



Garda Classico Gropello D.O.C.



MARSADRI



GROPPELLO

GARDA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Annata 2007
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 18-20° C.

Il Garda Classico Gropello Marsadri è prodotto con la qualità di uva più tipica della Valtenesi: il Gropello Gentile.

La sua struttura è media con un gusto vellutato e gradevole, il colore rosso rubino con riflessi granati e il profumo delicatamente speziato con note fruttate.

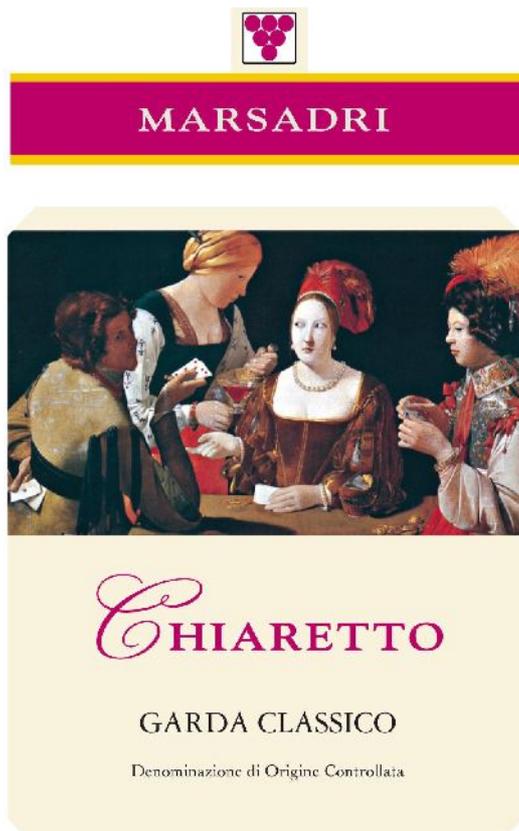
**Ottimo come vino di “tutti i giorni”.
Si sposa bene con semplici pastasciutte, salumi e formaggi nelle merende rustiche, ma nello stesso tempo può accompagnare pranzi importanti con menù a base di carni rosse e cacciagione.**



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)
Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576
www.cantinamarsadri.it



Garda Classico Chiaretto D.O.C.



Annata 2008
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 12° C.

Il Garda Classico Chiaretto Marsadri è prodotto con le qualità di uve tipiche della Valtenesi: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese in percentuale variabile.

Durante la fase di vinificazione il breve contatto della buccia al mosto in fermentazione permette di ottenere il caratteristico colore simile ai petali di rosa con riflessi rubini.

Il sapore ha delle spiccate salinità che lo rendono gradevole e fresco.

Possiede un profumo intenso, ricco di note floreali e fruttate, in particolare simili al profumo dei frutti di bosco.

Si consiglia di accostarlo a piatti semplici a base di carni bianche, pesce di mare e di lago, specialità alle verdure e formaggi dolci. Può essere servito con piatti estivi, come prosciutto e melone, e salumi vari. Ottimo come aperitivo e vino da conversazione accompagnato da stuzzichini.



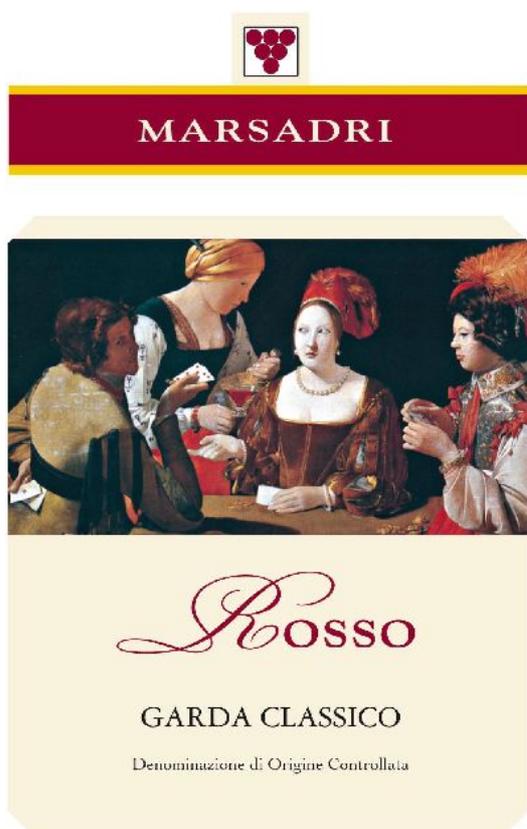
Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Garda Classico Rosso D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 18-20° C.

