



Avanzi

VITICOLTORI SUL GARDA
DAL 1931



Cantina Avanzi

Storia



Avanzi



LA NOSTRA STORIA

Un legame profondo unisce la Famiglia Avanzi alla sua terra fino a trasformarsi nel 1931 in attività.

Una tradizione iniziata dal Cav. Giovanni Avanzi che ottiene, con le uve coltivate sulla sponda occidentale del Lago di Garda, un eccellente vino rosso.

Una tradizione raccolta negli anni sessanta dai figli Gianpietro e Alessandro che, con entusiasmo, contribuiscono allo sviluppo della Cantina.

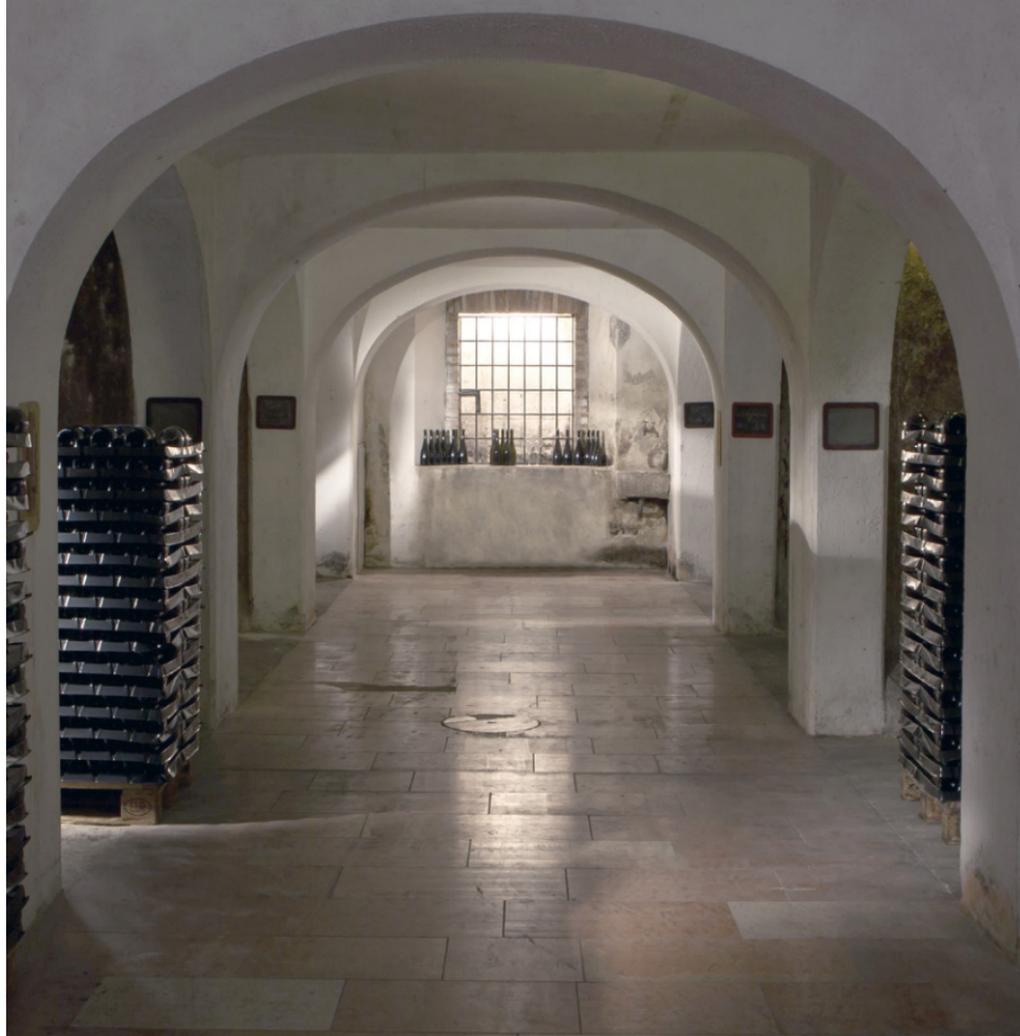
Oggi sono i figli e i nipoti a sviluppare l'eredità del nonno continuando quella tradizione per i vini del Lago di Garda che fa di Avanzi un marchio d'eccellenza e di passione.

LA CANTINA

Nel Marzo 2007 la famiglia Avanzi inaugura la nuova cantina di vinificazione. Collegata al corpo originario dell'azienda, la cantina si estende per una superficie complessiva di 3.000 metri quadrati.

