

A photograph of a person's hands using pruning shears to harvest a bunch of dark grapes from a vine. The scene is set in a vineyard with many green leaves and grapevines. A white, torn-edge rectangular box is overlaid in the center, containing the text 'VIGNA' in a black serif font and 'Sov' in a gold-colored script font.

VIGNA
Sov



Solo

Gino "Campanar"



*L'azienda agricola nasce nel 2001 dalla scommessa
di un uomo, Gianfranco Elampini:
produrre del buon vino con le uve della propria terra,
come si faceva una volta.*

VIGNA
'Soo

*The farm business was born in 2001 for a bet
of a man, Franco Elampini:
producing good wine with the grapes of his own fields,
just how it used to be in the past.*



Solo

*L'azienda ha la certificazione
biologica dal raccolto 2016.
Il rispetto della natura, dei suoi ritmi vitali
in sintonia e armonia con la vigna,
sono la base del nostro lavoro.*

*The company has the a
certification since the 2016 harvest.
The respect of the nature, of its vital rhythms
in tune and in harmony with the vineyard,
are the basis of our work.*

VIRGO MORON
Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO



Terreni: Calcarei di medio impasto.

Posizione ed età dei vigneti: sulla collina "Moron", ad un'altezza media di 200m. I vigneti hanno un'età compresa tra i 20 e 30 anni.

Vitigni: Nasce da una accurata selezione di corvina, molinara e rondinella, ottenute da un vigneto con una buona densità di impianto. Produzione per ettaro: 80q/circa per ettaro.

Vinificazione: Tradizionale. In gennaio le uve vengono pressate in maniera soffice e fatte macerare sulle bucce, con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta in acciaio.

Affinamento: L'Amarone è il vino principe della zona, ottenuto solo con uve di ottima qualità, la permanenza in legno piccolo regala al gusto rotondità e struttura. Per questo motivo si lascia il vino a maturare per un anno e mezzo circa, in piccole botti di rovere da 225 litri, prima di passare all'imbottigliamento. Si prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno altri sei mesi.

Colore: Rubino molto scuro con sfumature rosse che tendono al granato con il passare degli anni.

Profumi: Si presenta con un bouquet complesso di note floreali, con buoni sentori di frutta matura e di spezie. Con un pò di attenzione si percepiscono fiori come la viola, il giaggiolo e la rosa, ben armonizzati da note di ciliegia sotto spirito, marasca e prugna.

Gusto: In bocca l'Amarone è ampio, caldo, morbido come il velluto, elegante e con una buona persistenza che lo rende armonico.

Soil: Calcareous soil.

Age and position of the vineyards: Vineyards on "Moron" hill with an average altitude of 200 mt. Average age between 20 and 30 years.

Vineyards: From selected vineyards of Valpolicella; Corvina, Corvinone Rondinella.

Production per ha: 80q/ha.

Harvest: Hand - harvest. After about 100 day of drying process, the grapes had shed 35- 38% of their weight. Extreme care exercised to maintain clean, healthy grapes throughout the process.

Vinification: Traditional. In January soft-pressing of the grapes and maceration on the skins with daily remontages in order to extract all the fragrances, perfumes and the colors typical of this wine.

Refinement: 18 months in 225 liter Allier oak barriques to gain roundness and structure. Six months of refinement in bottle.

Color: Deep ruby color with red shades tending to garnet with the ageing

Bouquet: Intense complex bouquet with multi-layered aromas of dark flowers like violets red roses, cherries preserved in alcohol, morels and plums. Hints of black pepper, liquorice and plain chocolate.

Flavor: Wide, warm, elegant and velvety in the mouth with a long persistence and harmony.



EL CAMPANAR
Valpolicella Ripasso
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO SUPERIORE



Terreni: calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: in media collina, nel vigneto “Campanar”, che ha circa vent’anni di età.

Vitigni: si coltiva maggiormente la corvina, mentre il resto dei vitigni sono quelli classici della Valpolicella, con una buona percentuale di corvinone e rondinella.

Produzione per ettaro: 90 q. circa per ettaro.

