



CANTINA del CASTELLO

AZIENDA VITIVINICOLA

di

Antonio Scazzola

Nato e cresciuto a Soave, Arturo ha sempre sentito viva la **passione per la sua terra, culla del Soave, vino bianco dallo spirito giovane e minerale**, di cui è produttore sin dagli anni Ottanta.

La tipicità ed il legame con il territorio sono i valori che guidano Arturo nell'accompagnare le sue uve dalla vite alla bottiglia, senza mai dimenticare la tradizione, trasmettendo la sua esperienza alla figlia Giulia ed al nipote Nicola.



"Vinificare è un'arte che richiede sensibilità, esperienza, paziente dedizione e cura dei dettagli"

"Winemaking is an art that requires knowledge, experience, patient dedication and attention to detail"

Arturo was born and grew up in Soave, where he has always had a **great passion for his homeland, which is host to Soave white wine, renowned for its youthful and mineral-like flavours.**

Arturo has been making wine since the eighties, where he guided by two fundamental beliefs: preserving the typical character and local

traditions are of utmost importance to making excellent wines, whether he is attending to vines in the vineyard or bottling the wines themselves. In fact, his knowledge of the local territory and its traditions are an important part of the technical know-how he has generously handed down to his daughter Giulia and his nephew Nicola.



“ Sono fermamente convinto che la qualità di un vino sia lo specchio fedele della cura, della dedizione e dell'amore rivolti al vigneto. Solo dall'uva buona si ottiene buon vino!

My firm belief is that the quality of a wine is a true reflection of the care, love and dedication to the vineyards. To get excellent wine you need great quality grapes!

”



“La Cantina è il luogo dove il frutto della vite incontra la mano sapiente dell’uomo per poi trasformarsi in vino.”

Si narra che il cunicolo nei sotterranei del palazzo fungesse un tempo da collegamento col Castello stesso: per questo motivo l’azienda vitivinicola venne chiamata Cantina del Castello.

Ancora oggi nella cantina sotterranea avviene il processo di affinamento del Recioto di Soave Classico, ed è possibile visitare l’ingresso del leggendario passaggio segreto.

Sulle colline del Soave Classico, in uno scuro terreno vulcanico, affondano le radici la Garganega ed il Trebbiano di Soave di Arturo. È la natura che da sempre scandisce il ritmo del lavoro nel vigneto.

Dalla potatura alla vendemmia, un lungo silenzioso sodalizio tra esperienza e mano dell’uomo.

“The winery is where the grapes, which are lovingly cared for in the vineyards, are transformed into wine.”

The winery embodies the perfect symbiosis between tradition, which oozes from the very walls of the building, and modern technology used in winemaking itself.

Legend has it that the tunnel located underneath the palace was once used as secret passageway to the castle itself. Indeed, this is why the winery is known as Cantina del Castello, meaning: the castle winery. Today it is possible to visit the entrance to the tunnel in one of the old cellars, where the delicious sweet Recioto wine is left to mature.

In the Soave Classico area, the hills contain dark volcanic soil, which is where Arturo’s Garganega and Trebbiano di Soave vines thrive. The changing of the seasons dictate the pace of work in the vineyards.

From pruning to picking, a time-honoured tacit agreement is forged between nature and experience.

L'azienda vinifica le uve provenienti dai vigneti di Arturo, situati sulle colline della zona classica, dove il terreno scuro di origine vulcanica contrasta in autunno con l'oro dell'uva matura.

La produzione annua è di circa centotrentamila bottiglie di Soave Classico, fra le quali distinguiamo:

Brut di Soave Classico, Soave Classico, Cru di Soave Classico, Recioto di Soave Classico e Grappa di Vinacce di Recioto.

Sin dalle sue origini, la Cantina del Castello ha vantato una piccola produzione di vini rossi della Valpolicella, tradizione che dal 2009 vediamo rinascere con l'Amarone e dal 2010 anche col Ripasso.

The company uses Arturo's hand-picked Garganega and Trebbiano di Soave grapes that grow on 13 hectares of vineyards on the hills of the Classico area behind Soave. In autumn, it is fascinating to contemplate the ripe golden grapes against a backdrop of the dark hues of the volcanic soil.

On average, the winery produces one hundred and thirty thousand bottles divided into the different wines that are typical of the Soave Classico area:

Brut di Soave Classico, Soave Classico, Cru di Soave Classico, Recioto di Soave Classico and Grappa di vinacce di Recioto.