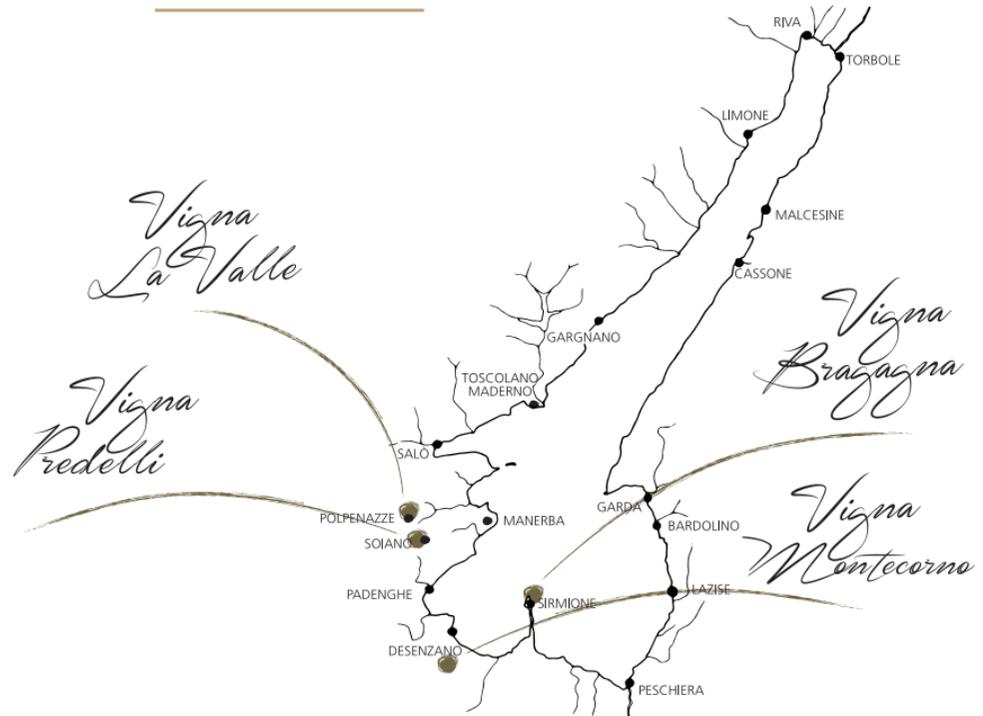
La struttura è dotata delle più moderne attrezzature per una vinificazione d'eccellenza. Ha la forma delle classica cascina lombarda al cui centro è stata ricavata l'area che contiene i nuovi 76 serbatoi in acciaio inossidabile.

La suggestiva barricaia conduce ai tunnel sotterranei, dove, gli ottocento metri di corridoi ospitano le nostre riserve in affinamento e collegano la nuovissima struttura alla seconda cantina, dove avvengono imbottigliamento e stoccaggio dei prodotti pronti alla vendita. Il lato nord dell' Azienda ospita una capiente sala per l'appassimento delle uve, interamente gestita da una centrale che controlla umidità e temperatura.



Vigneti

LAGO DI GARDA



Avanzi



VIGNA VALLE

Vigna Valle, conosciuta anche con il nome di Villa Avanzi, è ubicata lungo la provinciale che da Polpenazze del Garda porta a Soiano del Lago.

La vigna giace sulla morena della terza glaciazione, in leggera pendenza con esposizione ad est, ha il terreno di riporto ideale per il Garda Classico.

I filari sono posti secondo l'asse nord-sud e tutti coperti da reti antigrandine (a parete).

La superficie è di Ha 06.03.00, di cui circa metà a vigneto (Groppello Garda Classico) e l'altra metà a oliveto specializzato (Garda D.O.P.) che fanno da cornice alla Villa del XIV secolo. Da qui i nostri Groppello Garda Classico d.o.c., Charetto Garda Classico d.o.c., Rosso Superiore Garda Classico



VIGNA MONTECORNO

L'azienda è posta sulla collina che sovrasta Desenzano del Garda. Il terreno misto con prevalenza di sabbia e terra fine su argilla e limo dona al vitigno Rebo la possibilità di esprimere tutte le sue potenzialità qualitative a scapito della quantità (60 Qli. per Ha).

L'esposizione al sole è totale ed i filari sono posti secondo l'asse sud-ovest. La superficie è di Ha 12.65.20.



VIGNA BRAGAGNA

Il terreno, che risente dei depositi alluvionali dell'antico ghiacciaio che ha formato il Garda, è composto in prevalenza da argilla e limo. L'esposizione al sole è totale ed i filari sono posti secondo l'asse nord-sud ed in prevalenza coperti da reti antigrandine.