Vendemmia: dopo la raccolta di uve ben mature, il mosto viene fermentato in acciaio e successivamente “ripassato”, nel mese di febbraio sulle vinacce dell’amarone, al fine di poter ottenere una struttura ed un corpo che lo rende unico. Moderno ma con la tradizione dentro, il Valpolicella Classico “Ripasso”, grazie alla sua buona struttura e ad un importante affinamento in bottiglia, è adatto anche a lunghi invecchiamenti.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumi: pesca e frutta rossa matura con una spezia che ricorda la cannella, sono le caratteristiche più tipiche di questo vino.

Gusto: il Valpolicella Classico “Ripasso” conserva anche al gusto le note di appassimento dell’Amarone e la bevibilità del Valpolicella d’annata. È elegante, rotondo e persistente.

Soil: Calcareous soil.

Age and position of the vineyards: From family-owned hilly “Campanar” vineyards with an average age of 20 years.

Vineyards: Authentic vineyards of Valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella, planted with a density of 3300 vines/hectar in pergola trained system, that typically covers our territory.

Production per ha: 90q/ha. /

Vinification: Traditional “Ripasso” method. After the softpressing of the grapes and the fermentation in steel tanks, the wine referments (the ripasso) on the fresh pomace left over from the just-completed Amarone fermentation in order to gain even more color and complexity. Refinement: 12 months in 50hl oak barrels to gain more body and complexity in flavors.

Color: Deep ruby color.

Bouquet: Aromas of peach, ripe fruits and spices like cinnamon.

Flavor: It combines the features of the drying typical of Amarone and the easy pleasant drinking of Valpolicella. Fine, elegant, round and persistent.



LA CESOLINA
Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO



Terreni: Prevalentemente calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: Nella tenuta “Cesolina”, abbiamo la parte più giovane dei nostri vigneti.

Vitigni: Quelli autentici della Valpolicella: corvina, corvinone, rondinella e molinara, impiantati a 3.300 ceppi per ettaro. I grappoli maturano sulle tradizionali pergole veronesi.

Produzione per ettaro: 100q per ettaro.

Vendemmia e vinificazione: Dopo aver raccolto i grappoli manualmente, le uve vengono pressate con il metodo tradizionale e rimangono a macerare sulle bucce con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta esclusivamente in acciaio.

Colore: Rubino scuro con sfumature rosse.

Profumi: Il Valpolicella Classico è un vino amichevole e cordiale. È il simbolo della tradizione culinaria della Valpolicella, ha profumi spiccatamente fruttati e freschi che ricordano la ciliegia appena raccolta e di fiori di campo, come le violette.

Gusto: Piacevolmente fruttato e sapido, con una buona acidità ed un retrogusto che, bilanciato nell’armonia, ricorda la mandorla.

Soil: Calcareous soil.

Age and position of the vineyards: in “Cesolina” area we have our youngest vineyards.

Vineyards: authentic vineyards of Valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara, planted with a density of 3300 vines/ha in pergola-trained system, which typically covers our territory.

Production per ha: 100q/ha.

Harvest and Vinification: After hand-harvest, traditional vinification with soft-pressing of the grapes followed by a maceration on the skins with daily remontages in order to extract all the fragrances, perfumes and the colors typical of this wine. Fermentation in steel tanks.

Color: Ruby color with red shades.

Bouquet: Valpolicella is an heartwarming wine with fruity fresh winning aromas reminding ripe cherry and the dark flowers like the violets.

Flavor: Pleasantly fruity and savory with an interesting acidity and an harmonious after-taste of almond. /

Food suggestions: Ideal wine for delightful and simple everyday consumption. / Service suggestions: Serve chilled (18C°) in large glasses.



EL CAMPANAR
Recioto della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO



Terreni: calcarei.

Posizione ed età dei vigneti:
in media collina, nel vigneto
"Campanar", che ha circa
vent'anni di età.

Vitigni: da una accurata
selezione di Corvina Corvinone
per il 70% e Rondinella per il 30%.

Produzione per ettaro: 80q/ha.

Vendemmia: dalle migliori uve
selezionate e vendemmiate
a mano a fine Settembre.
Appassimento nel Fruttaio per
circa 120 giorni.

Vinificazione: pigiatura soffice
in gennaio con macerazione
prolungata per 30 giorni.
Fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Colore: rosso brillante intenso
con riflessi granati.

Profumi: si presenta con un
bouquet fine, etereo, fruttato e
fragante con piacevoli sentori
di ciliegia.

