacia delle famiglie!

Berto e Anita Barberani



ALC. L. CAVADINI - VERONA

Verona 18/1/43 XXI

Con più affettuosi saluti e auguri per tutto questo.

Bertol Barberani



35
16



MERONI

VENETO BIANCO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VINO NON FILTRATO

Prodotto e imbottigliato all'origine da Azienda Agricola Meroni
in Sant'Ambrogio di Valpolicella - Italia

750 ml e

PRODOTTO IN ITALIA

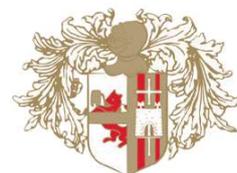
12,5% vol.

L.06.18 CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

VENETO BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

GARGANEGA 100%



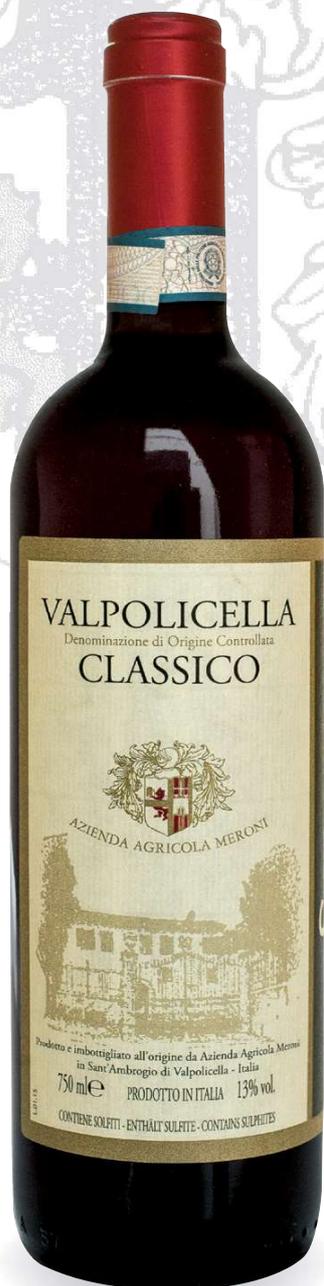
L'azienda sin dalla sua nascita nel 1935 ha sempre prodotto vini da uve a bacca rossa. Nel 2015 Carlo desidera realizzare un prodotto che possa arricchire la sua offerta di vini e decide di farlo con dell'uva "Garganega".

La Garganega é un'uva con buccia dura particolarmente gialla, quasi rossa quando é matura. L'uva dopo la vendemmia viene pressata sofficemente con presse a polmone. Dopo diversi tentativi e accurate valutazioni decide di utilizzare la tecnica del "bâtonnage". Grazie a questa tecnica il vino acquisisce un aumento della sensazione di corpo del vino e un migliore sviluppo di alcuni aromi. La durata di quest'operazione è di circa 6 mesi e consiste nel rimettere in sospensione le "fecce nobili" agitando il vino dopo la fermentazione alcolica. Il nome "3515" cambierà con ogni annata. Nasce dalla fusione di due coppie di numeri, "35" l'anno di fondazione dell'azienda. La seconda si riferisce all'annata della vendemmia. Abbinamenti gastronomici: Antipasti di pesce, carni bianche, risotto di mare, piatti a base di uova, cibi poco strutturati in genere.

Gradazione alcolica: tra 12% e 13%

Temperatura di servizio: 06°- 08°





VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO



AZIENDA AGRICOLA MERONI



Prodotto e imbottigliato all'origine da Azienda Agricola Meroni
in Sant'Ambrogio di Valpolicella - Italia

750 ml e PRODOTTO IN ITALIA 13% vol.

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

L0217

MADE IN ITALY

SENGIA®

VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata

CLASSICO



È il nostro Valpolicella Classico, espressione del territorio, che prende il nome dal podere Sengia dove vengono coltivate solo le uve autoctone Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

È un vino giovane dal colore rosso rubino, con profumi di mandorla e frutti rossi, di medio corpo, fresco, con una buona bevibilità e un finale lungo ed elegante.

