



Giovanni Éderle
Vignaiola in Verona



IO E LE MIE VIGNE ME AND MY VINEYARDS

Le colline delle Torricelle di Verona sono testimoni di grandi storie. Ai loro piedi, a Sud, osservano la città con i suoi mutamenti di stagioni ed umore; sulla loro cima, partecipano alla crescita di una piccola azienda agricola, quella di Giovanni Ederle.

Qui le vigne vengono accudite da giovani che affiancano al loro lavoro l'accoglienza di chiunque sia desideroso di scoprire nuovi sapori e cogliere nuovi stimoli presenti in ogni aspetto del mondo agricolo. Per questo motivo scoprire i volti di chi ogni giorno sceglie di prendersi cura di questa terra – la nostra terra – è un'esperienza che merita di essere diffusa e condivisa.

In questa azienda produciamo con passione e con passione vogliamo raccontare ciò che facciamo. La nostra scelta di portare avanti un'agricoltura 100% biologica, senza uso di alcun prodotto di sintesi, suggella il rispetto profondo che abbiamo per la natura che ci circonda.

The Torricelle hills of Verona are witnesses of great tales. At their feet, to the South, they guard the town with its mood and seasonal changes; on their top, they take part to a small company growth, the one of Giovanni Ederle.

Here vineyards are looked after from young people who pull alongside their work and the welcoming of anybody who wish to find new tastes and get new incitements inherent the agricultural world. Discover the essence of who every day decides to take care of this land – our land – is a genuine experience which deserves to be shared and widespread.

In this company we yield with passion and with passion we want to narrate what we do. Our choice to do 100% organic farming, without the use of any synthetic product, seals the deep respect we have for the nature that surrounds us.



Giovanni Ederle
Viticolto in San Mattia



I NOSTRI PUNTI DI FORZA

OUR STRENGTHS



- AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA DAL 2016
 - PRODUZIONE ANNUALE: 35.000 BOTTIGLIE
 - AGRITURISMO DI PROPRIETA' ACCANTO ALLA CANTINA: QUI SI PRODUCONO MIELE, MARMELLATE DI FRUTTA, OLIO D'OLIV, GRAPPA, UOVA E FORMAGGI DI CAPRA. I WINELOVERS DI TUTTO IL MONDO ABBINANO IL BUON VINO CON PRODOTTI DELLA CUCINA LOCALE
 - VINI ELEGANTI E FINI
 - VIGNETO NON IRRIGATO (SI RICORRE ALL'IRRIGAZIONE SOLO IN CASO DI ESTATI TORRIDE)
-
- ORGANIC CERTIFICATED SINCE 2016
 - PRODUCTION PER YEAR: 35.000 BOTTLES
 - OUR AGRITURISMO CLOSE TO THE WINERY: HERE WE PRODUCE HONEY, JAMS, OLIVE OIL, GRAPPA, EGGS AND GOAT CHEESE: EVERYTHING IS HOMEMADE. WINELOVERS FROM ALL AROUND THE WORLD CAN MATCH GOOD WINE WITH LOCAL CUISINE
 - FINE AND ELEGANT WINES
 - THE VINEYARD IS NOT IRRIGATED (IRRIGATION IS ONLY RELIED ON IN CASE OF SCORCHING SUMMER)

Giovanni Ederle
Viticolto in San Mattia



Awards Vintage 2012

DONNA FRANCESCA IGP VERONESE BIANCO

Uve	Garganega (100%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Argilloso calcareo
Grado alcolico	13,5% vol
Acidità totale	5,5 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Durata fermentazione	30/35 giorni
Fermentazione Alcolica	In Acciaio, a basse temperature
Affinamento	18 mesi in botte media di rovere francese
Fermentazione malolattica	Svolta in legno
Temperatura di servizio	Servire a 15°C
Colore	Giallo dorato carico

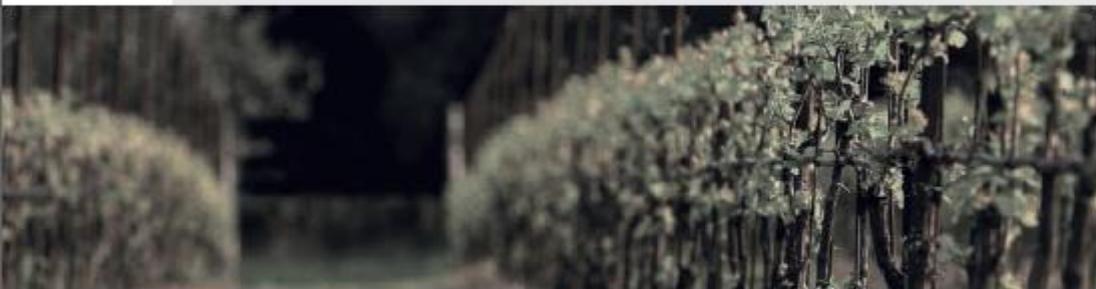
Grapes	Garganega (100%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Siol	Clayey, chalky
% Alcool	13,5% vol
Total acidity	5,5 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Fermentation	30/35 days
Alcoholic fermentation	In Steel tank, at low temperature
Aging	18 months in middle french oak barrel
Malolactic Fermentation	Done in barrel
Serving temperature	Serve at 15°C
Colour	Deep golden

Giovanni Éderle
Viticolture in San Mattia

Il Donna Francesca è il vino bianco di selezione. Limpido, di colore paglierino con qualche riflesso dorato dovuto all'invecchiamento. Al naso vi regalerà subito profumi pregiati di fiori e frutta in particolare la frutta esotica; dopo qualche istante vi raggiungeranno aromi più complessi quali il miele e la mandorla. Al palato è fresco e sapido, di buona persistenza, lascia in bocca una piacevole sensazione di frutta non aggressiva, è caldo ed avvolgente. Facilmente abbinabile a primi piatti di pesce o di verdura. Lo consigliamo anche con formaggi di media stagionatura e carni bianche.

Donna Francesca is our selection for the white wines. Clear and straw-yellow with light gold shimmer due to the aging. At a first analysis it will give you a fresh smell of flowers and fruit, especially exotic fruit; after few seconds you will recognize more complex smells like honey and almond. The taste is fresh and savoury, with a good persistence, it gives you a nice fruity sensation, not aggressive. Instantly matches with vegetarian dishes and vegetable entrées. We also suggest to drink it with fresh cheeses, white meat and fish.





TERRA GIALLA

IGP VERONESE BIANCO

Uve	Garganega (100%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Argilloso calcareo
Grado alcolico	13,0% vol
Acidità totale	5,5 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Durata fermentazione	20 giorni
Fermentazione Alcolica	In Acciaio, a basse temperature
Affinamento	12 mesi in botte media di rovere francese
Temperatura di servizio	Servire a 15°C
Colore	Giallo dorato leggero

Grapes	Garganega (100%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Siol	Clayey, chalky
% Alcool	13,0%vol
Total acidity	5,5 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Fermentation	20 days
Alcoholic fermentation	In Steel tank, at low temperature
Aging	12 months in middle french oak barrel
Serving temperature	Serve at 15°C
Colour	Light golden

Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

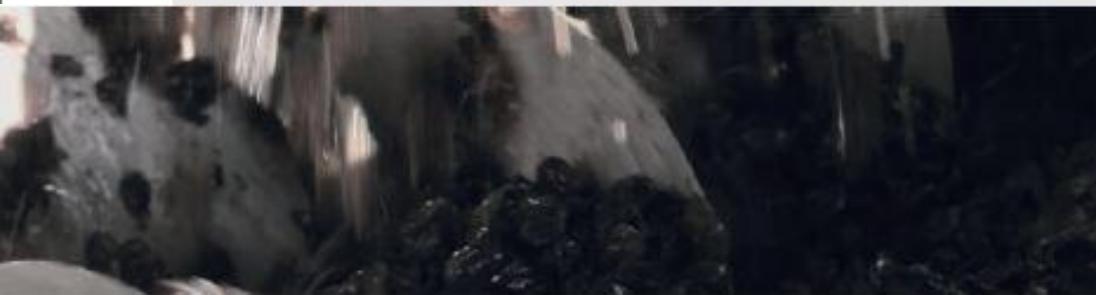
Terra Gialla si presenta in una intensa veste dorata, conferita dalla macerazione per alcune ore delle uve Garganega sulle proprie bucce. Dal calice si liberano note succose di pesca gialla accompagnate da ricordi floreali di ginestra. Un accenno di agrumato di buccia di cedro, un mazzolino rinfrescante di erbe aromatiche, tra cui spiccano la mentuccia e la maggiorana, ed una sensazione tostata di mandorla completano il bouquet. Il sorso è teso ed energico, dotato di grande sapidità e di una notevole freschezza che tendono ad avere il sopravvento sulla componente calda e alcolica di questo vino, regalando facilità di beva. La chiusura è tersa nei ritorni di frutta gialla succosa e piacevolmente amaricante nei ricordi di mandorla amara.

La grande freschezza di questo vino lo rendono adatto a cibi dotati di una buona grassezza, come delle verdure pastellate, della soppresa, o un buon risotto mantecato al burro.

Terra Gialla displays an intense golden hue, conferred by macerating the Garganega grapes for a few hours on their skins. Juicy notes of yellow peaches emanate from the glass, accompanied by floral, broom-like nuances. A citrusy hint of citron zest, a refreshing little bunch of herbal aromas (pennyroyal and marjoram in particular), and a sensation of toasted almonds complete the bouquet. Its flavour is clean and lively, with a marked tanginess and freshness that tend to have the upper hand over the wine's warm, alcoholic elements, making it easy to drink. The limpid finish offers echoes of juicy yellow fruit and appealing hints of bitter almonds.

This wine's great freshness make it ideal for quite fatty foods, such as fried vegetables, *soppresa* (Veronese salami), or a tasty, buttery risotto.





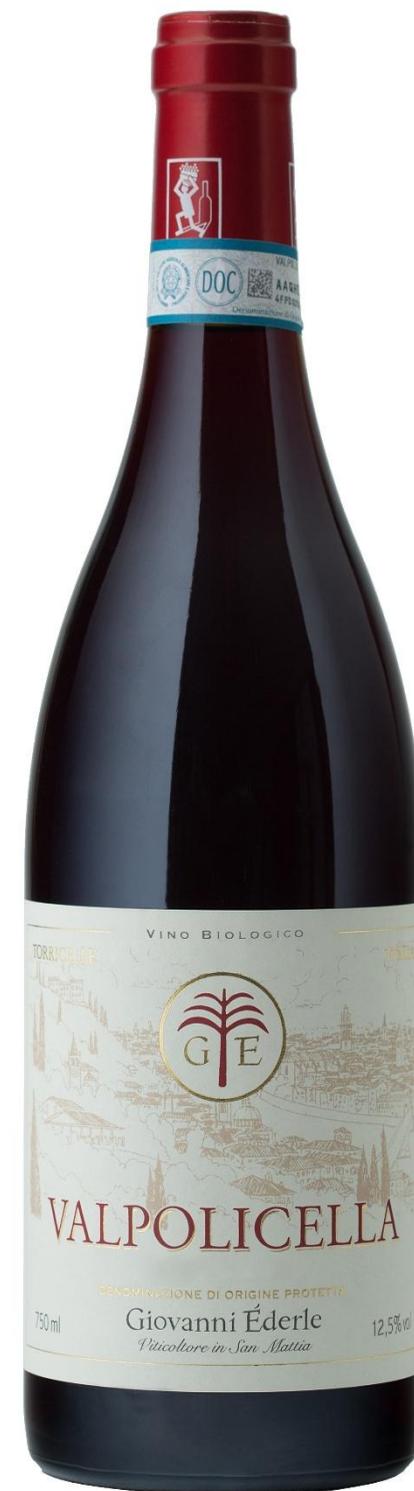
VALPOLICELLA DOP (BIO)

Uve	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Calcareo
Grado alcolico	12,5% vol
Acidità totale	5,8 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Fermentazione	In Acciaio, a 20°C
Affinamento	Acciaio
Temperatura di servizio	Servire a 16°C

Grapes	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Siol	Chalky
% Alcool	12,5% vol
Total acidity	5,8 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Alcoholic fermentation	In Steel tank, at 20°C
Aging	Steel
Serving temperature	Serve at 16°C

Il Valpolicella è di un colore rosso rubino brillante. All'olfatto esprime subito piacevoli sentori di ciliegia e di marasca croccanti, di rose selvatiche e di liquirizia. Seguono una nota minerale di grafite e un intrigante pizzico di pepe rosa. Al palato è agile, dotato di una gustosa sapidità e di una freschezza succosa. Valpolicella ha una beva piacevole e non troppo impegnativa, che lo rende perfetto abbinato con un bel piatto di salumi e formaggi, un primo di pasta fresca con il ragù, o anche una bella bistecca di manzo ai ferri.

Our Valpolicella, with its brilliant ruby colour, moves gracefully in the glass. The bouquet is bursting with pleasant aromas of crisp marasca cherries, wild roses and hints of liquorice and pink pepper. On the palate, it is agile, well balanced, and full of flavour with a rich freshness, calling to be drunk again and again. Valpolicella is an easy-drinking wine making it the perfect accompaniment for many occasions and dishes: from deli meats and cheese, to fresh pasta with meat sauce, not to mention grilled meats.



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia



Awards Vintage 2012



VALPOLICELLA SUPERIORE

DOP (BIO)

Uve	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Calcareo
Grado alcolico	14,0% vol
Acidità totale	5,8 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Appassimento	50% dell'uva, un mese
Fermentazione	In Acciaio, a 22°C, lieviti autoctoni
Affinamento	12 mesi in grandi botti di Rovere
Fermentazione malolattica	Svolta in legno
Temperatura di servizio	Aprire possibilmente un'ora prima del servizio, servire a 15-17°C

Grapes	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Siol	Chalky
% Alcool	14,0% vol
Total acidity	5,8 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Drying process	50% of grapes, one month
Alcoholic fermentation	In Steel tank, 22°C, natural yeasts
Aging	12 months in big Oak barrel
Malolactic Fermentation	Done in barrel
Serving temperature	Open at least one hour before serving, serve at 15-17°C

Il Valpolicella Superiore, con il suo color rosso rubino, si muove sinuosamente sulle pareti del bicchiere. Al naso spicca subito il profumo delle ciliegie mature e una nota più dura di grafite. In successione si percepiscono petali di violetta, rosa rossa ed aromi speziati e balsamici. Al palato è caldo ed equilibrato. Sapidità e freschezza sono ben presenti e donano vigore ad un sorso nel quale ritornano i sentori percepiti all'olfatto. La sua forte personalità fa sì che sia particolarmente adatto ad abbinamenti con carni succose ed elaborate, come un ragù di selvaggina, delle costole di maiale al forno, uno stinco di vitello, o una coda alla vaccinara.