From the very beginning, the Cantina del Castello has produced a small quantity of two typical red wines associated with the neighbouring Valpolicella area: Amarone and Ripasso.

Long-standing experience and precision are the key to producing these excellent traditional red wines.



**- CASTELLO -
Soave DOC Classico**



Il Soave Classico per eccellenza, l'espressione della tradizione, specchio del terroir della zona classica. Vino bianco fresco, sapido, con piacevoli sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, con la nota minerale distintiva che deriva dal suolo vulcanico su cui crescono la Garganega ed il Trebbiano di Soave atti alla produzione di questo vino. Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce. Temperatura di servizio: 6-8°C

Traditional Soave Classico, a genuine reflection of the terroir of the Classico area. As a youthful fresh white wine reminiscent of pretty scented white flowers and a white fruity bouquet, the Castello releases its distinctive mineral-like flavours drawn from the volcanic soils where the Garganega and the Trebbiano vines are grown. Great as an aperitif, with fish and light meals. Serving temperature: 6-8°C

Il Soave più estremo: belli il corpo e la struttura, che gli consentono di accompagnare pesce crudo, ostriche, crostacei e carni bianche. Mineralità e frutta tropicale, fiori bianchi ed una piacevole freschezza per questo cru di Soave Classico. Temperatura di servizio: 8-10°C

Extreme Soave: delightful body and fully structured, making this classy white wine a great companion for raw fish dishes, oysters, shellfish and white meat. Mineral-like flavours and tropical fruitiness, harmoniously blended white flowers and a dash of freshness are characteristic of this wine. Serving temperature: 8-10°C

**- CARNIGA -
Soave DOC Classico**



**- PRESSONI -
Soave DOC Classico**



L'eleganza nel Soave: in questo cru, la Garganega ed il Trebbiano di Soave si esprimono su note minerali e floreali, di frutta tropicale e piacevolmente vegetali. Ottimo con risotti a tendenza dolce e con qualsiasi piatto a base di pesce. Temperatura di servizio: 8-10°C

Elegant Soave: in this cru, the Garganega and Trebbiano grapes contribute to the wine's surprising mineral and floral notes, combined with warmer tropical fruit flavours and pleasant hints of herbs. Very good with Risotto and fish, pasta or soups and enjoyable as an aperitif. Serving temperature: 8-10°C

La bollicina di Soave Classico: metodo charmat lungo (6 mesi), perlage fine e persistente, fresco e minerale con piacevoli note agrumate e di fiori bianchi. Perfetto come aperitivo, con del pesce e con primi piatti leggeri. Temperatura di servizio: 4-6°C

Soave Classico sparkling white wine: made using the long Charmat method (6 months), with a fine and persistent perlage, fresh and mineral with pleasant citrus flavours. Enjoyable as an aperitif, from hors d'oeuvres to desserts, pleasant with fish dishes. Serving temperature: 4-6°C

Soave DOC Spumante Brut



- CORTEPITTORA -

Recioto di Soave DOCG Classico



Il Recioto di Soave Classico: 100% uva Garganega, lasciata appassire fino ai primi di gennaio per poi trasformarsi in nettare dal quale si ottiene questo vino bianco, con una dolcezza che accarezza il palato per poi lasciar spazio ad un'esplosione di frutta secca, albicocca essicata, note mielate e di fiori gialli, con una bella freschezza nel finale.

Ottimo con pasticceria secca, dolci della tradizione natalizia e pasquale, con formaggi grassi ed erborinati, con la mostarda vicentina. Temperatura di servizio: 12-14°C

Soave's sweet white wine: *made with 100% dried Garganega grapes, bright straw-yellow with golden hues. Fine and pleasantly ethereal nose, with spicy notes of exotic fruit and dried apricot. Its sweet taste is fully gratifying, with a complex palate balanced by characteristic final almond scent.*

Enjoyable as an after-dinner wine with simple biscuits or pastries, or rich cheeses such as Gorgonzola or stilton, with Parmigiano or other bitter-sweet tasting cheeses. Excellent with Christmas desserts such as Pandoro and Panettone. Serving temperature: 12-14°C

- ARDENS -

Recioto di Soave DOCG Classico



Il Recioto di Soave così com'è nato, lively as tradition.

