



Centocinquant'anni di tradizione sono un'eredità importante, un bagaglio di esperienza e conoscenze, storie e valori che vogliamo mantenere e diffondere attraverso il nostro vino.

I nostri vigneti sono ubicati nella Val d'Illasi, dove il terreno calcareo della Valpolicella che incontra il suolo di origine vulcanica del Soave ci permette di produrre entrambe le tipologie di vino. I terreni, grazie ai microclimi diversi, producono uve che valorizzano al meglio i vini nella loro tipicità e ci permettono di sperimentare diverse varietà di vecchi vitigni autoctoni. Un regalo che la terra ci offre, un'occasione per emozionare, l'opportunità di conservare e tramandare il rispetto per il territorio e la costante ricerca della qualità.

Ad Illasi, sopra la cantina di invecchiamento di Villa Canestrari, Adriana e Francesco hanno allestito un Museo del Vino, dove si sente la passione per la cultura vitivinicola e la riconoscenza per il lavoro degli avi che hanno custodito per più di un secolo documenti e attrezzature che gli appassionati possono oggi riscoprire ed ammirare durante le visite guidate.

150 years of tradition is an important heritage: a wealth of experience and knowledge, stories and values that we want to preserve and spread through our wines.

Our vineyards lie in the Illasi Valley, where the limestone terrain of Valpolicella overlaps with the volcanic soil of Soave, allowing us to produce both types of wine. Thanks to the different microclimates, the soils produce grapes that highlight the typical characteristics of our wines and enable us to experiment with various kinds of ancient local grape varieties. The land offers us an important gift: the opportunity to arouse emotions, to preserve and convey our respect for the land and our constant commitment to quality.

In Illasi, above the ageing cellar of Villa Canestrari, Adriana and Francesco have set up a Wine Museum where you can sense their passion for producing wine and their gratitude for the work of their ancestors who, for over a century, preserved the documents and agricultural equipment which can be admired during our guided tours.





DIECI ANNI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G. RISERVA

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest

VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Almeno 72 mesi in fusti di rovere
At least 72 months in oak barrels



Lungo affinamento in bottiglia
Long bottle maturation

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati
Profumo: frutti neri e rossi stracotti e sotto spirito, spezie, cacao, sigaro avana
Sapore: pieno, asciutto, morbido e coinvolgente
Gradazione alcolica: 17% vol

Colour: deep ruby red with garnet highlights
Bouquet: cooked red and dark fruits, spices, cocoa, cigar havana
Flavour: full, dry, but soft and intriguing
Alcohol content: 17% vol



Secondi robusti, di carne e selvaggina di piuma e pelo, formaggi stravecchi e piccanti, anche accompagnati da mostarda
Robust entrees, with meat, game and wildfowl, extra-mature and spicy cheeses, accompanied by pickles
fruits if preferred



18 - 20° C



1888

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G. RISERVA

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, alluvionale e calcareo con esposizione sud-ovest

VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



36 mesi in fusti di rovere
36 months in oak barrels



Lungo affinamento in bottiglia
Long bottle maturation

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato
Profumo: speziato, caratteristico
Sapore: pieno, caldo, vellutato, leggermente tostato nel finale
Gradazione alcolica: 16,5% vol

Colour: deep ruby red with garnet highlights
Bouquet: spicy and typical
Flavour: full, warm and velvety, slightly toasted on the finish
Alcohol content: 16,5% vol



Carni alla brace, grandi arrosti, selvaggina, formaggi stagionati. Vino da meditazione
Grilled meats, roasts and game; mature cheeses. A meditation wine



18 - 20° C



PLENUM

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G. RISERVA

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest

VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Maturato in fusti di rovere
Aged in oak barrels



Lungo affinamento in bottiglia
Long bottle maturation

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: speziato, caratteristico, intenso
Sapore: pieno, vellutato, equilibrato
Gradazione alcolica: 16% vol
Colour: deep ruby red
Bouquet: spicy, typical and intense
Flavour: full, velvety, balanced
Alcohol content: 16% vol



Carni alla brace, grandi arrosti, selvaggina, formaggi stagionati. Vino da meditazione
Grilled meats, roasts and game; mature cheeses. A meditation wine



18 - 20° C



A

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G.

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest

VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Maturato in fusti di rovere
Aged in oak barrels



Affinamento in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: speziato, caratteristico, intenso
Sapore: pieno, caldo, vellutato
Gradazione alcolica: 15% vol
Colour: deep ruby red
Bouquet: spicy, typical and intense
Flavour: full, warm and velvety
Alcohol content: 15% vol



Carni alla brace, grandi arrosti, selvaggina, formaggi stagionati
Grilled meats, roasts and game; mature cheeses



18 - 20° C



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, alluvionale con esposizione sud-ovest

VINEYARD: hilly; tuffaceous, and alluvial soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Maturato in fusti di rovere
Aged in oak barrels



Affinamento in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: speziato, sentori di frutti rossi cotti
Sapore: pieno, vellutato, armonico
Gradazione alcolica: 15% vol
Colour: deep ruby red with garnet highlights
Bouquet: spicy, hints of cooked red fruits
Flavour: full, velvety, harmonious
Alcohol content: 15% vol



Carni alla brace, grandi arrosti, selvaggina, formaggi stagionati
Grilled meats, roasts and game; mature cheeses



18 - 20° C



VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, alluvionale e calcareo con esposizione sud-ovest
VINEYARD: hilly; tuffaceous, alluvial and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Parziale appassimento delle uve
Partial drying of the grapes



Maturato in fusti di rovere
Aged in oak barrels



Affinato in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: intenso, elegante e persistente
Sapore: armonioso e vellutato, sentori di lampone, amarena e frutti di bosco cotti, zenzero e pepe bianco
Gradazione alcolica: 14,5% vol
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense, elegant and persistent
Flavour: harmonious and velvety, with hints of raspberry, black cherry and cooked wild berries, ginger and white pepper
Alcohol content: 14,5% vol



Pasta con ragout, carni grigliate e arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati
Pasta with meat sauce, grilled and roasted red meats, game and mature cheeses



18° C



I LASI VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. SUPERIORE

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest
VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Ripasso sulle vinacce dell'Amarone
Re-fermented on the Amarone grape pomace



Maturato in fusti e botti di rovere
Aged in different sizes oak barrels



Affinamento in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: rosso rubino
Profumo: speziato, caratteristico, intenso
Sapore: pieno, rotondo, vellutato
Gradazione alcolica: 14% vol
Colour: deep ruby red
Bouquet: spicy, typical and intense
Flavour: full, rounded and velvety
Alcohol content: 14% vol



Primi piatti con funghi e/o ragout, carni alla brace, selvaggina, arrosti, formaggi stagionati
Pasta and rice dishes with mushroom or meat sauces; grilled or roast meats and game; mature cheeses



16 - 18° C



TERRE DI LANOLI VALPOLICELLA D.O.C.

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest
VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



In contenitori di acciaio
In stainless steel tanks

Colore: rosso rubino
Profumo: vinoso, caratteristico, intenso
Sapore: asciutto, morbido e armonico
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Colour: ruby red
Bouquet: vinous, intense and typical
Flavour: dry, rounded and well-balanced
Alcohol content: 12,5% vol



Antipasti all'italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto; con la pizza
Italian-style hors d'oeuvres, white or boiled meats; ideal throughout the meal; worth trying with pizza



16 - 18° C



SOAVE SUPERIORE D.O.C.G. RISERVA

VIGNETO: terreno pedecollinare, argilloso e tufaceo
VINEYARD: foothills with clayey and tuffaceous soils



Garganega 100%
da un unico vigneto
Garganega 100% from a single vineyard



Parziale appassimento delle uve
Partial drying of the grapes



Maturato in fusti di rovere
Aged in oak barrels



Affinato in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: giallo paglierino
Profumo: fruttato, speziato, complesso
Sapore: pieno, armonico, leggermente vanigliato
Gradazione alcolica: 14% vol
Colour: straw yellow
Bouquet: fruity, spicy and complex
Flavour: full, well-balanced, with a hint of vanilla
Alcohol content: 14% vol



Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce, ottimo come aperitivo
Hors d'oeuvres and pasta or rice dishes; shellfish and fish; excellent as an aperitif



12 - 14° C



VIGNE DI SANDE SOAVE D.O.C.

VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo
VINEYARD: sandy and alluvial soils, partly tuffaceous



Garganega e Trebbiano di Soave
Garganega and Trebbiano di Soave



In contenitori di acciaio
In stainless steel tanks

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: floreale, vinoso, caratteristico
Sapore: asciutto, armonico e morbido
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Colour: straw yellow with greenish highlights
Bouquet: floral, vinous and typical
Flavour: dry, well-balanced and mellow
Alcohol content: 12,5% vol



Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce in genere, carne bianca o lessata; ottimo come aperitivo
Hors d'oeuvres and pasta dishes; shellfish and fish, white or boiled meats; excellent as an aperitif




12° C



TANBÉ
BIANCO TREVENEZIE I.G.T.


VIGNETO: suolo alluvionale, limoso, carsico e ghiaioso
VINEYARD: *alluvial, loam, karstic and gravelly soils*

 Garganega, Traminer aromatico, Sauvignon Blanc
Garganega, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc

 Parte maturato in piccoli fusti di rovere
Part of the wine is aged in oak barrels

 Affinato in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: giallo paglierino
Profumo: aromatico, speziato, complesso
Sapore: pieno, armonico, leggermente vanigliato
Gradazione alcolica: 13% vol
Colour: straw yellow
Bouquet: aromatic, spicy and complex
Flavour: full, well-balanced, with a hint of vanilla
Alcohol content: 13% vol

 Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce, ottimo come aperitivo
Hors d'oeuvres and pasta or rice dishes; shellfish and fish; excellent as an aperitif

 12° C



TANBÉ
ROSATO TREVENEZIE I.G.T.


VIGNETO: colline di rocce calcaree marine e zona alluvionale
VINEYARD: *hills of calcareous marine rocks and alluvial zone*

 Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties

 In contenitori di acciaio
In stainless steel tanks

 Affinato in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: rosa tenue
Profumo: frutti rossi, fragola e rosa
Sapore: piacevolmente fresco, sapido, buona acidità
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Colour: pale pink
Bouquet: red fruits, strawberry, rose
Flavour: pleasantly fresh, sapid, pronounced acidity
Alcohol content: 12,5% vol

 Antipasti e primi piatti, crostacei e pesce, ottimo come aperitivo
Appetizers and finger foods; shellfish and fish; excellent as an aperitif

 10-12° C



TANBÉ
CORVINA VERONA I.G.T.


VIGNETO: colline di rocce calcaree marine e zona alluvionale
VINEYARD: *hills of calcareous marine rocks and alluvial zone*

 Corvina e Corvinone
Corvina and Corvinone

 Maturato in fusti di rovere
Aged in oak barrels

 Affinato in bottiglia
Matured in the bottle

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: corposo, caratteristico, intenso, speziato
Sapore: sentori di mandorla e amarene cotte
Gradazione alcolica: 13,5% vol
Colour: deep ruby red
Bouquet: full-bodied, typical, intense and spicy
Flavour: notes of almonds and cooked black cherries
Alcohol content: 13,5% vol

 Primi piatti con funghi e/o ragout, carni alla brace, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati
Pasta and rice dishes with mushroom or meat sauces; grilled or roast meats and game; mature cheeses


 18° C



CAVÓ
SOAVE SPUMANTE D.O.C.

VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo
VINEYARD: *sandy and alluvial soils, partly tuffaceous*

 Garganega e Chardonnay
Garganega and Chardonnay

 Metodo charmat, in contenitori di acciaio
Charmat method, in stainless steel tanks

Bollicine: minutissime, persistenti, avvolgenti
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fiori bianchi, susine goccia d'oro
Sapore: intenso, riporta i profumi in perfetta armonia
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Mousse: very fine, lingering and mouth-filling
Colour: straw yellow with greenish highlights
Bouquet: white flowers, hints of yellow plums
Flavour: intense, echoing the bouquet, perfectly balanced
Alcohol content: 12,5% vol

 Aperitivo, antipasti all'italiana (prosciutto e melone, salame e fichi), pesce, secondi di carni bianche o bollite; a tutto pasto
As an aperitif: Italian-style hors d'oeuvres (ham and melon, salami and figs), fish, white or boiled meats; ideal throughout the meal


 6 - 8° C



EDO'S
CORVINA BRUT NATURE

VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale, parte tufaceo e argilloso
VINEYARD: *sandy and alluvial soil, partly tuffaceous and clayey*

 Corvina

 Metodo classico. Presa di spuma in bottiglia sui lieviti
Champenoise method. Bottle fermentation on the yeasts

Bollicine: minutissime, persistenti, avvolgenti
Colore: dei petali di rosa
Profumo: rosa selvatica, amarena e lamponi
Sapore: asciutto, intenso, morbido ed emozionante, riporta i profumi in perfetta armonia
Gradazione alcolica: 13% vol
Mousse: very fine, lingering and mouth-filling
Colour: that of rose petals
Bouquet: wild roses, black cherries and raspberries
Flavour: dry, intense and soft, echoing the bouquet and perfectly balanced
Alcohol content: 13% vol

 Aperitivo, antipasti all'italiana (prosciutto e melone, salame e fichi), pesce, secondi di carni bianche o bollite; a tutto pasto
As an aperitif: Italian-style hors d'oeuvres (ham and melon, salami and figs), fish, white or boiled meats; ideal throughout the meal

 6 - 8° C



ALESIUM

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G.

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest
VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Lungo affinamento in fusti di rovere
Long ageing in oak barrels



Lungo affinamento in bottiglia
Long bottle maturation

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: confettura di piccoli frutti rossi
Sapore: pieno, caldo, vellutato
Gradazione alcolica: 14% vol
Colour: ruby red with purple highlights
Bouquet: raspberry jam
Flavour: full, warm and velvety
Alcohol content: 14% vol



Formaggi stravecchi e piccanti abbinati a miele e mostarde. Dolci a pasta secca e al cioccolato. Vino da conversazione
Very mature and sharp cheeses served with honey and "mostarda" (Italian chutney); dry confectionery, chocolate biscuits.
A "conversation wine"



16 - 18° C



ALESIUM

RECIOTO DI SOAVE
D.O.C.G.

VIGNETO: terreno pedecollinare, argilloso e tufaceo
VINEYARD: foothills with clayey and tuffaceous soils



Garganega



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Lungo affinamento in fusti di rovere
Long ageing in oak barrels



Lungo affinamento in bottiglia
Long bottle maturation

Colore: giallo dorato
Profumo: intenso, floreale e speziato
Sapore: rotondo, pieno e persistente
Gradazione alcolica: 13,5% vol
Colour: light golden yellow
Bouquet: intense, flowery and spicy
Flavour: rounded, full and lingering
Alcohol content: 13,5% vol



Pandoro e panettone, dolci cremosi e pasticceria secca. Formaggi erborinati, piccanti con miele, marmellata o mostarda. Fegato d'oca
Pandoro and panettone, creamy desserts and dry confectionery. Blue and other sharp cheeses, served with honey, jam or "mostarda".
Goose liver



10 - 12° C



L'AMADORLATO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G.