Il Garda Classico Rosso Marsadri è prodotto con le qualità di uve tipiche della Valtenesi: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese.

Possiede una buona struttura questo vino di fresca beva, con gusto fruttato e salinità caratteristica. Tipico è il suo retrogusto leggermente ammandorlato.

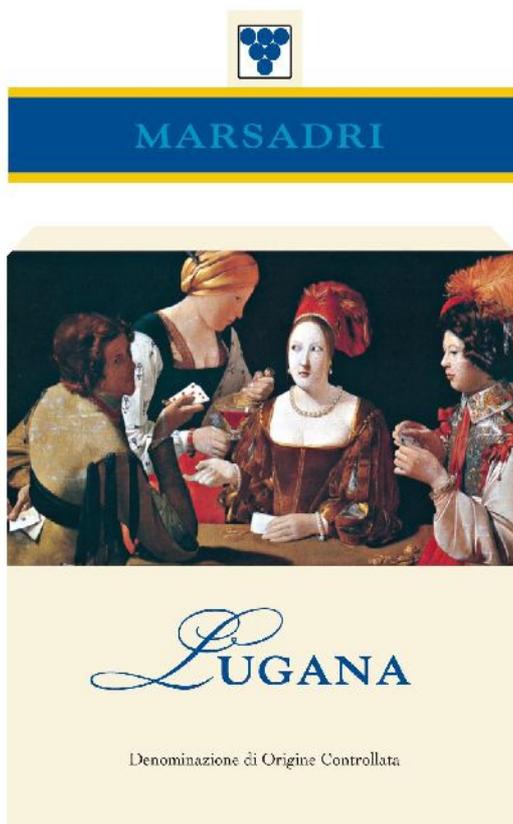
Si sposa ottimamente con piatti di carni rosse, umidi ed arrosti, primi piatti saporiti e formaggi di media stagionatura.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)
Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576
www.cantinamarsadri.it



Lugana D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12,5% vol
Servire a temperatura 8° C.
Da bersi entro l'anno.

Il Lugana DOC Marsadri viene prodotto esclusivamente con uve del vitigno tipico della zona, il Trebbiano di Lugana. Uvaggio che viene coltivato soltanto in una piccola zona a sud del Lago di Garda. Si tratta di un vino molto particolare, che pur essendo bianco possiede la pienezza tipica dei vini rossi.

Il colore è un giallo paglierino brillante con accennate sfumature verdognole. Possiede un gusto sapido, secco che ne esalta la notevole struttura. Il profumo è intenso leggermente speziato.

Accompagna piatti leggeri a base di pesce e verdura; può essere abbinato a pietanze eleganti e delicate ed è ottimo con aperitivi e antipasti.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)
Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576
www.cantinamarsadri.it



Bianco di Custoza D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 10/12° C.
Da bersi entro l'anno.

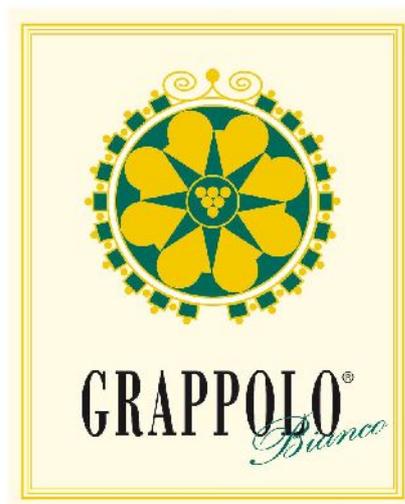
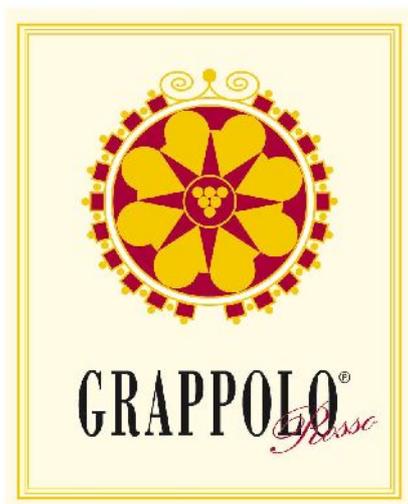
Il Bianco di Custoza Marsadri deriva da uve Trebbiano, Garganega, Tocai e Cortese.