Gusto: dolce, vellutato, con
intense note di ciliegia. Grazie alla
maturazione in acciaio, mantiene
una piacevole freschezza. Il
Recioto è il classico vino rosso da
dessert, ricco ed armonico.

Lands: limestone.

Vineyards' location and age:
average hill, in the "Campanar"
vineyard, that is about 20 years
old.

Vines: from an accurate selection
of Corvina Corvinone for 70% and
Rondinella for 30%.

Production per hectare: 80 q/ha.

Harvest: from the best grapes
selected and hand-harvested at
the end of September.
Drying in the loft for about 120
days.

Vinification: soft pressing
in January with prolonged
maceration for 30 days.
Fermentation in steel.

Aging: in steel.

Color: intense bright red with
garnet reflections.

Perfumes: looks like a fine,
ethereal, fruity bouquet. Fragrant
with pleasant flavor of cherry.

Taste: sweet, velvety, with
intense notes of cherry. Thanks
to the steel maturation, it keeps
a pleasant freshness. Recioto is
the classical dessert wine, rich
and harmonious.



*Le mie uve sono state vendemmiate a mano.
Si inizia l'appassimento nel fruttaio per circa 100 giorni.
Le uve calano di peso del 35-38%
Qui è importante una grande cura ed il controllo
dell'integrità dei grappoli d'uva.*

*My grapes were harvested by hand.
The withering begins in the fruit cellar for about 100 days.
Grapes drop in weight by 35-38%
Really important are care and control
of the integrity of the grapes.*

Corvina Veronese

Indicazione Geografica Tipica
VENDEMMIA TARDIVA



Posizione ed età dei vigneti:

da privilegiati vigneti collinari esposti a sud-ovest, nel cuore della Valpolicella Classica.

Vitigni:

Corvina Veronese. Selezione manuale dei grappoli in Settembre/Ottobre.

Vendemmia:

pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per circa 10 giorni. Maturazione in botte grande per circa 12 mesi.

Colore:

rosso rubino intenso.

Analisi:

alcol 14%vol; Acidità 5,6 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.

Profumi:

etereo fragrante, speziato, che ricorda la ciliegia, la marasca e la mandorla amara.

Gusto:

sapore asciutto, pieno, caldo, avvolgente, vellutato e persistente, su un fondo piacevolmente amarognolo.

Age and position of the

vineyards: from hilly sunny-side vineyards located in the heart of Valpolicella Classica; exposition south-west.

Vineyards:

Corvina Veronese. Best hand selected grapes in September/October.

Harvest:

Soft pressing, fermentation at controlled temperature and maceration for about 10 days. Refined in big oak barrels for 12 months.

Color:

Deep ruby garnet red colour. /

Analysis:

Alcohol 14%vol; acidity 5,5 g/l; residual sugar 6 g/l

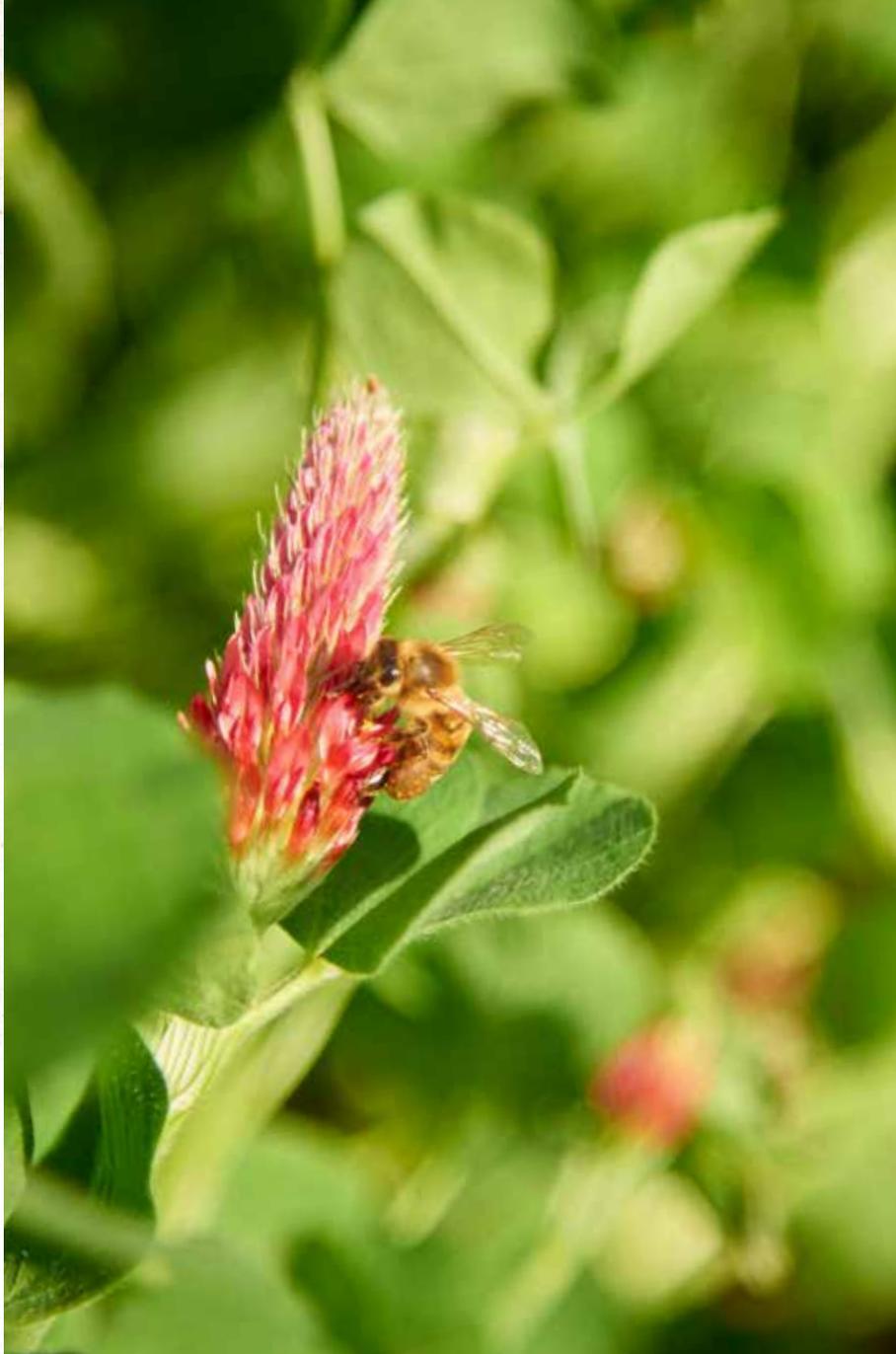
Bouquet:

Spicy bouquet with hints of cherry and bitter almond.

Flavor:

Dry, full, soft flavour in the mouth. Velvety and persistent, with a very pleasant bitter finish.





Terreno: argilloso ricco di scheletro.

Vitigni: da uve Garganega Veronese accuratamente selezionate.

Produzione per ettaro: 120 q/ha

Vendemmia: raccolta a mano. Uve molto mature che hanno raggiunto un'alta concentrazione zuccherina.

Vinificazione: pressatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Colore: giallo paglierino leggermente carico con riflessi dorati.

Analisi: alcol 13 % Vol; Acidità totale 5,7 g/l; residuo zuccherino 6 g/l.

Profumi: profumo intenso di frutta bianca (Mela, pera) con ricordi di acacia e fiori di mimosa.

Gusto: sapore asciutto, armonico con tipico retrogusto amarognolo. Di medio corpo e giusta acidità.

Gastronomia: ideale come aperitivo, con antipasti, pesce azzurro e di lago, zuppe di pesce, frittate e torte di verdura.

Servizio: da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8-10 °C.

Soil: Alluvial soil, rich in skeleton

Vineyards: Garganega Veronese grapes strictly selected.

Hectares Production: 120 q/ha.

Harvest: Hand - harvest of mature grapes with a high sugar content.

Aging: in Inox tanks.

Vinification: Soft pressing, quick maceration and fermentation at controlled temperature.

Color: Light yellow with golden reflex.

Analysis: Alcohol 13 % Vol; Total Acidity: 5,7 g/l; Sugar Residual: 6 g/l.

Tasting Notes: Intense flavor of white fruit (apple, pear), honey and mimosa-flower. