



Perbacco

Una finestra sul Veneto



Perbacco...

Perbacco, c'est l'histoire d'un voyage entre la Vénétie (Italie) et la Belgique et ce qu'on y trouve de meilleur.

Perbacco, c'est la découverte de deux pays et de leurs richesses.

Perbacco ! c'est la traduction italienne du « Oufiti ! » liégeois. Bacco, c'est Bacchus.

Perbacco, c'est l'envie de partager en toute simplicité, convivialité et avec une touche d'authenticité.

Perbacco, c'est l'histoire de Giulia, originaire du Valpolicella et de Martin, originaire de la région verviétoise.

Bonne découverte et... Grazie mille per la vostra fiducia !

Giulia & Martin





Le Cantine



Simone, Matteo et
Angiolina



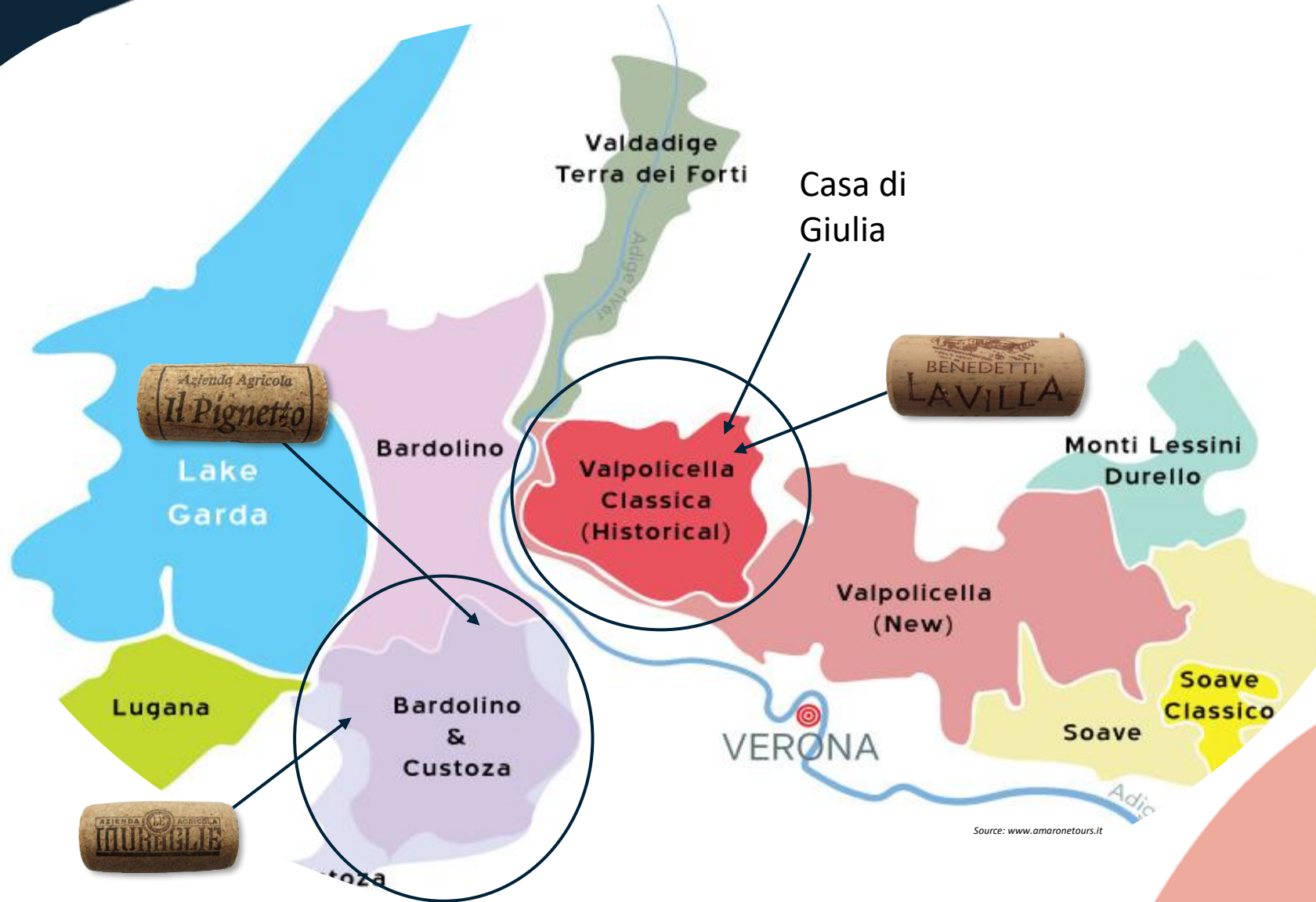
Adriano et les "Morandine"



Alessandro



La Région





La Région



La Valpolicella...



La région du Custozza, du Bardolino et du Lac de Garde...





Perbacco

Una finestra sul Veneto

Voici la liste de nos vins...
Bonne découverte !

Pour toute commande, vous pouvez utiliser le
formulaire ([cliquez ici](#))

P.S 1 : Vous pouvez naviguer entre la liste complète des vins et les fiches individuelles en cliquant sur les boutons « vers la liste complète » sur les [fiches individuelles](#) et sur les noms des vins dans la liste complète.

P.S 2 : Les détails pour passer [commande](#) sont à la fin du document.

P.S 3 : A consommer avec sagesse !

P.S 4 : N'hésitez pas à nous demander les années disponibles actuellement

P.S 5 : Prix hors livraison : Nous trouverons la meilleure solution ensemble





Liste des vins – Gamme Classique

N°	Producteur	Nom	Type	% vol	Commentaire	Prix TVAC / bt
1	Le Muraglie	<u>Bardolino</u>	Rouge	12,5% Vol.	Bien que fait avec les mêmes cépages que les vins du Valpolicella, le Bardolino se veut léger et fruité.	10,40 €
2	Benedetti	<u>Valpolicella Classico Superiore Doc</u>	Rouge	13% Vol.	La version haut de gamme du Valpolicella classique. Un vin qui peut accompagner nombre de plats et qui convainc la plupart des convives.	11,50 €
3	Benedetti	<u>Valpolicella Classico Ripasso Le Cortelese Doc</u>	Rouge	14% Vol.	Ripasso" vient de son processus de vinification: une deuxième fermentation est faite sur les peaux des raisins desquels l'Amarone est extrait.	15,00 €
4	Benedetti	<u>Amicus</u>	Rouge	14,5% Vol.	Un vin qui parle d'amitié, d'art et d'amour composé de raisins de la meilleure parcelle du vignoble. Frais, fruité et qui a du corps !	17,00 €
5	Benedetti	<u>Amarone Classico DOCG</u>	Rouge	15,5% Vol.	Un velouté de bonheur ! Son processus de production particulier (passerillage) lui apporte beaucoup de corps mais en gardant une très belle rondeur et des notes fruitées.	23,50 €
6	Benedetti	<u>Amarone Classico DOCG La Permuta</u>	Rouge	16,5% Vol.	Le top du Valpolicella, fait avec les raisins de la meilleure parcelle du vignoble: La Permuta. Son processus d'élaboration et ses 4 ans en fût de chêne.	29,50 €
7	Benedetti	<u>Recioto dela Valpolicella classico DOC La Permuta</u>	Rouge sucré	13% Vol.	Un vin rouge de dessert surprenant et réconfortant, élaboré avec le même procédé que l'Amarone. A déguster en dessert ou même avec des fromages piquants !	17,50 €
8	Il Pignetto	<u>Chiaretto IP</u>	Rosé	12 % Vol.	Un rosé délicat, parfait pour les soirs d'été ou les premiers barbecue de l'année.	9,90 €
9	Le Muraglie	<u>Custoza Vicentini</u>	Blanc	12,5% Vol.	Un des vins phares des alentours du Lac de Garde. Une note de pêche explosive en début de bouche qui laisse place à une belle acidité.	10,40 €
10	Le Muraglie	<u>Custoza Superiore</u>	Blanc	13% Vol.	La version plus structurée du Custoza. Un vin rafraichissant grâce à sa bonne acidité et ses notes de pêche	12,90 €
11	Le Muraglie	Lugana	Blanc	13% Vol.	Ce vin blanc nous transporte au Lac de Garde dès la première gorgée. Fraîcheur et élégance. Notes de citron, d'amande et chouette minéralité	17,00€
12	Le Muraglie	<u>Garganega</u>	Blanc	12,5% Vol.	Vin blanc brillant, frais et léger, des notes d'herbes aromatiques jaillissent au nez, il se caractérise par une acidité épicée qui en fait un vin facile à boire	12,00 €
13	Il Pignetto	La Brezza	Frizzante blanc	11,5% Vol.	Le même processus que l'Amarone mais avec des raisins blancs. Au top en Apéro ou dessert	12,00€
14	Il Pignetto	<u>Lilium</u>	Spumante blanc	12 % Vol.	Un très bon Spumante, délicat et fleural, qui ne demande qu'à être dégusté entre amis !	15,40 €
15	Il Pignetto	<u>Gaudium</u>	Spumante Rosé	12% Vol.	Une légère note fruitée apporte un peu d'originalité à ce Spumante. Parfait en Apéro ou brunch	15,40 €



1 - Bardolino DOC "Vicentini"

"Bien que fait avec les mêmes cépages que les vins du Valpolicella, Le Bardolino se veut très léger et fruité."



Description



Alessandro – Le Muraglie



Rouge/ rubis brillant



12,5% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara

Dégustation



Cerises, sauge, clou de girofle



Apéritifs, Barbecues, salades, plats légers



15-17 °C



2 ans



10,40€ TVAC



2- Valpolicella Classico Superiore DOC

“La version haut de gamme du Valpolicella Classico. Un vin qui peut accompagner nombre de plats et qui convainc la plupart des convives.”



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge/ rubis



13% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



12 mois, fût de chêne

Dégustation



Fruité (fruits des bois, cerises)



Pâtes, barbecues, viandes, salades composées...



16-18°C



5 ans



11,5€ TVAC



3- Valpolicella Classico Ripasso "Le Cortesele" DOC

"Ripasso" vient de son processus de vinification: une deuxième fermentation est faite sur les peaux des raisins desquels l'Amarone est extrait. Un très bon compromis entre le Valpolicella classique et l'Amarone.."



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / grenat



14% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



18 mois, fût de chêne

Dégustation



Fruité (fruits des bois, cerises), boisé, légèrement tannique, équilibré



Viandes rouges, barbecues, fromages, pâtes



17-18°C



5 ans



15€ TVAC



4 - Amicus

" Un vin qui parle d'amitié, d'art et d'amour composé de raisins de la meilleure parcelle du vignoble et de 20% de raisins issus du processus de passerillage. Frais, fruité et qui a du corps !"



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / rubis



14,5% Vol.



Corvina, Rondinella

Dégustation



Fruits rouges et cerises, épices, balsamique



Viandes rouges, barbecues, fromages, apéritifs



17-18°C



5 ans



17€ TVAC



5 - Amarone Classico DOCG

"La plus grande appellation du Valpolicella. Un velouté de bonheur ! Son processus de production particulier (passerillage) lui apporte beaucoup de corps mais en gardant une très belle rondeur et des notes fruitées."



Description



Simone – Beneditti La Villa



Rouge sec / rubis profond



15,5% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



24 mois, fût de chêne

Dégustation



Velouté, fruité (fruits des bois, cerises amarena), légèrement tannique, bien structuré



Gibier, viandes rouges et fromages affinés



17-18°C



10 ans



23,5 € TVAC



6 - Amarone Classico DOCG La Permuta

“ Le top du Valpolicella, fait avec les raisins de la meilleure parcelle du vignoble: La Permuta. L’Amarone est un vin qui a du caractère mais qui garde de la souplesse et des notes fruitées. Avec ou après un bon repas, c’est toujours un moment d’exception !”



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / rubis profond



16,5% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



48 mois, fût de chêne

Dégustation



Velouté, fruité (fruits des bois, cerises amarena), notes de poivre noir, très belle structure et équilibré



Gibier, viandes rouges et fromages affinés



17-18°C



10-15 ans



29,5€ TVAC



7- Recioto della Valpolicella Classico DOC La Permuta

“ Un vin surprenant, élaboré de la même manière que l’Amarone. Sucré, velouté et délicat, à déguster en dessert ou avec un plateau de fromage pour un accord étonnant!”



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge doux/ grenat



13% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara

Dégustation



Sucré, délicat, fruité (cerises, fruits des bois)



Desserts, fromages



15-16°C



5 ans



17,5€ TVAC



8 - Bardolino Chiareto DOC

“ Un rosé délicat et rafraichissant, parfait pour les soirs d’été ou les premiers barbecues de l’année ”



Description



Adriano – Il Pignetto



Rosé/ pêche



12% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara,
Sangiovese

Dégustation



Délicat, pointe d’acidité,
fleuri



Apéritifs, Barbecues, salades,
plats légers



5-7°C



3 ans



9,90€ TVAC



9 - Custoza DOC "Vicentini"

"Un des vins phares des alentours du Lac de Garde. Une note de pêche explosive en début de bouche qui laisse place à une belle acidité."



Description



Alessandro – Le Muraglie



Blanc/ jaune paille
pâle



12% Vol.



Garganega, Trebbiano, Tocai,
Fernanda

Dégustation



Fruité, léger, sec



Apéritifs, risottos,
poissons, volailles, plats
légers et raffinés



6-7°C



2 ans



10,40€ TVAC



10 - Custoza Superiore DOC "Remi"

"La version plus structurée du Custoza. Un vin très rafraichissant à sa bonne acidité, et des notes d'agrumes."



Description



Alessandro – Le Muraglie



Blanc/ Or vert



13% Vol.



Garganega, Trebbiano, Tocai, Fernanda, Manzoni e Chardonnay

Dégustation



Sec, pointe d'acidité, fruité (abricot, agrumes)



Apéritifs, risottos, poissons, volailles, plats légers et raffinés



7-8°C



5 ans



12,9€ TVAC



11 – Lugana « Il Capitano »

“ Ce petit nouveau du domaine « Le Muraglie » nous emmène au Lac de Garda dès la première gorgée. Sa minéralité et sa fraîcheur sont typiques de la région. Rafraichissant et élégant, il vous ravira avec des plats légers, un risotto ou encore en apéritif.



Description



Alessandro – Le Muraglie



Jaune pâle



13% Vol.



Turbiana

Dégustation



Frais, harmonieux, notes de citron et d'amandes. Bonne minéralité



Mets délicats et légers,
Risottos



6-7°C



3 ans



17,0€ TVAC



12- Garganega

“ Ce petit nouveau du domaine « Le Muraglie » met à l'honneur un des cépages phares de la région : la Garganega. Vin blanc brillant, frais et léger, des notes d'herbes aromatiques jaillissent au nez, il se caractérise par une acidité épicée qui en fait un vin facile à boire. ”



Description



Alessandro – Le Muraglie



Jaune brillant



12,5% Vol.



Garganega

Dégustation



Frais, léger, bonne acidité, minéralité



mets délicats et légers



6-7°C



3 ans





14 - Lillium

" Un très bon Spumante, délicat, qui ne demande qu'à être dégusté entre amis ! "



Description



Adriano – Il Pignetto



Spumante Blanc/ Brut



12% Vol.



Chardonnay, Incrocio Manzoni

Dégustation



Frais, vif, élégant avec des notes de fleurs blanches



Apéritifs



7-8°C



3 ans



15,4€ TVAC



15 - Gaudium

*“ Une légère note fruitée apporte un peu d’originalité à ce spumante.
Parfait en Apéro ou avec un plat léger ”*



Description



Adriano – Il Pignetto



SPUMANTE Rosé / Brut



12% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara

Dégustation



Frais, vif, élégant avec des notes fruitées



Apéritifs, salades, plats légers, risottos



7-8°C



3 ans

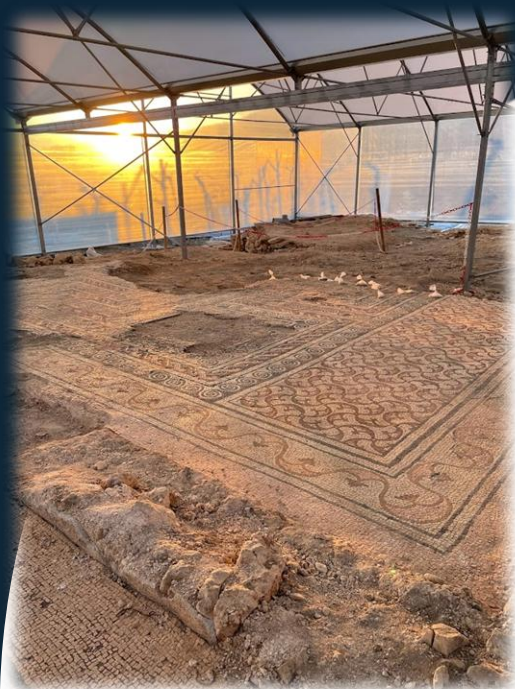


15,4€ TVAC



Liste des vins – Gamme « Mosaïque »