Il suo colore è giallo paglierino ed ha un odore vinoso, molto profumato e leggermente aromatico.

Per il suo aroma, la sua leggerezza e la sua morbidezza è un vino da tutto pasto, adatto in particolare ad accompagnare primi piatti leggeri, pesci alla griglia e carni bianche.



Vino da Tavola Grappolo



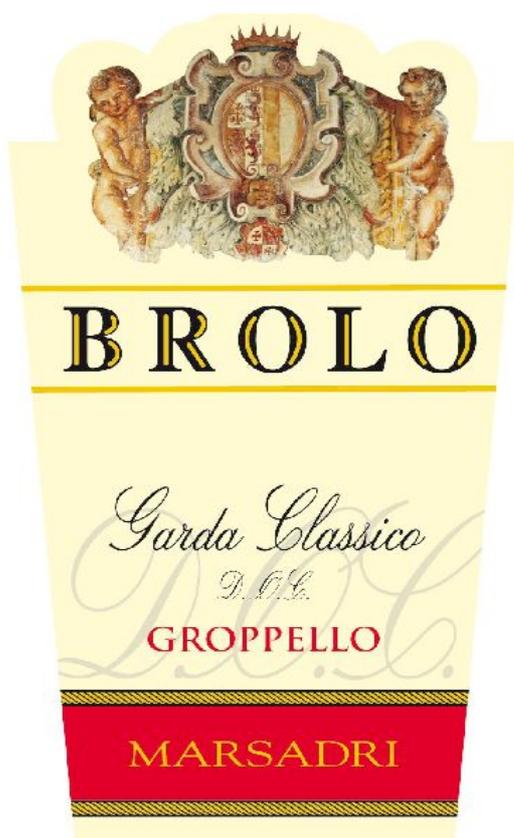
Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Garda Classico Gropello Brolo D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12,5% vol
Servire a temperatura 18-20° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Il Garda Classico Gropello Brolo è prodotto con la qualità di uva più tipica della Valtenesi: il Gropello.

La sua struttura è piena e consistente con un gusto vellutato, gradevole e avvolgente. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati e il profumo intenso e speziato. Il fondo tannico è giustamente accompagnato da un leggero retogusto di mandorla.

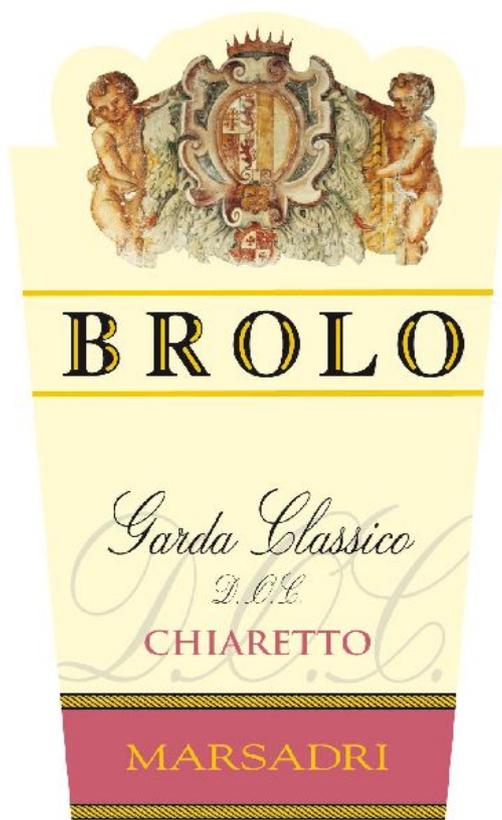
Accompagna primi piatti e secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina, salumi e formaggi ben stagionati e piatti elaborati e sostanziosi.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)
Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576
www.cantinamarsadri.it



Garda Classico Chiaretto Brolo D.O.C.



Annata 2008
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 12° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Il Garda Classico Chiaretto Brolo è prodotto con le qualità di uve tipiche della Valtenesi: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese, in percentuale variabile.

La sua particolarità si spiega con il breve contatto della buccia al mosto in fermentazione durante la fase di vinificazione. Ciò permette di ottenere il caratteristico colore simile ai petali di rosa con riflessi rubini.

Il gusto è fresco, con delle spiccate salinità che lo rendono particolarmente accattivante. Il profumo è molto intenso e richiama a fiori e frutti.

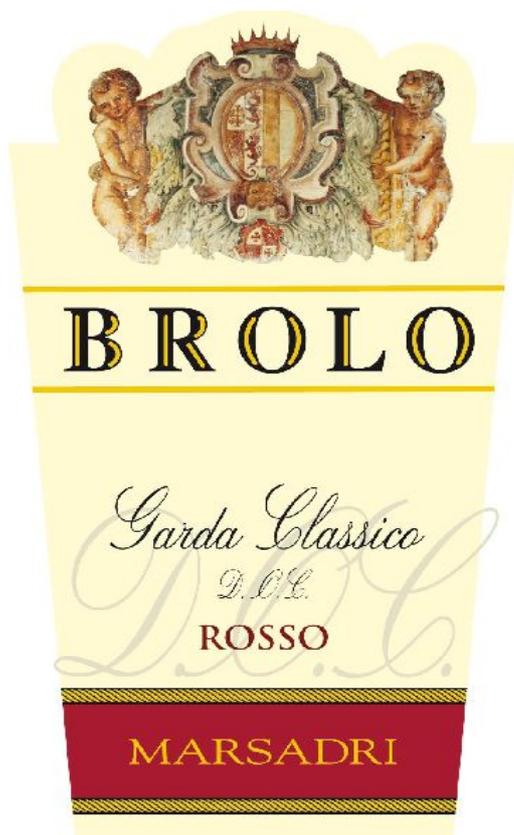
Si accosta a piatti leggeri e freschi, tipicamente primaverili ed estivi, inoltre a carni bianche, pesce, antipasti, aperitivi e piatti delicati a base di formaggi dolci e verdure.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)
Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576
www.cantinamarsadri.it



Garda Classico Rosso Brolo D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 18-20° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Il Garda Classico Rosso Brolo è prodotto con le qualità di uve tipiche della Valtenesi: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese.

Il colore è rosso rubino intenso, possiede un profumo fruttato con note speziate che ricorda i frutti di bosco.

Il suo gusto è pieno e rotondo, con una buona struttura.

Si abbina a piatti di carne rossa e selvaggina, primi piatti tipici, arrosti e formaggi.



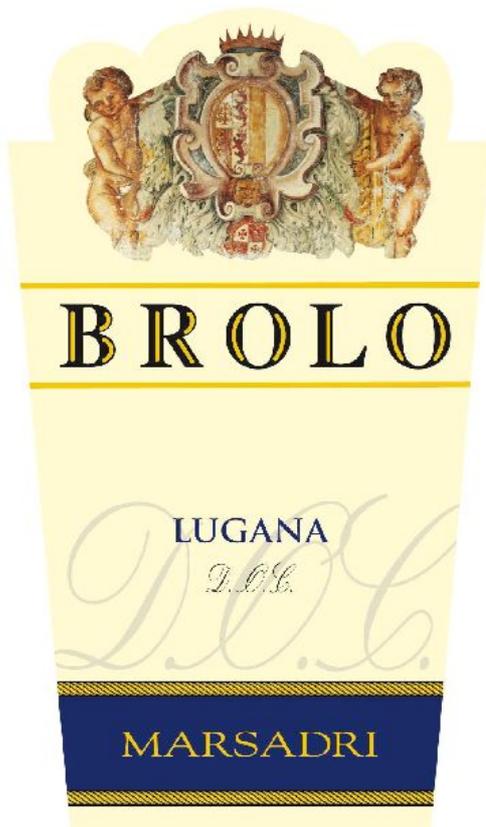
Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Lugana Brolo D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12,5% vol
Servire a temperatura 8° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Il Lugana DOC Brolo viene prodotto esclusivamente con uve del vitigno tipico della zona, il Trebbiano di Lugana. Questo uvaggio si è sviluppato soltanto in una piccola zona del Lago di Garda e rappresenta una varietà caratteristica e particolare.

Il colore è giallo paglierino intenso tendente al dorato. Possiede una struttura notevole, una spiccata aggressività e sapidità. Si tratta di un vino fresco e secco, con un profumo intenso che rimanda a fiori e frutti.

Ottimo da servire con piatti a base di pesce di lago e di mare, carni bianche, piatti leggeri a base di verdura e formaggi. Perfetto per accompagnare aperitivi e antipasti.



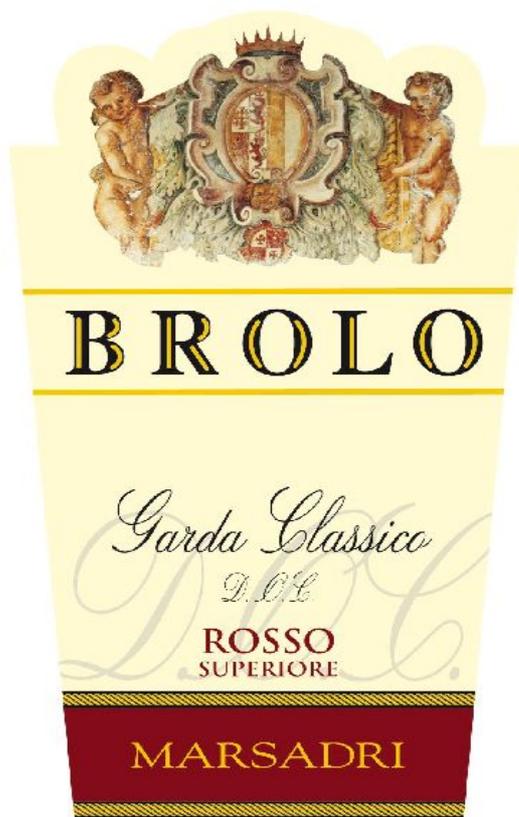
Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Garda Classico Rosso Superiore Brolo D.O.C.



Annata 2005

Gradi 13,5 % vol

Apertura mezz'ora prima della degustazione.

Servire a temperatura 18-20° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Il Garda Classico Rosso Superiore Marsadri è prodotto con le qualità di uve tipiche della Valtenesi: Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Le uve migliori vengono selezionate, raccolte e subiscono un leggero appassimento in una stanza ad umidità controllata.

Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio e speziato.

Possiede una notevole struttura ed un gusto rotondo che lo rendono particolarmente piacevole al palato.

Lo accompagna un leggero sapore di legno derivante da un breve affinamento in botte di rovere (6 mesi).

Si sposa ottimamente con piatti tipici della cucina bresciana: spiedo con polente, ossi buchi, umidi e cacciagione con piuma. A fine pasto può accompagnare formaggi stagionati e saporiti.



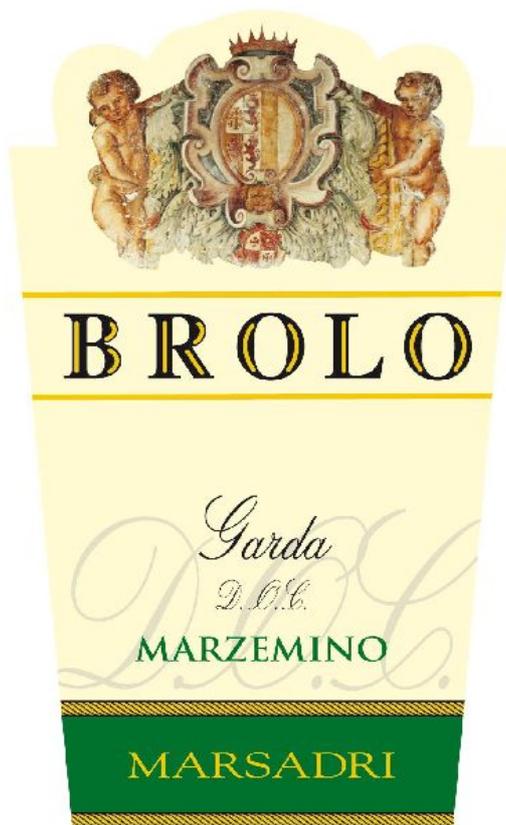
Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Garda Marzemino Brolo D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 16° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Garda Marzemino Brolo viene prodotto con uve Marzemino coltivate sulle sponde del Lago di Garda.