In totale la fattoria si estende su una superficie di Ha 22.25.00 di vigneti con annessa fattoria. I vitigni presenti sono: Turbiana (Trebiano di Lugana), Pinot Bianco, Chardonnay e Cabernet Sauvignon



VIGNA PREDELLI

Alle pendici della collina prospiciente il Parco Naturale del Lago Lucone formata dalla penultima e più potente glaciazione (Riss), sulla destra della provinciale che collega Polpenazze del Garda a Calvagese della Riviera, troviamo Vigna Predelli.

Il terreno è magro e calcareo con percentuali di sabbia e limo molto alte, il migliore per la produzione di Gropello e Chiarretto Garda Classico.

L'esposizione è prevalente ad est ed i filari sono posti secondo l'asse est-ovest e nord-est. In totale la Vigna si estende per una superficie di Ha 06.13.00, Oliveto (Garda D.O.P.) Ha 01.15.00, Seminativi e Cascina Ha 03.95.00 Bosco Ha 00.86.98. Da qui arrivano i nostri Chiarretto Garda Classico d.o.c., Gropello Garda Classico d.o.c., Rosso Superiore Garda d.o.c., Rosso Garda Classico d.o.c.

Avanzi
LINEA
BELLERIVE



CHIARETTO BELLERIVE

RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO D.O.C.



50% Groppello, 15% Barbera,
15% Sangiovese e 20% Marzemino



Valtinesi (Polpenazze del Garda)



Rosa



Floreale e fresco



Sapido, intenso e morbido



12°C



Piatti estivi a base di pesce,
carni bianche



PINOT BELLERIVE

BIANCO

-  Pinot Bianco 100%
-  Lugana di Sirmione
-  Bianco
-  Floreale, deciso e intenso
-  Morbido, ben equilibrato e consigliato da bere quando è giovane
-  10 - 12°C
-  Pesce di lago e di mare



GROPPELLO BELLERIVE

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

-  85% Groppello, 5% Marzemino, 5% Sangiovese e 5% Barbera
-  Valtenesi e Desenzano del Garda
-  Rosso intenso
-  Vinoso, giovane, toni di ciliegia
-  Sapido, intenso e morbido
-  15 - 18°C
-  Carni rosse in genere



Avanzi

LINEA
GIOVANNI
AVANZI



LUGANA

SIRMIONE VIGNA BRAGAGNA
D.O.C.

-  100% Turbiana
-  Lugana di Sirmione, Tenuta Bragagna
-  Giallo paglierino con riflessi verdognoli
-  Floreale, in alcune annate caratteristico profumo di banana e/o di pesca
-  Sapido, fresco, con retrogusto di mandorla amara
-  12°C
-  Pasta con branzino, risotto con la tinca e risotti primaverili a base di verdure ed erbe spontanee. Magnifico con il prosciutto crudo, ideale come aperitivo





DOROBIANCO

GARDA D.O.C. BIANCO

-  50% Riesling, 30% Chardonnay,
20% Pinot Bianco
-  Lugana di Sirmione (Vigna Bragagna) e
Desenzano del Garda (Vigna Montecorno)
-  Giallo paglierino
-  Sentori di frutta esotica e agrumi
-  Fresco, sapito ed elegante
-  8°C
-  Aperitivo, pesce di lago e pesce di
mare. Squisito con le carni bianche



CHIARETTO

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

-  60% Groppello, 10% Barbera,
15% Sangiovese, 15% Marzemino
-  Valtenesi (Polpenazze del Garda)
-  Rosato con riflessi rubino viola
-  Delicato, floreale, bon bon inglese
-  Morbido con fondo neutro o leggermente
amaro che ricorda la mandorla
-  12°C
-  Piatti estivi a base di pesce,
carni bianche e pizza, salami





GROPPELLO

RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO D.O.C.

-  85% Gropello, 5% Barbera,
5% Sangiovese e 5% Marzemino
-  Valtinesi (Polpenazze del Garda,
Manerba del Garda)
-  Rosso rubino scarico
-  Vinoso caratteristico dell'uva Gropello, floreale
-  Sapido, asciutto vivace con retrogusto
leggermente amarognolo
-  15 - 18°C
-  Carni rosse in genere



IVINI DI
VERONELLI



SUPERIORE

RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO D.O.C.

