



ELEGANZA DA STAPPARE





"Eleganza da stappare"

WER WIR SIND

Cantine Veneziane ist ein simuliertes Unternehmen, das sich mit Leidenschaft und Fachkompetenz der Auswahl und dem Vertrieb von Weinen aus ganz Italien widmet, mit einer einzigen Ausnahme aus Australien.

Unser Ziel ist es, die Spitzenleistungen der verschiedenen Weinbaugebiete hervorzuheben. Dank der Zusammenarbeit mit sorgfältig ausgewählten Produzenten, die großen Wert auf Qualität und die Typizität jedes einzelnen Weins legen, bieten wir ein breites und vielfältiges Sortiment an Etiketten an, das unterschiedliche Stile, Rebsorten und Traditionen repräsentiert.

Das Unternehmen vereint Marktkenntnis, Leidenschaft für Wein und Kundenorientierung und bietet authentische Produkte an, die den Reichtum und die Vielfalt des italienischen – und darüber hinausgehenden – önologischen Erbes widerspiegeln.

INDEX

DIE FRISCHEN UND BLUMIGEN WEISSWEINE:

	P. 9
Pinot Grigio	P. 9
DOC	Verdicchio Ca P. 10
stelli di Jesi DOCG Classico	P. 10
Vermentino DOC Bio	
Müller Thurgau DOC MICHEI	

DIE MINERALISCHEN UND AROMATISCHEN WEISSWEINE:

	P. 13
	P. 13
	P. 14
Lugana DOC San Benedetto	P. 14
Ribolla IGT Venezia Giulia	P. 15
Vintage Tunina "Dolegna del Collio" IGT	P. 15
Jurosa Chardonnay DOC Isonzo	P. 16
Friulano (Tocai) DOC	P. 16
Terre Alte "Rosazzo Bianco" DOC	P. 17
Afix Riesling IGT	P. 17
Greco di Tufo IGT	P. 18
Bosco di Gica Brut Vald DOCG Prosecco Sup	
Cartizze Dry Vald. Sup di Cartizze	
Prosecco Spumante "Giustino B" Extra	
Dry Magnum	

INDEX

DIE VIELSEITIGEN ROSÉWEINE:

Lagrein Rosé DOC P. 20

LIEBLICHE ROTWEINE:

Rosso di Montalcino DOC P. 23

Rosso di Montepulciano DOC P. 23

Ca' del Merlo Rosso IGP P. 24

KRÄFTIGE ROTWEINE:

Valpolicella Classico DOC 2021 P. 27

Amarone della Valpolicella Classico DOC P. 27

Pinot Nero IGT Colli Euganei P. 28

Gemola Rosso DOC P. 28

Cabernet Sauvignon IGT Venezia Giulia P. 29

Refosco Ped. Rosso DOC Colli Orientali P. 29

Teroldego Rotaliano DOC P. 30

Lagrein Granat DOC P. 30

Aglianico del Vulture DOC P. 31

Costera Cannonau DOC P. 31

INTERNATIONALE WEINE:

Yellow Tail P. 34

WEISSWEINE

FRISCH UND BLUMIG

FrISChe und blumige Weine zeichnen sich durch zarte Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten sowie durch eine ausgeprägte Säure aus, die dem Geschmack Lebendigkeit und Frische verleiht.

Leicht, harmonisch und erfrischend sind sie ideal als Aperitif und zu feinen Speisen, besonders in den wärmeren Jahreszeiten.



Pinot Grigio DOC

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geschmack: Frisch und angenehm, mit Noten von Birne, grünem Apfel und weißen Blüten.

Leicht, ausgewogen und unkompliziert zu trinken.

Serviertemperatur: 8–10 °C

Empfohlene Speisen: Vorspeisen, Fisch, Salate, vegetarische Küche

Preis: 10,50 €



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG Classico

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geschmack: Frisch und mineralisch, mit Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

Serviertemperatur: 8–10 °C

Empfohlene Speisen: Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse

Preis: 43,40 €



Vermentino DOC Bio

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geschmack: Frisch und mediterran, mit Noten von Zitrusfrüchten, aromatischen Kräutern und maritimer Frische.

Serviertemperatur: 8–10 °C

Empfohlene Speisen: Fisch, Meeresfrüchte, sommerliche Gerichte

Preis: 10,40 €



Muller Thurgau DOC

Farbe: Helles Strohgelb

Geschmack: Aromatisch und frisch, mit Anklängen von Alpenkräutern und Blüten.