Our Valpolicella Superiore is ruby red and glides elegantly around the sides of the glass. The bouquet is bursting with juicy ripe cherries and hard graphite notes. Later, aromas of violet petals, red roses, spices and balsamic notes come through. On the palate, it is warm and well balanced. Flavoursome and fresh, the flavours detected in the bouquet are reflected on the palate. Its strong personality make it a particularly suitable match for succulent and elaborate meats such pasta sauce made with game, grilled pork chops, veal shin or the traditional oxtail stew "Coda alla Vaccinara"



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia



Uve	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Argilloso alcareo
Grado alcolico	15,0% vol
Acidità totale	5,8 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Affinamento	12 mesi in tonneau
Temperatura di servizio	Aprire possibilmente un'ora prima del servizio, servire a 15-17°C

Grapes	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Siol	Claye y, chalky
% Alcool	15,0% vol
Total acidity	5,8 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Aging	12 months in tonneau
Serving temperature	Open at least one hour before serving, serve at 15-17°C

Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOP (BIO)

Il Ripasso è frutto di un'antica tecnica contadina che prevede di far rifermentare il Valpolicella d'annata sulle vinacce dell'uva utilizzata per produrre Amarone e Recioto. Il vino che si ottiene ha un carattere particolare in cui il vigore del vino giovane incontra i sentori più dolci e maturi dell'uva appassita. La complessità di questo incontro si percepisce già nel colore del vino, che è un rubino intenso e brillante, arricchito da calde screziature rosso granato. All'olfatto si avvertono sentori di ciliegia rossa, croccante e succosa, accanto a profumi dolci di ciliegia nera matura e mora in confettura. Note speziate di tabacco biondo, chiodo di garofano e pepe rosa incontrano sentori più freschi e balsamici di erbe aromatiche, una nota muschiata ed un accenno di liquirizia. Al palato offre una beva piacevole e dinamica, in cui l'iniziale sensazione di vellutata dolcezza è subito equilibrata dalla puntuale presenza del tannino, della sapidità e della freschezza.

Ripasso è un vino duttile, che sa accompagnarsi bene a piatti semplici, come una pasta fresca con ragù di carne o un buon tagliere di formaggi di media stagionatura, così come a pietanze più elaborate a base di selvaggina cotte al forno o in teglia.

Ripasso is the result of an ancient farming technique that involves refermenting the vintage Valpolicella over the grape pomace used to produce Amarone and Recioto. The wine that is obtained has a particular character in which the vigor of young wine meets the sweetest and most mature hints of the dried grapes. The complexity of this encounter is already perceived in the color of the wine, which is an intense and brilliant ruby, enriched by warm garnet red streaks. On the nose there are hints of red cherry, crunchy and juicy, next to sweet aromas of ripe black cherry and blackberry jam. Spicy notes of blond tobacco, clove and pink pepper meet fresher and balsamic hints of aromatic herbs, a musky note and a hint of licorice. On the palate it offers a pleasant and dynamic drink, where the initial sensation of velvety sweetness is immediately balanced by the precise presence of tannin, sapidity and freshness.

Ripasso is a ductile wine, which knows how to go well with simple dishes, such as a fresh pasta with meat sauce or a good platter of medium-aged cheeses, as well as more elaborate dishes based on baked or baked game.





Awards Vintage 2013



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG (BIO)

Uve	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Calcareo
Grado alcolico	16,0% vol
Acidità totale	5,5 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Appassimento	100 giorni in ambiente ventilato
Fermentazione	In Acciaio
Affinamento	18 mesi in botti piccole di Rovere, 2 anni in bottiglia
Fermentazione malolattica	Svolta in legno
Temperatura di servizio	Aprire possibilmente un paio d'ore prima del servizio, servire a 18°C
Grapes	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Siol	Chalky
% Alcool	16,0% vol
Total acidity	5,5 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Drying process	100 days in ventilated environment
Alcoholic fermentation	In Steel tank
Aging	18 months in small Oak barrel, 2 years in bottle
Malolactic Fermentation	Done in barrel
Serving temperature	Open at least a couple of hours before serving, serve at 18°C

Amarone è il Re dei nostri vini. Ha un colore rosso vellutato, luminoso e caldo. All'olfatto esordisce con eleganti sentori di ciliegia matura e mirtillo in un bouquet di rose rosse e violette, che presto cedono il passo a ricordi speziati di tabacco da pipa, pepe rosa, liquirizia ed erbe balsamiche. Al palato è avvolgente, l'alcolicità si alterna alla gustosa freschezza e alla piacevole sapidità. Il tannino è ben presente ed asciuga dolcemente la bocca. Grazie alla sua struttura possente si abbina molto bene con carni elaborate, come stufati o brasati, con formaggi stagionati ed erborinati o, a fine pasto, con del cioccolato fondente.

Amarone is our flagship wine. It has a warm, vibrant, velvet red colour and elegant notes of ripe cherries and blueberries with a bouquet of red roses and violets that soon make way for hints of tobacco, pink pepper, liquorice and aromatic grass. It enchants the palate. The warm feeling of alcohol alternates with refreshing acidity and pleasant savoury notes. The tannins are pronounced and gently dry the mouth. Thanks to the great body of this wine, it matches perfectly with complex dishes such as stews and braised meats, mature and blue cheeses or, at the end of a meal, dark chocolate.



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia



Uve	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Ceppi per ettaro	5700
Sistema di allevamento	Guyot 0,80x2,20
Tipologia di suolo	Calcareo
Grado alcolico	16,0% vol
Acidità totale	6,7 g/L
Selezione grappoli e Raccolta	Rigorosamente a mano
Appassimento	100 giorni in ambiente ventilato
Fermentazione	In Acciaio
Affinamento	6 mesi in acciaio
Temperatura di servizio	prima del servizio, servire a 18°C

Grapes	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Plants per hectar	5700
System of cultivation	Guyot 0,80x2,20
Soil	Chalky
% Alcool	16,0% vol
Total acidity	6,7 g/L
Grape selection and Harvest	Rigorously Hand-made
Drying process	100 days in ventilated environment
Alcoholic fermentation	In Steel tank
Aging	6 months in steel tank
Serving temperature	serve at 18°C

Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG (BIO)

Rosso rubino profondo, Recioto cattura l'olfatto con sentori di ciliegia matura sotto spirito e petali di viola glassati. Una nota di cacao arricchisce il bouquet. L'ingresso al palato è dolce, ma subito bilanciato da una freschezza succosa di polpa di ciliegia rossa e da un tannino ben presente. Sentori di mandorla tostata chiudono il sorso. Recioto è un vino che ben si adatta ad accompagnare un dolce a base di cioccolato, o della pasticceria secca, come comanda la tradizione veronese. Tuttavia la struttura decisa e garbata lo rendono adatto anche ad abbinamenti salati, come formaggi e salumi stagionati.

Deep ruby red, Recioto catches the smell with tasty hints of ripe cherry in spirit and frosted purple petals. A note of cocoa enriches the bouquet and brings to mind the chocolate boer, while nose notes of cloves and pink pepper invite you to drink. The entrance to the palate is sweet but immediately balanced by a juicy freshness of red cherry pulp and a well-present tannin, which support the sip and accompany it to the end, together with a pleasant toast of toasted almond and a thin Smoky note. Recioto is a wine that is well suited to accompany a sweet chocolate, or dry pastry, as the Veronese tradition commands. However, its firm and gentle structure makes it suitable for salty matches, such as cold cuts and seasoned cheeses.



I NOSTRI PREMI

		VINTAGE 2009	VINTAGE 2012	VINTAGE 2013	VINTAGE 2015	VINTAGE 2016	VINTAGE 2017
Amarone della Valpolicella DOCG		   			 	 	
Donna Francesca IGP			 				
Valpolicella Superiore DOP			 				
Valpolicella Ripasso DOP							



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia



CONTATTI CONTACTS

Cantina Giovanni Ederle
Via Santa Giuliana, 2/A – 37128 – Verona (VR)

Tel. +39 045 8301711

E-mail: info@giovanniederle.it

Website: www.giovanniederle.it

Instagram: **Cantina_Giovanni_Ederle**

LinkedIn: **Cantina Giovanni Ederle**