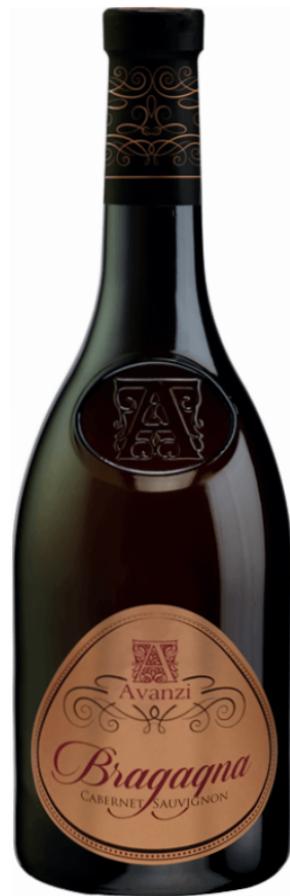
-  60% Gropello, 20% Barbera,
10% Sangiovese e 10% Marzemino
-  Valtinesi (Polpenazze del Garda)
-  Rosso rubino carico
-  Note speziate, fragola di bosco
-  Il suo tannino è morbido ed in bocca stupisce
per la sua straordinaria sapidità. Autorevole,
persistente e di grande personalità
-  18°C
-  Squisito con carni rosse, arrostiti,
stufati e formaggi stagionati



IVINI DI
VERONELLI

Vini
plus

Avanzi
LINEA
LE VIGNE



CABERNET SAUVIGNON
VIGNA BRAGAGNA GARDA D.O.C.



90% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc



Vigna Antica Bragagna,
Lugana di Sirmione



Rosso intenso



Nobili, frutta rossa, vaniglia e confettura.
Importanti note di tè



Pieno, armonico, giustamente tannico



18 - 20°C



Carni rosse, arrosti, brasati, selvaggina



DUEMILAVINI



ORGANICO
MILANO VINI ITALIANI

I VINI DI
VERONELLI



BORGHETTA

LUGANA RISERVA D.O.C.

-  100% Trebbiano di Lugana
-  Vigna antica Bragagna, campo Borghetta. Lugana di Sirmione
-  Giallo paglierino
-  Note di agrumi e frutta esotica
-  Sapido, ricco e persistente
-  12 - 15°C
-  Primi con sughi di pesce saporiti. Luccio in salsa. Si sposa perfettamente con i formaggi giovani come il pecorino ed il taleggio



MONTECORNO

BENACO BRESCIANO REBO I.G.T.

-  100% Rebo (incrocio Merlot x Teroldego) da Rebo Rigotti
-  Desenzano del Garda. località Montecorno
-  Rosso intenso
-  Nobili, frutta rossa sottobosco, vaniglia e confettura di prugna
-  Pieno, armonico, giustamente tannico
-  18 - 20°C
-  Carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina





MONTÈS IL PASSITO ROSSO



80% Rebo, 20% Gropello



Fattoria Montecorno
(Desenzano del Garda).



Rosso granato carico



Frutta matura e confettura



Gusto avvolgente e ricco



16°C



Ideale per concludere il pasto. Ottimo con
i cantucci o con dolci a base di cioccolato.



Avanzi
LINEA
SPUMANTE



3 DI NOTTE

VINO SPUMANTE BRUT



60% Pinot e 40% Chardonnay



Nostra vigna in Sirmione,
Fattoria Antica Bragagna.



Giallo paglierino con riflessi verdognoli



Note di crosta di pane. Fresco e piacevole



Delicato, con un perlage fine.
Piacevole, sapido



9°C



Ideale come aperitivo. Ottimo a tutto pasto

SPUMANTE LUGANA BRUT

D.O.C.



Turbiana 100%



Lugana di Sirmione

Bianco paglierino con i riflessi verdognoli,
perlage fine e continuoMolto piacevole, delicato, sentori di
mandorla e lievitiFresco, sapido, decisa vena acida
Piacevole, sapido

6 - 8°C



Ottimo come aperitivo. Adatto a tutto pasto


**I Vini
d'Italia**
L'Espresso

SPUMANTE ROSÉ BRUT

RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO D.O.C.

Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino



Valtinesi (Polpenazze del Garda)



Giallo paglierino con riflessi verdognoli



Note di crosta di pane. Fresco e piacevole

Delicato, con un perlage fine.
Piacevole, sapido

10-12°C



Ideale come aperitivo. Ottimo a tutto pasto





PREMI 2019



Montecorno
Rebo 2016 Benaco
Bresciano



Sirmione 2018
Lugana



Riviera del Garda
Classico DOC
vino di una notte 2018
CORONA DEL
PUBBLICO



Riviera del Garda
Classico DOC
vino di una notte 2018
CORONA della guida
VINI BUONI
D'ITALIA



Il vino di una notte
Chiaretto Valtènesi
2018



Spumante Rosé Brut



Lugana Sirmione
DOC



CANTINA AVANZI

Via Trevisago, 19 Manerba del Garda, Brescia

Indirizzo per Navigatore e Google Maps : Via Gassman Manerba del Garda

Negozio di Vendita Diretta (Aperto tutti i giorni) Tel. 0365.551013

Uffici Amministrativi: Tel. 0365.551013

Mail : info@avanzi.net Web: avanzi.net



Avanzi



Avanzi

www.avanzi.net