Serviertemperatur: 8–10 °C

Empfohlene Speisen: Fisch, leichte Vorspeisen, vegetarische Küche

Preis: 10,90 €



WEISSWEINE

MINERALISCH UND AROMATISCH

Mineralische und aromatische Weißweine entfalten intensive und prägnante Aromen, mit Noten von Zitrusfrüchten, aromatischen Kräutern und Blüten, begleitet von einer ausgeprägten Mineralität. Am Gaumen sind sie straff, frisch und langanhaltend, mit einem eleganten und würzigen Geschmack, der die Reinheit der Rebsorte und des Terroirs unterstreicht.



Lugana DOC San Benedetto

***Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen*

***Geschmack:** Frisch und mineralisch, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Mandeln*

***Serviertemperatur:** 8–10 °C*

***Empfohlene Speisen:** Süßwasserfisch, Risotto, frische Käsesorten*

***Preis:** 7,50 €*



Ribolla IGT Venezia Giulia

***Farbe:** Helles Strohgelb*

***Geschmack:** Frisch und lebendig, mit Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Wiesenblumen. Minerales Finale.*

***Serviertemperatur:** 8–10 °C*

***Empfohlene Speisen:** Fischvorspeisen, rohe Fischgerichte, leichte Frittiertes*

***Preis:** 63,40 €*



Vintage Tunina – Dolegna del Collio IGT

Farbe: Goldgelb

Geschmack: Ikonische friulanische Cuvée, komplex und elegant, mit Aromen von reifen Früchten, Blüten und aromatischen Kräutern.

Serviertemperatur: 10–12 °C

Empfohlene Speisen: Strukturiertes Fischgericht, Krustentiere, weißes Fleisch, Gourmetgerichte

Preis: 64,40 €



Jurosa Chardonnay DOC Isonzo

Farbe: Intensives Strohgelb

Geschmack: Elegant und rund, mit Noten von tropischen Früchten, Vanille und leichter Butterigkeit.

Serviertemperatur: 10–12 °C

Empfohlene Speisen: Risotto, im Ofen gebackener Fisch, weißes Fleisch

Preis: 27,95 €



Friulano (Tocai) DOC

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geschmack: Trocken und würzig, mit Anklängen von Mandeln, weißen Blüten und aromatischen Kräutern

Serviertemperatur: 8–10 °C

Empfohlene Speisen: San-Daniele-Schinken, frische Käsesorten, feine Pastagerichte

Preis: 19,70 €



Terre Alte – Rosazzo Bianco DOC

Farbe: Leuchtendes Goldgelb

Geschmack: Großer friulanischer Weißwein, komplex und langlebig, mit Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Mineralität

Serviertemperatur: 10–12 °C

Empfohlene Speisen: Anspruchsvolle Fischgerichte, weißes Fleisch, gereifte Käsesorten

Preis: 49,00 €



Afix Riesling IGT

Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geschmack: Frisch und aromatisch, mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und feinen Blütennoten. Lebendig, mineralisch und ausgewogen.

Serviertemperatur: 8–10 °C

Empfohlene Speisen: Leichte Vorspeisen, Fisch, Krustentiere, asiatische Küche, vegetarische Gerichte

Preis: 25,90 €



Greco di Tufo IGT

Farbe: Intensives Strohgelb

Geschmack: Strukturiert und mineralisch, mit Noten von Zitrusfrüchten und Feuerstein

Serviertemperatur: 10–12 °C

Empfohlene Speisen: Fisch, Krustentiere, frische Käsesorten

Preis: 9,70 €



Prosecco DOC Bosco di Gica – Adami

***Farbe:** Zartes Strohgelb mit feiner Perlage*

***Geschmack:** Frisch und harmonisch, mit Aromen von grünem Apfel, Birne und weißen Blüten. Klar und ausgewogen.*

***Serviertemperatur:** 6–8 °C*

***Empfohlene Speisen:** Aperitifs, leichte Vorspeisen, Fingerfood, Fisch*

***Preis:** 15,50 €*



Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry

***Farbe:** Leuchtendes Strohgelb*

***Geschmack:** Elegant und vollmundig, mit Noten von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Weich, raffiniert und langanhaltend.*

***Serviertemperatur:** 6–8 °C*

***Empfohlene Speisen:** Anspruchsvolle Aperitifs, Krustentiere, feine Desserts*

***Preis:** 29,80 €*



Prosecco Spumante “Giustino B” Extra Dry Magnum

Frisch, duftig und gesellig, mit Noten
von frischen Früchten und weißen Blüten.