VIGNETO: collinare; terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest
VINEYARD: hilly; tuffaceous, clayey and calcareous soils; south-westerly exposure



Corvina, Corvinone, Rondinella ed altri vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella and other grape varieties



Lungo appassimento delle uve
Long drying of the grapes



Lungo affinamento in fusti di rovere
Long ageing in oak barrels



Lungo affinamento in bottiglia
Long bottle maturation

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati
Profumo: marmellata di frutti neri e rossi sotto spirito, spezie, cacao, tabacco aromatico
Sapore: vellutato, morbido, lascia la bocca piacevolmente pulita
Gradazione alcolica: 15,5% vol
Colour: deep ruby red with garnet highlights
Bouquet: red and dark fruits jam, spices, cocoa, aromatic tobacco
Flavour: velvety, lingering and intriguing
Alcohol content: 15,5% vol



Formaggi stravecchi e piccanti. Dolci a pasta secca e al cioccolato. Vino da conversazione
Very mature and sharp cheeses, dry confectionery, chocolate biscuits.
A "conversation wine"



16 - 18° C



GRAPPA DI VALPOLICELLA

Viene distillata utilizzando solo le vinacce perfettamente sane del nostro Valpolicella, fermentate e pressate molto soffici, secondo il metodo tradizionale. Le vinacce vengono conferite alla distilleria il giorno stesso o, al massimo, il giorno dopo. Il distillato viene conservato in serbatoi di acciaio inox; mantiene così tutti i suoi aromi e non perde alcuna caratteristica peculiare che lo distingue dagli altri distillati. Trasparenza cristallina, profumi pulitissimi, accattivanti, che rendono l'idea della qualità dell'uva da cui proviene; il calore che emana all'assaggio, anche se pieno e robusto, è fragrante, vellutato ed armonico. Inimitabile fine pranzo, da sola, con il caffè o nel caffè è il digestivo più naturale.

Distilled from our perfectly healthy Valpolicella grape pomace, fermented and very delicately pressed using the traditional method. The pomace is taken to the distillery on the day fermentation is complete, or the day after at the latest. The distillate is kept in stainless steel tanks; this way it retains all of its aromas and does not lose any of the characteristics that distinguish it from other spirits. Crystal-clear and transparent, it has a very clean, attractive bouquet, which gives an idea of the quality of grapes it is made from. Even though it is warm, robust and full-bodied on the palate, it is fruity, velvety and well-balanced. Excellent after a meal; alone, with a cup of coffee or added to the coffee for a perfectly natural digestif.

GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Dall'Amarone, il re dei vini, era doveroso ottenere la più emozionante delle grappe. Le vinacce di uve appassite, consegnate appena estratte, ancora cariche di molto vino vengono distillate il giorno stesso con apparecchio a vapore, discontinuo. Il distillato viene elevato in piccoli fusti di rovere, si ammorbidisce così il gusto, e le spezierie acquisite esaltano le caratteristiche dell'uva appassita. La trasparenza cristallina è un invito all'assaggio; i profumi inebrianti e pulitissimi sono molto concentrati, proprio come l'uva. Il gusto è armoniosamente robusto, caldo e vellutato. A fine pranzo questa grappa, consumata da sola o con il caffè, è il digestivo più naturale. Ghiacciata riscalda gli animi, al naturale rinfranca lo spirito.

Amarone, the king of wines, could only make the most exciting of grappas. The dried grape pomace is delivered to the distillery as soon as fermentation is over and it is still full of wine, and it is distilled the same day using discontinuous steam pot stills. Ageing in small oak barrels makes the distillate smoother, and the spicy notes of the dried grapes. Its crystal-clear transparency invites you to taste it; the heady, clean bouquet is very concentrated, just like the grapes. The flavour is harmonious and full, warm and velvety. After a meal, this grappa, served alone or with coffee, makes a most natural digestif. Served chilled, it warms the soul; at room temperature, it refreshes the spirit.

