

AZIENDA AGRICOLA GIAROLA  
di Giarola Umberto s. agricola s.  
Via Casette di Sopra 2  
37060 Palazzolo di Sonà (Verona)  
Tel +39 045 7190255  
info@vinigiarola.com  
www.vinigiarola.com



CHIERETTO  
BARDOLINO

**Varietà delle uve** Corvina Veronese, Rondinella  
**Colore** cerasa  
**Profumo** fruttato ed elegante con sentori di rose e viole  
**Sapore** brioso con retrogusto fruttato  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti delicati.

**Variety of grapes** Corvina Veronese, Rondinella  
**Colour** cherry-coloured  
**Bouquet** fruity and elegant with hints of roses and violets  
**Taste** lively with fruity aftertaste  
**Food matching** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

**Rebsorten** Corvina Veronese, Rondinella  
**Farbe** intensiv Rosa  
**Bukett** fruchtig und elegant mit noten von Rosen und Veilchen  
**Geschmack** frisch mit fruchtigen Nachgeschmack  
**Speiseempfehlung** sehr gut zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte

750 ml 12% vol 10/12°C



BARDOLINO

**Varietà delle uve** Corvina Veronese, Rondinella  
**Colore** rosso intenso  
**Profumo** delicatamente fruttato con note di fragola e lampone, leggero accenno di spezie  
**Sapore** morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi, secondi piatti e carni alla griglia o piatti di gusto delicato

**Variety of grapes** Corvina Veronese, Rondinella  
**Colour** intense, light ruby  
**Bouquet** fruity with hints of strawberry and raspberry, slight hint of spices  
**Taste** soft, characterized by sensations of red fruit  
**Food matching** To sip accompanied by starters, first and second courses and grilled meat

**Rebsorten** Corvina Veronese, Rondinella  
**Farbe** helles Rubinrot  
**Bukett** leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeer Noten, leicht würzig  
**Geschmack** weich, erinnert an rote Früchte  
**Speiseempfehlung** zu Vorspeisen, Nudelgerichte, Hauptgänge und gegrilltes Fleisch

750 ml 12% vol 16/18°C



CABERNET  
SAUVIGNON  
VENETO

**Varietà delle uve** Cabernet Sauvignon  
**Colore** rosso intenso  
**Profumo** vinoso, intenso, delicato con sentori di vaniglia  
**Sapore** sapido e armonico  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare a carni bianche, arrosti e grigliate

**Variety of grapes** Cabernet Sauvignon  
**Colour** red ruby  
**Bouquet** vinous, intense, delicate with vanilla hints  
**Taste** sapid and harmonic  
**Food matching** to sip accompanied by white meat, roast and grilled meat

**Rebsorten** Cabernet Sauvignon  
**Farbe** Rubinrot  
**Bukett** intensiv und delikat mit leichte Vanille Noten  
**Geschmack** würzig und harmonisch  
**Speiseempfehlung** zu weissem Fleisch, Braten und gegrilltes Fleisch