La raccolta rigorosamente a mano, la pigiatura in ottobre, la svinatura a novembre e l'affinamento pre-imbottigliamento in serbatoi d'acciaio fino a maggio.

Da bere a tutto pasto ed ottimo per accompagnare pranzi veloci e spuntini, da provare nei mesi caldi abbassandolo di temperatura in una glacette in abbinamento a pesci grassi.

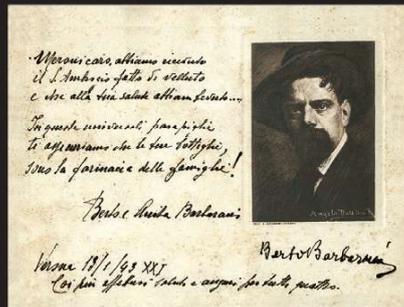
Gradazione alcolica: tra 12% e 13%

Temperatura di servizio: 10 - 18°





IL VELLUTO®



VALPOLICELLA CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE



MERONI

VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata

CLASSICO SUPERIORE



Nasce dalle uve autoctone dei poderi Sengia e Maso raccolte rigorosamente a mano, che vengono pigiate dopo un breve appassimento.

Maturato per oltre tre anni in botti di rovere di Slavonia da 20-25 hl ed affinato almeno sei mesi in bottiglia, è ottimo da bere ora ma in continua evoluzione per un medio-lungo invecchiamento. Risulta “vellutato” al palato, di grande corpo e rotondità ed all’olfatto etereo, con profumi di ciliegia, marmellata di ribes, liquirizia, tamarindo e spezie.

Perfetto abbinamento per carni bianche e rosse, arrosti e formaggi.

Gradazione alcolica: tra 14% e 15%

Temperatura di servizio: 18°





CARLO MERONI



VALPOLICELLA RIPASSO
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE

BOTTIGLIA N. DI 3.100

Prodotto e imbottigliato all'origine da Azienda Agricola Meroni
Sant'Ambrogio di Valpolicella - Italia

PRODOTTO IN ITALIA
www.vinimeroni.com

750ml e

15,5% vol.

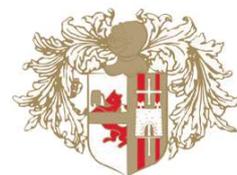
L.01.24 CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

BOTTIGLIA (GL 75)	CAPSULA (ALU 41)	TAPPO (FOR 51)
VERO	ALLUMINIO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE		

VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata

CLASSICO SUPERIORE RIPASSO



Valpolicella classico superiore prodotto da uve fresche Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara provenienti dai nostri vigneti Sengia e Maso. Il Ripasso si perfezionerà poi con un'ulteriore lavorazione aggiuntiva, dopo la raccolta a mano la fermentazione e la svinatura alla fine di novembre il vino gode di un'ulteriore lavorazione questa particolarità consiste in una soffice seconda fermentazione in vasche d'acciaio nella stagione invernale. Il periodo di circa 10 / 15 giorni durante il quale il vino entra a contatto con le bucce del Recioto e dell'Amarone, dona complessità eleganza e forza. Ripetuti rimontaggi quotidiani creano un saldo matrimonio fra liquido e bucce arricchendo in modo significativo il vino. L'invecchiamento avviene in botti di rovere di Slavonia da 18-25 hl per minimo 2 anni e l'affinamento è di sei mesi circa. Questo Ripasso si presenta vibrante e complesso con una ricca gamma di note aromatiche. Dall'aspetto visivo limpido, pulito, netto e brillante Al naso si percepiscono sentori di ciliegie mature, prugne scure e ribes nero e una nota di cioccolato amaro che aggiunge profondità. Ha un finale lungo, persistente e avvolgente, con una piacevole sensazione di calore che coinvolge i sensi. Ottimo accompagnamento a pasta con sughi ricchi, carni saporite, formaggi importanti e stagionati. Si abbina perfettamente alla cucina tipica come il risotto all'Amarone o al Tastasal o a preparazioni più strutturate, ottimo anche con i formaggi a media stagionatura.