Questo vino possiede un colore rosso rubino intenso, un profumo caratteristico e forte simile al fiore della viola. Il gusto è pieno, gradevole ed armonico.

Accompagna pietanze a base di carni rosse e bianche, cacciagione e selvaggina, nonché primi piatti sostanziosi e piatti a base di formaggi e verdure.

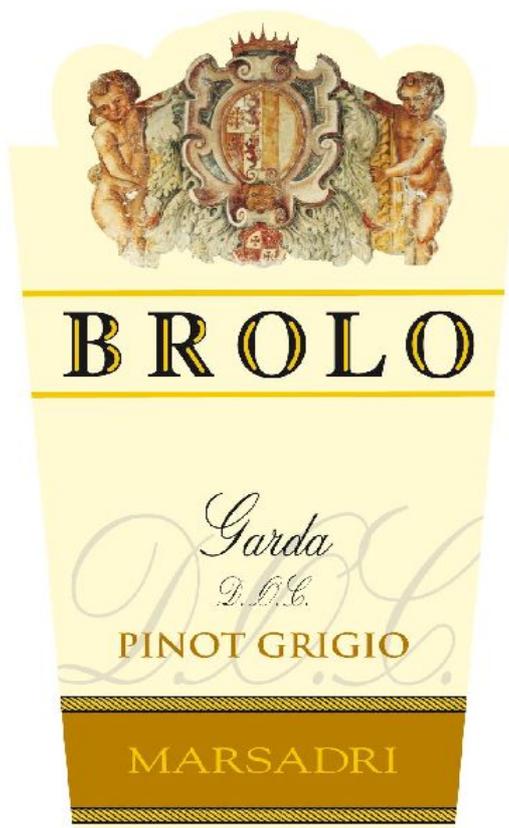
Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Garda Pinot Grigio Brolo D.O.C.



Annata 2007
Gradi 12% vol
Servire a temperatura 8° C.

Tutti i vini della linea Brolo vengono prodotti con uve accuratamente selezionate; si tratta, quindi, di vini di qualità superiore, più profumati e strutturati.

Garda Pinot Grigio Brolo viene prodotto con uve Pinot Grigio coltivate sulle sponde del Lago di Garda.

Questo vino possiede un colore giallo paglierino, un profumo caratteristico di mela golden. Il gusto è fresco, fruttato ed armonico.

Accompagna pietanze a base di pesce e carni bianche, risotti e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti, anche a base di frutti di mare.

Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Garda Frizzante

Annata 2008

Gradi 11,5% vol

Servire a temperatura 8° C.

Ottenuto da uve chardonnay grazie alla sua frizzantatura naturale, è particolarmente piacevole e fresco. Profumo intenso, fruttato e floreale. Ottimo in abbinamento con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi leggeri. Perfetto con aperitivi e antipasti, anche a base di pesce di lago.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it



Prosecco di Valdobbiadene

Annata 2008
Gradi 11% vol
Servire a temperatura 7° C.

Brut extra dry a base di uve prosecco, il suo colore giallo paglierino intenso con spuma persistente caratterizza questo vino fresco e gradevolmente fruttato. Bouquet ricco di note floreali simile alla rosa. Gusto spiccatamente secco. Servire a temperatura fredda, accompagnato da stuzzichini di ogni genere oppure durante il pasto a base di pesce, carni bianche o verdure. Ottimo da servire durante happy hours e buffets.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)
Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576
www.cantinamarsadri.it



Chardo' Vino Spumante

Annata 2008

Gradi 12% vol

Servire a temperatura 8° C.

Vino spumante ottenuto da uve Chardonnay caratterizzato da un gusto morbido e vellutato. La frizzantatura leggera lo rende adatto per gli aperitivi, ma anche un vino a tutto pasto. Ottimo nelle serate estive e durante le festività.



Via Nazionale 26 – 25080 Raffa di Puegnago (Brescia)

Tel. 0365.651005 Fax 0365.560576

www.cantinamarsadri.it