750 ml 12% vol 16/18°C



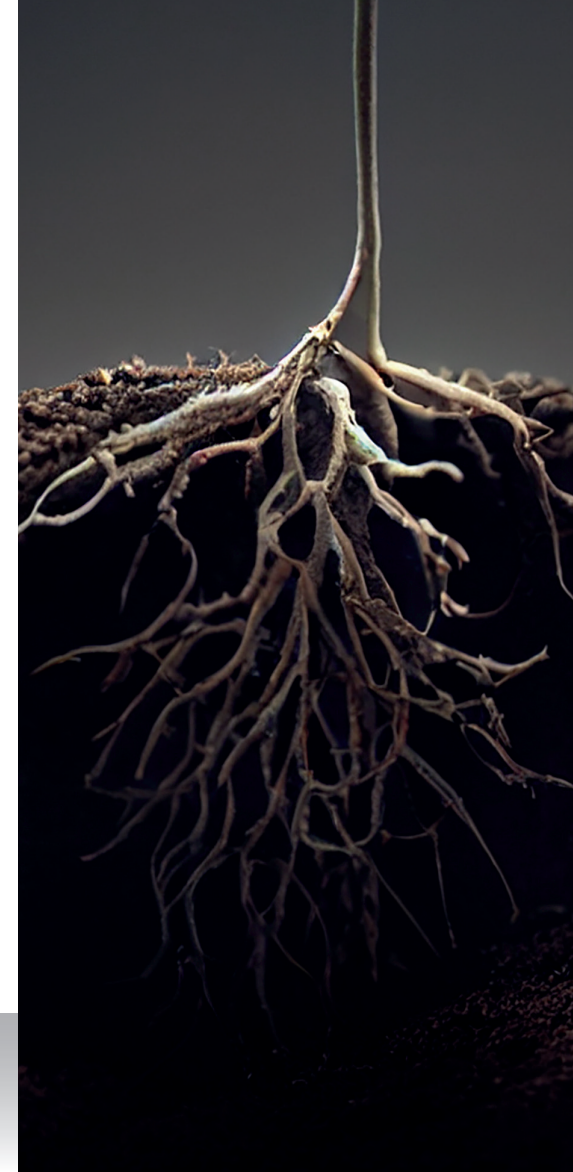
MERLOT  
VENETO

**Varietà delle uve** Merlot  
**Colore** rosso intenso  
**Profumo** fine e fragrante con sentori di more e ciliegie  
**Sapore** leggermente speziato, caratterizzato da sensazioni di frutti rossi  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare a carni bianche arrosti e grigliate

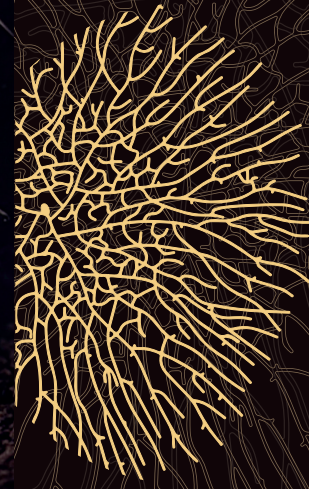
**Variety of grapes** Merlot  
**Colour** red ruby  
**Bouquet** delicate and fragrant with hints of blackberries and cherries  
**Taste** slightly spicy, characterized by sensations of red fruits  
**Food matching** to sip accompanied by white meat, roast and grilled meat

**Rebsorten** Merlot  
**Farbe** Rubinrot  
**Bukett** fein und kraftvoll, mit Brombeere und Kirschnoten  
**Geschmack** leicht würzig, intensive rote Frucht Noten  
**Speiseempfehlung** zu weissem Fleisch, Braten und gegrilltes Fleisch

750 ml 12% vol 16/18°C



CORTE  
SANT.EGIDIO



Da cent'anni le terre della famiglia Giarola sono coltivate a vigneto, un secolo di storie, tradizioni, insegnamenti, un patrimonio di valori, tramandato di generazione in generazione. La storia della famiglia Giarola risale al secolo scorso quando iniziarono a coltivare i propri vigneti sui pendii e nelle valli delle morbide colline moreniche. Mani sapienti di grandi lavoratori instancabili e un progetto comune di passione per la vite tramandata di padre in figlio. Nel 1968 Umberto Giarola iniziò la vinificazione delle sue uve, per vedere completata l'opera del padre maestro, raccogliere finalmente il succo di quel frutto.



CUSTOZA

**Varietà delle uve** Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello  
**Colore** giallo paglierino  
**Profumo** fresco, con sentori di agrumi e pesca  
**Sapore** molto fruttato e ben equilibrato  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti di gusto delicato

**Variety of grapes** Garganega, Trebbiano Toscano and Trebbianello  
**Colour** straw yellow  
**Bouquet** fresh with notes of citrus and peach fruits  
**Taste** very fruity and well balanced  
**Food matching** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

**Rebsorten** Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello  
**Farbe** strohgelb  
**Bukett** frisch, mit citrus und pfirsich fruchtnoten  
**Geschmack** sehr fruchtig und ausgewogen  
**Speiseempfehlung** zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte

750 ml 12% vol 10/12°C



DELLE VENEZIE  
PINOT GRIGIO

**Varietà delle uve** Pinot Grigio  
**Colore** giallo paglierino  
**Profumo** all'olfatto è fragrante, intenso e complesso, con sentori di pera matura e fiori di campo ed una nota finale di crosta di pane  
**Sapore** fine, sapido, armonico con buona persistenza al palato  
**Abbinamenti** indicato per piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure

**Variety of grapes** Pinot Grigio  
**Colour** straw yellow  
**Bouquet** fragrant, intense and complex with hints of mature pear and field flowers, and an end note of crust of bread  
**Taste** delicate, fruity, harmonic, with good persistence on the palate  
**Food matching** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

**Rebsorten** Pinot Grigio  
**Farbe** strohgelb  
**Bukett** die Nase ist aromatisch, intensiv und komplex, mit Noten von reifen Birnen und Feldblumen, und zuletzt von Brotkruste  
**Geschmack** fein, fruchtig, langanhaltend im Gaumen  
**Speiseempfehlung** besonders geeignet zu Fisch, Krustentiere, Vorspeisen, Risotto und Gemüse Auflauf

750 ml 12% vol 10/12°C



SOAVE

**Varietà delle uve** Garganega  
**Colore** giallo paglierino  
**Profumo** intenso con sentori di frutta fresca  
**Sapore** morbido e delicato  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti di gusto delicato

**Variety of grapes** Garganega  
**Colour** straw yellow  
**Bouquet** intense with hints of fresh fruit  
**Taste** soft and delicate  
**Food matching** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste

**Rebsorten** Garganega  
**Farbe** strohgelb  
**Bukett** intensiv mit Bukett von frischen Obst  
**Geschmack** samtig und delikat  
**Speiseempfehlung** zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte

750 ml 12% vol 10/12°C



CHARDONNAY  
VENETO

**Varietà delle uve** Chardonnay  
**Colore** giallo paglierino tenue  
**Profumo** sentori di frutta fresca  
**Sapore** morbido e delicato  
**Abbinamenti** si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi piatti in particolare al pesce

**Variety of grapes** Chardonnay  
**Colour** straw yellow  
**Bouquet** hints of fresh fruit  
**Taste** soft and delicate  
**Food matching** we recommend to match it to appetizers, pasta dishes and specially with fish

**Rebsorten** Chardonnay  
**Farbe** strohgelb  
**Bukett** noten von frischem obst  
**Geschmack** sanft und zart  
**Speiseempfehlung** wir empfehlen ihn als begleitend zu Vorspeisen, Pasta-Gerichte insbesondere Fisch

750 ml 12% vol 10/12°C



Valeriano, Michele, Claudia  
e Umberto Giarola

From a hundred years the lands of the Giarola family are cultivated in vineyards, a century of stories, traditions, teachings, a heritage of values, handed down from generation to generation. The history of the Giarola family dates back to the last century when they began to cultivate its vineyards on the slopes and valleys of the soft moraine hills. Skilled hands of great tireless workers, and a common project of passion for the wine handed down from father to son. In 1968 Umberto Giarola began the vinification of his grapes, too much ambition to see the work of his master father completed, and finally collect the juice of that fruit.

Seit Hundert Jahren werden die Landschaften der Familie Giarola mit Weinbergen gepflegt. Sie sind ein Jahrhundert Geschichte, Traditionen, Lehren, ein Erbe an Werten von Generation zu Generation weitergegeben. Die Geschichte der Familie Giarola reicht bis ins letzte Jahrhundert zurück, als sie begann, ihre Weinberge an den Hängen und Tälern der sanften Moränenhgel anzubauen. Weise, Geschickte Hinde von unermüdlichen Arbeitern und ein gemeinsames Projekt aus Leidenschaft fr Wein, das von Vater zu Sohn weitergegeben wurde. Im Jahr 1968 begann Umberto Giarola die Weinbereitung seiner Trauben, mit großem Ehrgeiz, um die Arbeit seines Vaters und Meisters fortzusetzen und schließlich den Saft dieser Frucht in Wein.

CORTE  
SANT.EGIDIO