Gradazione alcolica: tra 14,5% e 15,5%

Temperatura di Servizio: 18°



CARLO MERONI



AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CLASSICO

BOTTIGLIA N. DI 3.300

Prodotto e imbottigliato all'origine da Azienda Agricola Meroni
Sant'Ambrogio di Valpolicella - Italia

PRODOTTO IN ITALIA
www.vinimeroni.com

750ml e 17% vol.

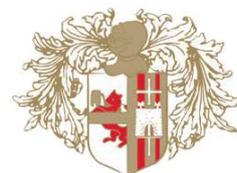
L.03.23 CONTIENE SOLFITTI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

BOTTIGLIA (GL. 7,1) VERO	CAPSULA (ALU. 41) ALLUMINIO	TAPPO (FOR. 51) SUBERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE		

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CLASSICO "CARLO MERONI"



Amarone prodotto da uve Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella, Molinara accuratamente scelte a mano tra fine settembre e i primi di ottobre, l'appassimento naturale per 100-120 giorni precede la pigiatura e la lunga fermentazione e macerazione di 60 giorni circa, l'invecchiamento avviene in cantina in botti di rovere di Slavonia da 12,5 hl per circa tre anni e mezzo, seguono l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi prima della vendita. L'Amarone Carlo Meroni si presenta di un rosso rubino intenso, dalle movenze appena setose nel bicchiere a sottolineare l'importanza della beva. Libero da una concentrazione eccessiva del legno esprime come un diamante luce e riflessi brillanti e precisi, immortalando il territorio severo e nobile della Valpolicella autunnale. In bocca una sensazione esplosiva, un susseguirsi di richiami secondari e terziari, dalla frutta matura, alle spezie, talvolta note terrose, in un'evoluzione di sentori freschi e potenti che evolvono nel bicchiere in ben altri complessi richiami. Vino importante, di grande longevità, in continua evoluzione in bottiglia. Un Amarone con un'impronta moderna e con un invecchiamento più breve ma che sposa perfettamente la filosofia dell'azienda nel pieno rispetto della tradizione. Ottimo a tavola con formaggi stagionati, bistecche di carni rosse importanti cotte alla brace, carni lesse e brasati.

Gradazione alcolica: tra 16% e 17%

Temperatura di Servizio: 18°



IL VELLUTO®





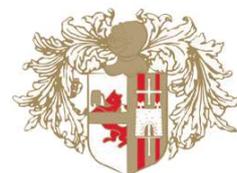
*Meroni caro, abbiamo ricevuto il S. Ambrosio fatto di velluto e che alla tua salute abbiamo bevuto...
 In questi universali panegirici ti abbiamo visto in tua bottega, sono la farmacia delle famiglie!
 Paolo Rosta Barberani
 Verona 18/1/93 XXI
 Con più affetto i tuoi e cari per tutto questo.*

Bartol Barberani

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

CLASSICO "IL VELLUTO"



Amarone unico nell'origine e nel metodo produttivo un'icona della tradizione, il nostro Velluto nasce da uve raccolte e scelte attentamente a mano nei primi giorni di ottobre, prevalentemente dal vigneto della Grola, luogo baciato dai riflessi del Lago di Garda in cui si narra sia nato l'Amarone e il più antico Recioto. Il lungo appassimento naturale delle uve per 100-120 giorni e conferisce importanti concentrazioni strutturali e zuccherine con la relativa perdita di peso del 30% circa, la lunga fermentazione e macerazione e la sapiente attesa dell'invecchiamento di oltre 5 anni in botti di rovere di Slavonia da 20-25 hl seguito dall'affinamento in bottiglia per un anno circa, gli conferiranno maestosità, grande finezza e persistenza.