***Farbe:** Leuchtendes Strohgelb mit lebhafter
Perlage*

***Serviertemperatur:** 6–8 °C*

***Empfohlene Speisen:** Aperitifs, Vorspeisen,
gesellige Anlässe und gemeinsames Speisen*

***Preis:** 37,50 €*



VIELSEITIGE ROSÉWEINE

Vielseitige Roséweine
zeichnen sich durch frische
Aromen von roten Früchten
und zarten Blüten sowie durch
einen ausgewogenen und
geschmeidigen Geschmack
aus. Angenehm und
harmonisch verbinden sie
Frische und Sanftheit,
wodurch sie sich für
vielfältige Speisen und
unterschiedliche
Genussanlässe eignen.

Lagrein Rosé DOC

Frisch und duftig, mit Noten von Erdbeere und Himbeere..

***Farbe:** Leuchtendes Kirschrosa*

***Serviertemperatur:** 8–10 °C*

***Empfohlene Speisen:** Vorspeisen, Fisch,
sommerliche Gerichte*

***Preis:** 13,70 €*



ROTWEINE

LIEBLICHE ROTWEINE FÜR HAFERGERICHTE

Die lieblichen Rotweine zu ersten Gängen bieten fruchtige und einhüllende Aromen mit Noten von Kirschen und reifen roten Früchten. Am Gaumen sind sie weich, ausgewogen und angenehm rund, ideal, um würzige Pastagerichte zu begleiten, ohne den Geschmack zu beschweren.



Rosso di Montalcino DOC

***Farbe:** Leuchtendes Rubinrot*

***Geschmack:** Elegant und harmonisch, mit Anklängen von Kirsche und Gewürzen*

***Serviertemperatur:** 16–18 °C*

***Empfohlene Speisen:** Pastagerichte mit Ragù, weißes Fleisch, Aufschnitt*

***Preis:** 17,00 €*



Rosso di Montepulciano DOC

***Farbe:** Intensives Rubinrot*

***Geschmack:** Weich und fruchtig, mit guter Struktur und hervorragender Trinkbarkeit*

***Serviertemperatur:** 16–18 °C*

***Empfohlene Speisen:** Braten, toskanische Pastagerichte*

***Preis:** 8,90 €*



Ca' del Merlo Rosso IGP

Weich und einhüllend, mit Aromen von reifen roten Früchten und dezenten Gewürznoten. Ausgewogen und rund im Geschmack.

***Farbe:** Intensives Rubinrot*

***Serviertemperatur:** 16–18 °C*

***Empfohlene Speisen:** Würzige erste Gänge, weißes und rotes Fleisch, mittelgereifte*

Käsesorten

***Preis:** 77,00 €*



ROTWEINE

KRÄFTIGE ROTWEINE ZU FLEISCH

Kräftige Rotweine zu Fleisch zeichnen sich durch Struktur und Intensität aus, mit Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und gereiften Noten. Am Gaumen sind sie voll und langanhaltend, mit präsenten, aber ausgewogenen Tanninen, ideal zum Begleiten von rotem Fleisch und geschmacklich intensiven Gerichten.



Valpolicella Classico DOC 2021

Farbe: Helles Rubinrot

Geschmack: Frisch und duftig, mit Noten von Kirschen und roten Früchten. Leicht und vielseitig.

Serviertemperatur: 14–16 °C

Empfohlene Speisen: Aufschnitt, erste Gänge, weißes Fleisch

Preis: 18,80 €



Amarone della Valpolicella Classico DOC

Farbe: Intensives Granatrot

Geschmack: Strukturiert und komplex, aus getrockneten Trauben, mit Noten von Trockenfrüchten, Kakao und Gewürzen

Serviertemperatur: 18 °C

Empfohlene Speisen: Rotes Fleisch, Schmorgerichte, Wild, gereifte Käsesorten

Preis: 51,00 €



Gemola Rosso DOC

Farbe: Tiefes Rubinrot

Geschmack: Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc, intensiv und samtig, mit Noten von dunklen Früchten und Gewürzen

Serviertemperatur: 16–18 °C

Empfohlene Speisen: Braten, gereifte Käsesorten

Preis: 35,00 €



Pinot Nero IGT Colli Euganei

Farbe: Helles Rubinrot

Geschmack: Elegant und zart, mit Anklängen von Himbeere, Kirsche und Waldbeeren

Serviertemperatur: 14–16 °C

Empfohlene Speisen: Weißes Fleisch, Pilze, feine erste Gänge

Preis: 21,40 €



Cabernet Sauvignon IGT Venezia Giulia

***Farbe:** Intensives Rubinrot*

***Geschmack:** Strukturiert und würzig, mit Noten von schwarzer Johannisbeere, Pfeffer und Kakao*

***Serviertemperatur:** 16–18 °C*

***Empfohlene Speisen:** Rotes Fleisch, gegrillte Speisen, gereifte Käsesorten*

***Preis:** 16,70 €*



Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Colli Orientali

***Farbe:** Tiefes Rubinrot*

***Geschmack:** Kräftiger einheimischer Wein, mit Anklängen von Brombeeren, Waldfrüchten und Gewürzen*

***Serviertemperatur:** 16–18 °C*

***Empfohlene Speisen:** Wild, rotes Fleisch, traditionelle Gerichte*

***Preis:** 39,00 €*



Teroldego Rotaliano DOC

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen

Geschmack: Intensiv und fruchtig, mit Noten von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen

Serviertemperatur: 16–18 °C

Empfohlene Speisen: Rotes Fleisch, Braten, Aufschnitt

Preis: 19,20 €



Lagrein Granat DOC

Farbe: Dunkles Rubinrot

Geschmack: Kräftig und strukturiert, mit Anklängen von dunklen Früchten, Kakao und Gewürzen

Serviertemperatur: 16–18 °C

Empfohlene Speisen: Schmorgerichte, Wild, gereifte Käsesorten

Preis: 16,60 €



Aglianico del Vulture DOC

Farbe: Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen

Geschmack: Intensiv und strukturiert, mit Aromen von reifen Waldfrüchten, Pflaumen und Gewürzen. Elegant und langanhaltend.

Serviertemperatur: 16–18 °C

Empfohlene Speisen: Rotes Fleisch, Braten, Schmorgerichte, Wild, gereifte Käsesorten

Preis: 8,20 €



Costera Cannonau DOC

Farbe: Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen

Geschmack: Warm und einhüllend, mit Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und dezenten mediterranen Noten. Weich, ausgewogen und langanhaltend.

Serviertemperatur: 16–18 °C

Empfohlene Speisen: Rotes Fleisch, Braten, sardische Küche, gereifte Käsesorten

Preis: 9,30 €





INTERNATIONALE WEINE

Die internationale Präsenz
auf der Karte beschränkt sich
auf einen einzigen
australischen Wein,
ausgewählt, um einen
Vergleich zwischen
verschiedenen Stilen,
Regionen und weinbaulichen
Interpretationen zu
ermöglichen.

Yellow Tail

Moderner und zugänglicher internationaler Wein, weich und fruchtig, konzipiert für ein unkompliziertes und geselliges Trinkerlebnis.

Farbe: Je nach Sorte unterschiedlich

Serviertemperatur: 8–10 °C

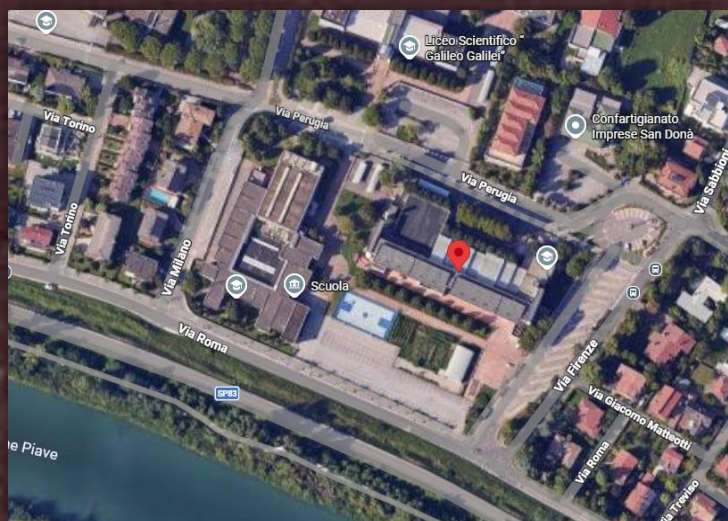
Empfohlene Speisen: Einfache Gerichte, legere Küche, gegrilltes Fleisch oder würzige Speisen

Preis: 8,90 €





CANTINE
+ VENEZIANE +



cantineveneziane



Cantine veneziane



Cantineveneziane



Cantineveneziane
@simulimpresa.it

Via Perugia, 1, 30027 San Donà di
Piave VE, Italia

"Eleganza da stappare"

CANTINE VENEZIANE