“ Une gamme de Prestige, en hommage à la Villa Romaine « des Mosaïques », retrouvée il y a peu sur les terres de notre producteur, et au grand-père Benedetti, Adriano. Cette gamme, en plus de permettre de financer les fouilles archéologiques, vous ravira par sa qualité»



N°	Producteur	Nom	Type	% vol	Commentaire	Prix TVAC 1 bouteille*
16	Benedetti	Valpolicella Classico Superiore DOC « Mosaïque »	Rouge	14% Vol.	Des grappes sélectionnées à la main et un processus de vinification classique mais couronné par un passage en fût d'au moins un an et demi font de ce vin un classique à déguster lors d'un bon repas entre amis.	17,00 €
17	Benedetti	Valpolicella Classico Ripasso DOC «Mosaïque»	Rouge	14,5% Vol.	Sa sélection de raisins supérieurs, son processus (2 ^{ème} fermentation sur le moût de l'Amarone) et son passage en fût en font un vin de qualité, à la hauteur de la Villa des Mosaïques	25,50 €
18	Benedetti	Musivo Rosso Passito DOC	Rouge	15,5% Vol.	Même s'il n'en a pas l'appellation, ce rouge puissant et intense est élaboré en suivant les règles de l'Amarone : Passerillage lent et naturel suivi d'un affinage en fut de petite et moyenne capacité font de ce vin un véritable nectar les peaux des raisins desquels l'Amarone est extrait.	50,00 €
19	Benedetti	Amarone Classico DOCG « Mosaïque »	Rouge	17% Vol.	L'hommage suprême à la région du Valpolicella et à la Villa Romaine retrouvée sur les terres des Benedetti. Les meilleurs grappes du domaine, un passerillage de 4 mois et un affinage pendant plus de 3 ans en barriques de chêne français, slovène et américain	90,00 €

* Prix hors livraison : Nous trouverons la meilleure solution ensemble.



16 – Valpolicella Classico Superiore DOC « Mosaïque »

« Des grappes sélectionnées à la main et un processus de vinification classique mais couronné par un passage en fût d'au moins un an et demi font de ce vin un classique à déguster lors d'un bon repas entre amis. Parfait également comme cadeau.»



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / rouge brillant



14% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



18+ mois, fût de chêne

Dégustation



Agréable, sapide, senteur de cerise, violette et balsamique



Pates, primo piatto, barbecue



17-18°C



10-15 ans



17,0€ TVAC



17 – Ripasso Classico DOC « Mosaïque »

“ Vous aimez notre autre Ripasso ? Alors vous serez comblés avec celui-ci. Sa sélection de raisins supérieurs, son processus (2^{ème} fermentation sur le moût de l’Amarone) et son passage en fût en font un vin de qualité, à la hauteur de la Villa des Mosaïques »



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / rouge profond



14,5% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



24 mois, fût de chêne

Dégustation



Senteur de cerise, de violette, de fraise et balsamique. Tanins fondus, acidité agréable.



Pâtes, viandes grillées et fromages



17-18°C



5-6 ans



25,5€ TVAC



18 – Musivo Rosso Passito « Mosaïque »

“ Même s’il n’en a pas l’appellation, ce rouge puissant et intense est produit en suivant les règles de l’Amarone : Passerillage lent et naturel suivi d’un affinage en fut de petite et moyenne capacité font de ce vin un véritable nectar »



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / rubis profond



15,5% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



32+ mois, fût de chêne

Dégustation



Intense, structuré, notes de cerises et prunes mures, chocolat, noix et note balsamique



Gibier, viandes rouges et fromages affinés



17-18°C



10-15 ans



50€ TVAC



19 – Amarone Classico DOCG « Mosaïque »

“ L’hommage suprême à la région du Valpolicella et à la Villa Romaine retrouvée sur les terres des Benedetti. Les meilleurs grappes du domaine, un passerillage de 4 mois et un affinage pendant plus de 3 ans en barriques de chêne français, slovène et américain et 1 an en bouteille sont les ingrédients parfait pour sublimer ce vin de méditation »



Description



Simone – Benedetti La Villa



Rouge sec / rubis profond



17% Vol.