Vino dal colore rosso rubino, all'olfatto etereo con profumi delicati di ciliegia sotto spirito, marmellata di gelsi rossi, violetta, liquirizia, tamarindo e spezie. Al palato caldo, maestoso, di grande finezza e persistenza ma dal tannino "vellutato" elegante, straordinariamente complesso e potente, è un vino che raggiunge la sua migliore espressione dopo 2 anni di bottiglia, con un lunghissimo potenziale di invecchiamento.

Il Velluto Amarone è il vino perfetto per la selvaggina, le carni brasate e stufate ed ottimo come fine pasto.

Gradazione alcolica: tra 16% e 17%

Temperatura di servizio: 18°



RISERVA DEL *FONDATORE* *AMARONE* DELLA *VALPOLICELLA*

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

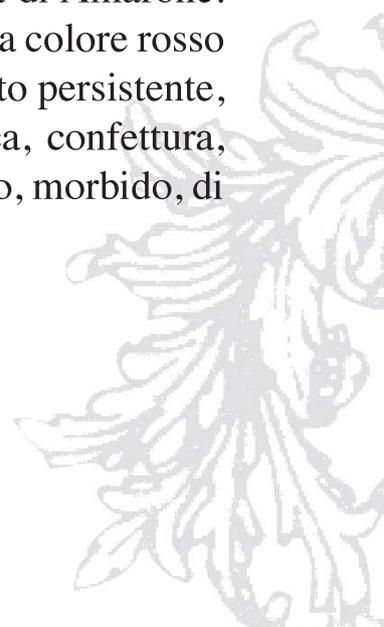
CLASSICO RISERVA

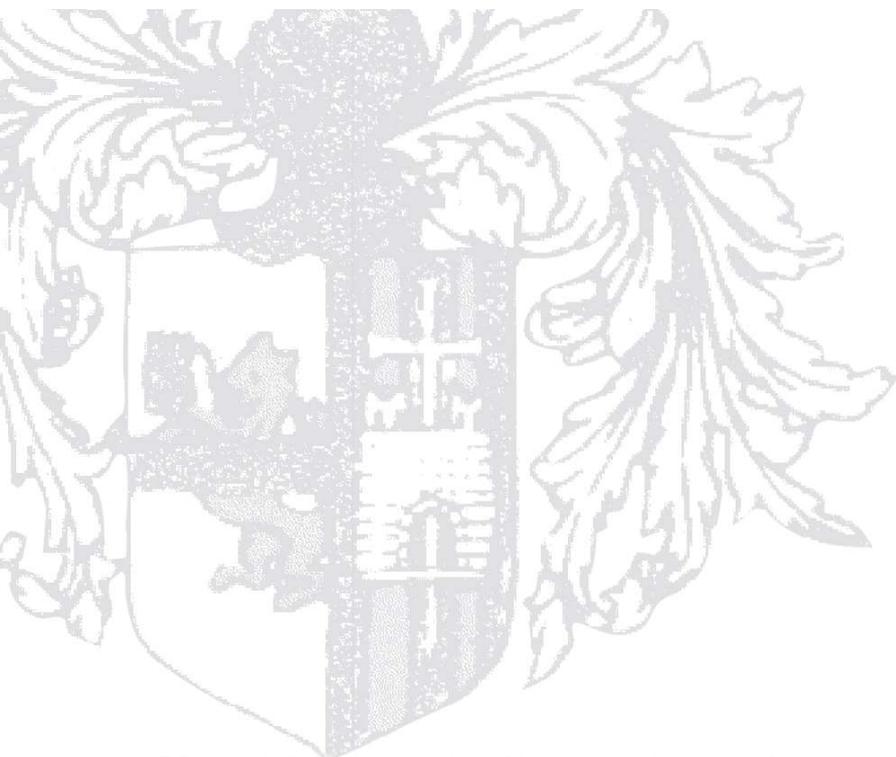


Vi presentiamo la nostra elegante e preziosa Riserva del Fondatore. Questo vino unico è il risultato di una raccolta a mano e una accurata scelta dei grappoli nei primi giorni d'ottobre, l'essiccazione delle uve per 4-5 mesi su graticci, la pigiatura e la svinatura dopo 60 giorni. Nell'invecchiamento in botti di rovere da 20-25 hl vengono individuate, durante la loro evoluzione, le migliori annate del decennio con continui assaggi e sopralluoghi e vengono scelti quegli Amaroni che per potenziale e struttura necessitano di ulteriore attesa in botte che si prolungherà fino otto anni circa. "Il Velluto Riserva del Fondatore" diventa così nel tempo una elegante e preziosa Riserva di Amarone. Vino unico per origine varietà e metodo di produzione si presenta colore rosso granato dovuto al suo accurato invecchiamento è all'olfatto molto persistente, molto intenso fine, ampio e etereo con profumi di frutta secca, confettura, fichi, liquirizia, funghi secchi, carruba e spezie. Al palato è caldo, morbido, di grande finezza e persistenza.

Gradazione alcolica: tra 16% e 18%

Temperatura di servizio: 18°