100% uva Garganega che resta in appassimento fino a gennaio, per poi essere pressata mediante una pressatura soffice. Dopo una sosta di circa 30 giorni in vasche d'acciaio, il vino viene imbottigliato sui suoi lieviti, seguendo la luna, per poi rifermentare. Il risultato è un vino dolce leggermente velato con un vivace petillant, che si contraddistingue per la sua piacevolezza e la bella freschezza che lo caratterizza. Ottimo con pasticceria secca, dolci della tradizione natalizia e pasquale, con formaggi grassi ed erborinati, come aperitivo oppure come digestivo. Temperatura di servizio: 4-6°C

*Ardens, was the name given at the beginning of the '900 to denote the intrinsic character of Recioto di Soave: burning ardently like a flame. Made with 100% dried Garganega grapes, **Recioto di Soave lively as tradition.** It has a bright straw-yellow colour, fragrant, fruity and flowery nose, while its palate is delicately sweet and harmonious, and its slight refermentation gives its characteristically charming bouquet. Appealing with desserts, and matches best with dry biscuits or Christmas cakes. As an aperitif, especially when accompanied by rich creamy cheeses. Serving temperature: 4-6°C*

L'Amarone, emblema della Valpolicella:

Un vino concentrato, ricco e corposo, di notevole intensità e complessità. Un rosso avvolgente, con le sue note di frutta secca, ciliegie, cioccolato e una piacevole speziatura. Finale lungo ed elegante.

Si sposa alla perfezione con carni rosse e selvaggina, ottimo come vino da conversazione.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Amarone is a very concentrated, rich and robust red wine full of deep flavours of layered dried fruits, cherries, chocolate and nuts. This finish is to be savoured with its elegant lingering structure of delicious overtones that are the perfect complement for all types of dishes from major cuisines.

Amarone is a perfect match for hard cheeses, game and lamb dishes.

Serving temperature: 16-18°C



Piccola produzione della Cantina del Castello,

Il Ripasso si fa apprezzare per le sue piacevoli note di ciliegia, ribes nero e liquirizia, risultato della tecnica di "passare" il vino Valpolicella Superiore sulle vinacce dell'Amarone.

Questo vino, di corpo, complesso e speziato, dal sapore intenso, si sposa alla perfezione con primi piatti a base di carne, con brasati e stufati.

Temperatura di servizio: 16-18°C

A small part of the Cantina del Castello's production is dedicated to Ripasso, which is noted for its round, complex flavours of cherry, blackcurrant and liquorice thanks to the "Ripasso" technique (where the wine is passed over Amarone della Valpolicella grape skins). This red wine is a great choice to accompany pasta dishes, stews and braised meat dishes.

Serving temperature: 16-18°C



Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Amarone della Valpolicella DOCG

Grappa di vinacce di Recioto di Soave Classico



In bocca il sapore risulta subito pulito e persistente, di **notevole impatto gustativo**.
Gli aromi di questa Grappa sono intensi e complessi e si esprimono con un certo impeto.
Le note dolci iniziali si accompagnano ai sentori più marcati della Garganega, come quelli del sambuco maturo. La morbidezza e la nota alcolica sono fuse in una leggera sensazione varietale che si presenta integra in un quadro finemente e semplicemente elegante.

*Its initial taste is clean and persistent, with a remarkable impact.
This Grappa has intense and complex flavours, expressed with force.
The sweet starting notes are accompanied by stronger Garganega flavours, as well as by ripe elder scents. Smoothness and alcoholic notes melt into slightly varied sensations, which are perfectly integrated within a fine and simply elegant taste frame.*

Siamo felici di presentarvi il nostro **Olio Extravergine di Oliva Italiano, ottenuto dalla lavorazione a freddo** di olive raccolte a mano, provenienti dai nostri ulivi siti sulle colline soavesi.

Un prodotto genuino e non filtrato, ottenuto solamente con procedimenti meccanici, specchio del territorio di provenienza.

*We're happy to inform you, that from now on you can purchase also our Extra Virgin Olive Oil.
100% Italian product, first cold press, obtained directly from our hand-picked Italian olives and solely by mechanical means.*

Genuine and non-filtered product, cholesterol and salt free.



Olio Extravergine di Oliva



**Cantina del Castello
Corte Pittora, 5
37038 Soave - Verona, Italy**

**Tel. +39 045 7680093 / Fax +39 045 6190099
cantinacastello@cantinacastello.it
www.cantinacastello.it**



**Graphic Designer: Enrico Brunelli
Photographer: Emanuele Venturi
Copyright © Cantina del Castello - All rights reserved**



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13