Corvina, Rondinella, Molinara



36+ mois, fût de chêne

Dégustation



Robuste et velouté, puissance, cerises et prunes mûres, très belle structure



Gibier, viandes rouges et fromages affinés



17-18°C



15 ans



90€ TVAC



Liste des vins – Bio

« Le bio, c'est une plus grande expression du terroir, des millésimes. C'est respecter le vivant, le travail artisanal et l'authenticité »



N°	Producteur	Nom	Type	% vol	Commentaire	Prix TVAC 1 bouteille*
20	Vigna 800	<u>Spumante Rosé Vigna800</u>	Rouge	12,5% Vol.	<i>Ce Rosé Spumante Bio, élaboré à 100% de Corvina selon la méthode Charmat, révèle une fraîcheur délicate et une harmonie parfaite entre ses bulles légères et sa douceur naturelle, pour un moment de pure élégance vénitienne à l'apéritif</i>	18,00 €
21	Vigna 800	<u>Valpolicella Superiore Cesolina</u>	Rouge	12,5% Vol.	<i>Elaboré sur les sols calcaires de la tenuta 'Cesolina' selon les méthodes traditionnelles, ce vin révèle un bouquet envoûtant de cerises fraîchement cueillies et de violettes sauvages, avec une finale délicieusement amandée qui sublime parfaitement la gastronomie locale</i>	14,00 €
22	Vigna 800	<u>Ripasso «El campanar»</u>	Rouge	14% Vol.	<i>Ce Valpolicella Ripasso biologique, élevé sur les lies d'Amarone dans le vignoble 'Campanar', séduit par son élégant équilibre entre la fraîcheur fruitée du Valpolicella et la profondeur structurée de l'Amarone, offrant des arômes envoûtants de fruits rouges mûrs et de notes subtiles de cannelle</i>	21,00 €

* Prix hors livraison : Nous trouverons la meilleure solution ensemble.



20 - Spumante Rosé « La Polda »

“ Ce Rosé Spumante Bio, élaboré à 100% de Corvina selon la méthode Charmat, révèle une fraîcheur délicate et une harmonie parfaite entre ses bulles légères et sa douceur naturelle, pour un moment de pure élégance vénitienne à l'apéritif »



Description



Franco – Vigna 800



Pêche



12,5% Vol.



Corvina

Dégustation



Frais, délicat, harmonieux



Apéritif, brunch, poissons grillés, salades estivales



3-4°C



3 ans



21 - Valpolicella Classico DOC « La Cesolina »

« Elaboré sur les sols calcaires de la tenuta 'Cesolina' selon les méthodes traditionnelles, ce vin révèle un bouquet envoûtant de cerises fraîchement cueillies et de violettes sauvages, avec une finale délicieusement amandée qui sublime parfaitement la gastronomie locale. »



Description



Franco – Vigna 800



Rubis



12,5% Vol.



Corvina, corvinone, rondinella e molinara

Dégustation



Cerises fraîches, fleurs des champs, belle acidité



Apéritif, viande blanche, plats mijotés, risotto



17-18°C



3 ans



22 - Valpolicella Ripasso DOC « El Campanar »

« Ce Valpolicella Ripasso biologique, élevé sur les lies d'Amarone dans le vignoble 'Campanar', séduit par son élégant équilibre entre la fraîcheur fruitée du Valpolicella et la profondeur structurée de l'Amarone, offrant des arômes envoûtants de fruits rouges mûrs et de notes subtiles de cannelle»



Description



Franco – Vigna 800



Rubis intense



14% Vol.



Corvina, Corvinone, Rondinella



12 mois

Dégustation



Fruits rouges mûrs, cannelle



Risotto champignons,
magret de canard, fromage,
ragù de gibier



17-18°C



6 ans



Perbacco

Una finestra sul Veneto

Pour toute commande, vous pouvez utiliser le formulaire de commande ([cliquez ici](#)) ou nous contacter.

Vous voulez des informations supplémentaires ? Contactez-nous:

- Via notre email perbacco.gm@gmail.com
- Au 0475/27.12.61 (après 18h ou le weekend) - Martin
- Au 0470/88.15.03 (après 18h ou le weekend) – Giulia
- Via notre page Facebook ([cliquez ici](#))