Vino dal tannino “vellutato” di grande corpo, intenso, eccellente, armonico e con una continua sequenza di gusti, amiamo definirlo come vino “didattico”, materia da studiare per comprendere appieno la complessità nell’invecchiamento e di pari passo l’evoluzione. Indicato per occasioni speciali, eventi, grandi degustazioni e da collezione. Preziosa bottiglia che si presenta vestita con 6 etichette di colore diverso in ogni confezione, non come vezzo creativo, ma come espressione del percorso e degli elementi necessari per ottenere un vino, a partire dal giallo del sole, l’azzurro dell’acqua, passando per il verde rigoglioso delle foglie nei mesi estivi, per giungere al viola, colore delle nostre uve a piena maturazione, per proseguire con il rosa della mano dell’uomo che sapiente intervenire nella raccolta e nella lavorazione delle stesse, per arrivare al rosso il colore del vino dopo tanto lavoro e tanta attesa.

Sono disponibili solo piccole quantità delle migliori annate.

IL VELLUTO®
RISERVA DEL FONDATORE

AFFINATO 10 ANNI
MERONI

*"Meroni con ottimo vincente
il Lombardino fatto di vitigno
e che col suo modo di lavorare
lo rende, veramente, formidabile
l'esperienza che lo ha fatto
uno lo fa ancora e delle glorie del!"*
Antonio Barberani
Vino 1911/1922
Con più glorie, titoli e onori, per tutti.



IL VELLUTO®
RISERVA DEL FONDATORE

AFFINATO 10 ANNI
MERONI

*"Meroni con ottimo vincente
il Lombardino fatto di vitigno
e che col suo modo di lavorare
lo rende, veramente, formidabile
l'esperienza che lo ha fatto
uno lo fa ancora e delle glorie del!"*
Antonio Barberani
Vino 1911/1922
Con più glorie, titoli e onori, per tutti.



IL VELLUTO®
RISERVA DEL FONDATORE

AFFINATO 10 ANNI
MERONI

*"Meroni con ottimo vincente
il Lombardino fatto di vitigno
e che col suo modo di lavorare
lo rende, veramente, formidabile
l'esperienza che lo ha fatto
uno lo fa ancora e delle glorie del!"*
Antonio Barberani
Vino 1911/1922
Con più glorie, titoli e onori, per tutti.



IL VELLUTO®
RISERVA DEL FONDATORE

AFFINATO 10 ANNI
MERONI

*"Meroni con ottimo vincente
il Lombardino fatto di vitigno
e che col suo modo di lavorare
lo rende, veramente, formidabile
l'esperienza che lo ha fatto
uno lo fa ancora e delle glorie del!"*
Antonio Barberani
Vino 1911/1922
Con più glorie, titoli e onori, per tutti.



