




"LE RAGOSE"

Campi largius vinum,
colles nobilius ferunt.

(Palladio Rutilio Tauro Emiliano: Opus Agriculturæ, libro I, VI, 7)






L'azienda: "La qualità di un vino è un concetto inscindibile dal luogo di origine e dalle persone che lo producono". Dal 1969 l'impostazione aziendale è volta al raggiungimento della massima qualità. L'azienda agricola "Le Ragose" è ubicata nel comune di Negrar (VR), frazione di Arbizzano, Veneto. La superficie aziendale è di 32 ettari dei quali 18 a vigneto. L'altitudine va dai 250 ai 400 mslm.

The winery: "The quality of a wine cannot be distinguished from the place of origin of the grapes and from the people who produce it". Since the very beginning, 1969, we have focused on quality and not quantity. North of Verona, in the town of Negrar (VR, Veneto), at the Valpolicella Classica zone's highest point (1,148 feet), the "Le Ragose" estate overlooks gentle, lush green hills. The winery is composed of 32 hectares, 18 of which are under vine. The altitude is from 250 to 400 meters high.





I vigneti: La corretta scelta dei parametri di impianto dei vigneti a pergola trentina semplice (densità e portainnesti delle vigne, orientamento e inclinazione della pergola) e la sua attenta gestione ne fanno un ottimo sistema per la coltivazione dei principali vitigni autoctoni della Valpolicella. Lo strato più profondo del terreno è Arenaria Eocenica, perfetta nel trattenere l'umidità nelle radici. Si alternano poi più in superficie argille rosse e brune e vulcaniti (toar).

The vineyards: For the production of our grapes, we use the Pergola Trentina Semplice. This method protects the grapes from the sun, the rain and the storms and it is perfect for the production of our local varieties. The deeper level of our soil is "Arenaria Eocenica". This soil comes from the geological era "Eocene" and it works like a sponge keeping the humidity in the roots. This is one of the reasons why at Le Ragose we do not need irrigation. Below the surface, we have both brown and red clay and volcanic soil that are rich in minerals.

LE RAGOSE™



La famiglia: Dal 1969 a oggi, prima i genitori, Arnaldo, enologo, e Marta, poi i figli Paolo, dottore in Economia, e Marco, laureatosi in Scienze Agrarie con indirizzo in Viticoltura ed Enologia, continuano il lavoro di sperimentazione e innovazione nel rispetto dei prodotti della Valpolicella. Paolo e Marco Galli conducono oggi l'Azienda Agricola "Le Ragose", proseguendo nella filosofia produttiva tracciata dai genitori. Marta, figlia di Paolo, laureata in Management, rappresenta la terza generazione delle Ragose.

The family: In 1969 Arnaldo Galli, oenologist, and his wife Marta began to research and experiment with new techniques in vine-growing and wine-making. Nowadays, their sons Paolo, graduated in Business Management, and Marco, graduated in Agriculture with a thesis on "Microvinification of local varieties", are still researching and experimenting to have always top quality wines. Marta, the daughter of Paolo, graduated in management, and is the third generation of "Le Ragose".

N7



VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

e 750 ml

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA
LE RAGOSE DI M. E. P. GALLI - NEGRAR - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

12,5% vol

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Superficie: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud-Ovest.

Terreni: Arenaria eocenica, argille rosse e brune e terreno vulcanico (Toar).

Vitigni: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Forma di allevamento: Pergola trentina semplice, con 4200 ceppi per ettaro.

Raccolta: Manuale in cassette di plastica ed immediata diraspapigiatura.

Alcol e Acidità: 12.50-13°; 6-6.50 g/l

Notizie varie: Vino giovane di media alcolicità, va bevuto entro 1-2 anni per poterne apprezzare a pieno i profumi primari e la vivacità. Servire a temperature ambiente o d'estate leggermente fresco.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West - Southwest.

Soil: Red and brown clay, on Eocene limestone.

Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Plantation: Simple trellis, with Plants per Hectar 4200.

Harvest: Picked hand, soft pressing of the destemmed grapes.

Alcohol and acidity: 12.50-13°; 6-6.50 g/l

About this wine: Brilliant ruby red, fresh scent of cherry. Food Match: Starters, Pasta, Soup, White and Red meat. Serving Temperature is Room temperature, slightly chilled in Summer.

LE SASSINE®



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO SUPERIORE

750 ml ITALIA

14,5% VOL

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA "LERAGOSE"
DI M. E. P. GALLI - NEGRAR DI VALPOLICELLA - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

"LE SASSINE" DOC

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 3,5 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest; Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altri vitigni 10% tra cui vecchi vitigni veronesi riprodotti dalle piante madri presenti in vigneto.

Raccolta: Manuale in plateaux e diraspapigiatura dopo leggero appassimento.

Vinificazione: Tardo ottobre in rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10- 15 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Segue affinamento in botti di Rovere di Slavonia da 50 Hl per circa 24/36 mesi.

Alcol e Acidità: 14-14.50°; 5-5.50 g/l

Notizie varie: L'ubicazione del terreno e il gran numero di vitigni vecchi e nuovi, conferiscono a "Le Sassine" particolare ricchezza di sapori e profumi. Rosso di medio corpo e buona longevità.

Planted Area: Selected grapes on 3,5 hectares of vineyards of several years of planting. Exposure: South. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Harvest: Picked up by hand in trays directly in the vineyard and light appassimento (2/3 weeks).

Vinification: In October, in red, after destemming. Fermentation in stainless steel for about 10-15 days with indigenous yeasts. The wine is aged in barrels of Slavonian oak for 50Hl for 24/36 months.

Alcohol and acidity: 14-14.50°; 5-5.50 g/l

About this wine: The position of the vineyard and the higher percentage of old varieties give to this wine a particular richness of flavours.



**VALPOLICELLA
RIPASSO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA
"LE RAGOSE" DI M. E. P. GALLI - NEGRAR - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

750 ml ITALIA

14% VOL

CONTIPIRE BOLLITE

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

"LE RAGOSE" DOC

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud AOvest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura del Valpolicella ottenuto in vasche di stoccaggio di acciaio. In dicembre-gennaio segue l'operazione di ripasso del vino Valpolicella prodotto a settembre-ottobre sulle vinacce dell' Amarone. La presenza di residuo zuccherino nelle vinacce dell' Amarone permette la rifermentazione del Valpolicella con estrazione dei caratteri tipici dell' Amarone: profumi di frutta appassita, alcolicità e struttura. Affinamento in acciaio e botti di rovere di Slavonia.

Alcol e Acidità: 14.50°; 6 g/l

Notizie varie: La tecnica del ripasso sulle vinacce dell' Amarone conferisce al Ripasso "Le Ragose" caratteristiche di struttura e alcolicità adatti anche ad invecchiamenti di medio periodo.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West – Southwest. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Vinification: In September-October, in red, after destemming. The fermentation is in stainless steel for about 10-15 days with indigenous yeasts, then the wine is stored in tanks of steel. In December/January the Valpolicella Classico wine, produced in September-October, is refermented on the Amarone skins (Ripasso method). The presence of residual sugar in the pomace of Amarone allows the fermentation and gives to the wine body and structure. Aging: This wine is aged in barrels of Slavonian oak for 50 hl.

Alcohol and acidity: 14.50°; 6 g/l

About this wine: The "Ripasso method" on the skins of Amarone gives to the wine the characteristics and the structure perfect for long aging.



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO RISERVA
C 0,750 ml
1,6 Litri
BOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA 'LE RAGOSE'
D.M. E.P. GALLI - NEGRAR DI VALPOLICELLA - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO RISERVA DOCG

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Raccolta: Selezione manuale e posa in plateau di plastica direttamente in vigna. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo dicembre-gennaio.

Vinificazione: In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio per 8-10 mesi. Segue affinamento in botti di rovere di Slavonia di capacità da 10 a 60 ettolitri per 8 anni.

Alcol e Acidità: 16°; 5.80-6 g/l

Notizie varie: "Le Ragose" e le sottozone "Sassine", "Leon" e "Caloetto" sono particolarmente adatte alla produzione di Amaroni fini ed eleganti con possibilità di lunghi invecchiamenti.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards (15 years old on average). Exposure: West, South-west Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Harvest: The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin until December/January. This process is called "Appassimento".

Vinification: The fermentation is in stainless steel tanks for about 20-30 days with indigenous yeasts. After the wine stays in stainless still for 8/12 months. Aging: The wine is aged for 8 years in Slavonian oak casks of 50 hectolitres.

Alcohol and acidity: 16°; 5.80-6 g/l

About this wine: The Amarone della Valpolicella Classico Riserva is truly the finest the expression of our terroir. Thanks to the long aging in big barrels of Slavonian oak for 8 years, this wine is dry, elegant, smooth and velvety.

RISERVA
2006



AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA V.Q.P.R.D.
CLASSICO RISERVA

1,65% VOL
100% UVA

0,750 litri

INBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA "LE RAGOSE"
D.M. E. P. GALLI - NEGRAR DI VALPOLICELLA - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "RISERVA" "50 YEARS" 2006 DOC

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Raccolta: I grappoli vengono selezionati e raccolti a mano direttamente nel vigneto, durante il mese di settembre, e messi in piccoli plateau da 7 kg. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino a dicembre (90 giorni circa).

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per 18/36 mesi di una piccola massa particolarmente concentrata. Solitamente questo vino diventa un Ammandorlato o "Recioto scapà", storico padre "dolce" dell'Amarone. Si lascia poi maturare in botte da 10 Hl di rovere di Slavonia finchè, piano piano, fermentazione ed evoluzione degli zuccheri non raggiungono il risultato voluto.

Alcol e Acidità: 16.50°; 5.70 g/l

Notizie varie: Dopo cinquant'anni di lavoro nei vigneti e in cantina, esce questa Riserva, qualcosa di speciale per noi e per i nostri clienti più affezionati.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Harvest: The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin until December/January.

Vinification: Fermentation of a special concentrated mass in stainless steel for 18/36 months. Usually this wine becomes an "Ammandorlato" or "Recioto scapà", which is the historical sweeter brother of the Amarone.

Aging: The wine is aged in barrels of Slavonian oak for 10 Hl for years in order to reach the perfect evolution of the sugars.

Alcohol and acidity: 16.50°; 5.70 g/l

About this wine: After 50 years of work in the vineyards and in the cellar, the first "50 Years" Riserva of Le Ragose is out on the market! This very limited wine is something special for our most passionate clients.

Calvito

*Nel 1953 Arnaldo e Marta
acquistano un podere nelle
località "Le Ragose" e "La
Lava", quest'ultimo financo sito
strategico di cui hanno fatto origine
appena dai grandi viterbi ed un
coltivino della media età del
vino. A trent'anni di distanza
è nato questo prodotto, sintesi di
esperienza, di ricerca tecnica e
di rispetto di varietà locali
(bianca, rosata, rossignola,
piena, regnata, topodola,
bianca, uccella, ca' bruciata,
cappia, uccella, barbara) ottenuto
dalla pianta madre del vitigno
regale della Toscana, sempre nel
rispetto della tradizione.*

Le Ragose

Le Dappone

LE RAGOSE



VALPOLICELLA
CLASSICO
SUPERIORE

Marta Galli

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

"MARTA GALLI" DOC

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest; Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altri vitigni 20%.

Raccolta: Manuale in plateau e diraspapigiatura dopo leggero appassimento.

Vinificazione: Tardo ottobre in rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10-15 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Segue affinamento in tonneau di rovere nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Tronçais, Vosges) per circa 24/36 mesi.

Alcol e Acidità: 14.50°; 6 g/l

Notizie varie: La selezione spinta in vigna, la presenza di una maggiore percentuale di altri vitigni coltivati in azienda e la pratica di pre-appassimento delle uve per 20-30 giorni conferiscono a questo vino che viene affinato in tonneau di rovere francese, caratteristiche di struttura, concentrazione ed alcolicità che lo differenziano dal Valpolicella tradizionale.

***Planted Area:** Selected grapes from our 18 hectares of vineyards of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 50% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone, 20% others (old local varieties).*

***Harvest:** The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin for 2/3 weeks (light Appassimento).*

***Vinification:** The fermentation is in stainless steel is about 10-15 days with indigenous yeasts, then the wine is stored in tanks of steel. Aging: The wine is aged in French oak barrels (Allier, Tronçais, Vosges) for about 24/36 months.*

***Alcohol and acidity:** 14.50°; 6 g/l*

***About this wine:** The selection in the vineyard, the higher percentage of old varieties and the light appassimento of 2/3 weeks gives to this wine the structure, the concentration and the alcohol that differentiate it from our Valpolicella Classico and other Ripasso.*



Calvella

*La Sogna is located in the town
of Sogna on the historic
hills of Valpolicella. After years
of being abandoned, the 70 acre
vine was purchased in 1963 by
Luca Galli, an oenologist, and
his wife Marta. Together with
brothers Paolo and Marco, they
have chosen to respect the traditions
of this ancient wine while carefully
incorporating modern technology both
in the vineyard and in the cellar.*

Marta Galli

LE RAGOSE



**AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO RISERVA**

**RED DRY WINE - EVASIO BOTTLES - BEEBEE BOTTLES
BY AZ. AGR. LE RAGOSE - SERRAVALLE
NEGRAR DI VALPOLICELLA (R.G.)**

Net Contents 750 ml e

PRODOTTO IN ITALIA

Alcohol 14% by Vol

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA "MARTA GALLI" DOCG

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Raccolta: Selezione manuale e posa in plateau di plastica direttamente in vigna. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo dicembre-gennaio.

Vinificazione: In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Segue affinamento in tonneau di rovere nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Troncais, Vosges) per 6-8 anni.

Alcol e Acidità: 16°; 5.80-6 g/l

Notizie varie: L'affinamento del prodotto in tonneau di rovere francese lo differenzia per caratteristiche organolettiche dal nostro prodotto tradizionale, l'Amarone della Valpolicella Classico.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Harvest: The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin until December/January. This process is called "Appassimento".

Vinification: The fermentation is in stainless steel tanks for about 20-30 days with indigenous yeasts. Aging: The wine is aged for 8 years in French tonneau (30% new and 70% used oak). Refinement in the bottle for at least 12 months.

Alcohol and acidity: 16°; 5,80-6 g/l

About this wine: The difference between this wine and the traditional Amarone is in the use of small barrel oak (French tonneaux).

CALOETTO



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO RISERVA

0,750 litri

19,9 €

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA "LE RAGONE"
DI M. E P. GALLI - NEGRAR, DI VALPOLICELLA - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA "CALOETTO" DOCG

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 1,5 ettari di vigneti con esposizione Sud Ovest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Raccolta: Selezione manuale e posa in plateaux di plastica direttamente in vigna. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo dicembre-gennaio.

Vinificazione: In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 20-30 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Segue affinamento in tonneau di rovere nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Troncais, Vosges) per 6-8 anni.

Alcol e Acidità: 16°; 5.80-6 g/l

Notizie varie: I terrazzamenti del "Caloetto" si trovano nel punto più alto dell'Azienda Agricola "Le Ragose", affacciati verso Sud-ovest.

***Planted Area:** Selected grapes from a single vineyard of 1,5 hectares of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).*

***Harvest:** The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin until December/January. This process is called "Appassimento".*

***Vinification:** The fermentation is in stainless steel tanks for about 20-30 days with indigenous yeasts. Aging: The wine is aged for 8 years in French tonneau (30% new and 70% used oak). Refinement in the bottle for at least 12 months.*

Alcohol and acidity: 16°; 5.80-6 g/l

***About this wine:** The terraced vines face southwest on steep slopes, well above the frequent "nebbia" (fog) below. "Caloetto" is at the highest point of the Le Ragose vineyards.*



LE RAGOSE
VINO DI VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO

Prodotto e imbottigliato all'origine
dall'Azienda Agricola «LE RAGOSE» DI M. E.P. Galli - Negar
Prodotto in Italia
Contiene **Solfiti**

500 ml e

14 cl

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Raccolta: Selezione manuale e posa in plateau di plastica direttamente in vigna. Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino alla diraspigiatura che avviene nel periodo dicembre-gennaio.

Vinificazione: In rosso dopo diraspigiatura. Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio. Seguono ripetuti travasi e filtrazioni fino alla messa in bottiglia.

Alcohol e Acidità: 15-15.50°; 6-6.50g/l

Notizie varie: La produzione di Recioto Classico è limitata a 10-20 Hl per annata. È un vino rosso dolce importante che si accompagna anche ai dolci, al cioccolato, alle mandorle ed a dolci "secchi" oltre ad alcuni abbinamenti con formaggi erborinati.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Harvest: The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin until December/January.

Vinification: The fermentation is in stainless steel for about 10-12 days with indigenous yeasts with controlled temperatures. Aging: the wine remains in stainless steel for a period of 24/36 months.

Alcohol and acidity: 15-15.50°; 6-6.50 g/l

About this wine: Production is limited to 2000 bottles/ year. The word "Recioto" derives from the local dialect "recia" meaning "ear", indicating the top of the cluster. Such as Amarone, Recioto is a wine of great structure and good alcohol, with a residual sugar that makes it sweet. It was the first DOCG wine of Veneto.

CABERNET
SAUV. 2010



CABERNET SAUVIGNON
ROSSO VERONESE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
RED DRY WINE - **ESTATE BOTTLED**
PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY
BY AZ. AGR. "LE RAGOOSE" DI M. e P. GALLI - NEGRAR - ITALIA

100% Cabernet Sauvignon, 750 ml

100% Cabernet Sauvignon, 750 ml

CABERNET SAUVIGNON IGT ROSSO VERONESE

Superficie e vitigni: Uve selezionate dai 1,64 ettari piantati dal 1987 con esposizione Ovest, Sud Ovest. 100% Cabernet Sauvignon.

Raccolta: Manuale in casse di plastica ed immediata diraspigiatura.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per 15-20 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Viene poi messo in affinamento in tonneau nuovi, di primo e secondo passaggio, a varia tostatura e di varie provenienze (Allier, Troncais, Vosges) per circa 24 mesi. Segue assemblaggio in vasche di acciaio e poi imbottigliamento.

Alcol e Acidità: 14.50°; 6 g/l

Notizie varie: Vino austero, di grande stoffa adatto a lunghi invecchiamenti.

Planted Area: Selected grapes from a single vineyard of 1,64 hectares of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 100% Cabernet Sauvignon.

Harvest: Grapes are harvested by hand and placed in plastic trays directly in the vineyard.

Vinification: The grapes are macerated for up to 12 days and fermented at cool temperatures in stainless steel tanks. Aging: 24/36 months in new and used Troncais and Allier oak casks.

Alcohol and acidity: 14.50°; 6 g/l

About this wine: Extremely elegant wine, suitable for long aging.



LE RAGOSE
RHAGÓS AMMANDORLATO

ROSSO VERONESE

Indicazione Geografica Tipica -

Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola
«LE RAGOSE» DI M. E. P. Galli - Negrar - Italia

750 ml e

PRODOTTO IN ITALIA

16% vol.

RHAGÓS AMMANDORLATO

IGT ROSSO VERONESE

Superficie e vitigni: Uve selezionate in 18 ettari di vigneti con esposizione Ovest, Sud Ovest. Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, altri vitigni 10%.

Raccolta: Appassimento delle uve raccolte in fruttajo ad umidità e temperatura controllate fino alla diraspapigiatura che avviene nel periodo dicembre-gennaio.

Vinificazione: In rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura in vasche di stoccaggio di acciaio. Seguono ripetuti travasi fino alla messa in bottiglia dopo anni di affinamento.

Alcol e acidità: 16.50°, 5.70 g/l

Notizie varie: Vino passito noto nella tradizione locale come "Recioto scapà", ovvero un Recioto che prosegue la fermentazione degli zuccheri fino a 15-30 g/l; non è più, quindi, un Recioto né è sufficientemente secco per potersi fregiare della denominazione "Amarone". Viene prodotto solo quando l'arresto della fermentazione avviene spontaneamente e il vino presenta le caratteristiche volute.

Planted Area: Selected grapes from our 18 hectares of vineyards of several years of planting (15 years old on average). Exposure: West, South-west. Grapes: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% others (old local varieties).

Harvest: The grapes are harvested by hand during the month of September, and placed directly into shallow plastic boxes, in single layers and left to raisin until December/January.

Vinification: In red after destemming. The Fermentation is in stainless steel for about 10-12 days with indigenous yeasts.

Alcohol and acidity: 16.50°; 5.70 g/l

About this wine: Sweet wine locally known as "Recioto Scapà", a Recioto which is fermented to a residual sugar level of 20-30 g/l, which is too little to be a Recioto, and not sufficiently dry to be able to boast of the name of Amarone. It is produced only when fermentation stops spontaneously and the wine has the desired characteristics.



AZIENDA AGRICOLA LE RAGOSE
Società Agricola



OLIO EXTRA VERGINE
di OLIVA

PRODOTTO ITALIANO
PRIMA SPREMITURA
A FREDDO

500 ml

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Valori per 100 ml di prodotto Values for 100 ml of product	
Valore energetico / Energy value	824 Kcal / 3446 Kj
Grassi totali / Total fats	91.6 g
di cui saturi / of which saturated	13 g
Carboidrati totali / Total carbphyrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
proteine / proteins	0 g
sale / salt	0 g



Via Ragose,1 - 37024 Arbizzano di Negrar di Valpolicella (VR) - Italia
Telefono 045/7513241 - Fax 045/7513171
e-mail: leragose.leragose@gmail.com - Web: www.leragose.com