IL VELLUTO®
RISERVA DEL FONDATORE

AFFINATO 10 ANNI
MERONI

*"Meroni con ottimo vincente
il Lombardino fatto di vitigno
e che col suo modo di lavorare
lo rende, veramente, formidabile
l'esperienza che lo ha fatto
uno lo fa ancora e delle glorie del!"*
Antonio Barberani
Vino 1911/1922
Con più glorie, titoli e onori, per tutti.



IL VELLUTO®
RISERVA DEL FONDATORE

AFFINATO 10 ANNI
MERONI

*"Meroni con ottimo vincente
il Lombardino fatto di vitigno
e che col suo modo di lavorare
lo rende, veramente, formidabile
l'esperienza che lo ha fatto
uno lo fa ancora e delle glorie del!"*
Antonio Barberani
Vino 1911/1922
Con più glorie, titoli e onori, per tutti.






IL VELLUTO®

Meroni caro, abbiamo ricevuto il Barberani fatto di velluto e che alla tua salute abbiamo bevuto...

In questi universali parentifici ti esprimiamo che ti son sottiglie, sono la fortuna e delle famiglie!

Berto e Beata Barberani

Vinno 18/1/193 XXJ

Con più affetto salute e orgoglio per tutti, presto.

Bartolomeo Barberani

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

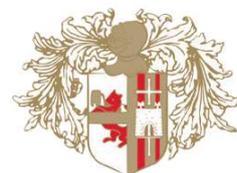


MERONI

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

CLASSICO



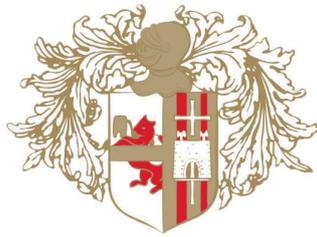
Il Recioto anticamente chiamato “Retico” dalla zona di provenienza, la “Raetia” di cui faceva parte l’attuale territorio della Valpolicella Classica, è il fulcro della nostra storia e tradizione, come “padre” dell’Amarone è un vino di grande struttura e buona alcolicità, con residui zuccherini tali da renderlo amabile. Vino prodotto dalle sole uve autoctone: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara raccolte e scelte rigorosamente a mano in settembre e appassite naturalmente sulle tradizionali “arelle” tavoloni di canne di bambù, per un periodo variabile tra i 100 e i 130 giorni da cui l’effetto più appariscente si manifesta con l’essiccazione dell’uva e il conseguente aumento del contenuto zuccherino e degli estratti. Le operazioni di pigiatura vengono effettuate nel mese di gennaio e la breve fermentazione viene interrotta per mantenere un residuo zuccherino naturale tra gli 80 e i 100 g/l, a seguire, dopo la stabilizzazione a freddo, la maturazione in piccole botti di rovere per un anno e mezzo circa prima dell’imbottigliamento, l’affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Vino di colore rosso rubino intenso tendente, al naso ricco di sentori di frutti maturi di ciliegia, mora, prugna e amarena anche in confettura; di fiori come violetta e viola appassita; cioccolato. Al palato pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce e nel finale ricorda la liquirizia. Splendido compagno a fine pasto, con del cioccolato, o una torta a base di mandorle ma non eccessivamente zuccherina, ottimo anche con dei formaggi erborinati come gorgonzola o blu stilton.

Gradazione alcolica: tra 13,5% e 14,5%

Temperatura di servizio: tra 15° e 18°







MERONI

37015 S. Ambrogio di Valpolicella
Verona - Italy - Via Roma 16/a
Tel. +39 045 4731798 - +39 340 7101521
E-mail: info@vinimeroni.com
www.vinimeroni.com

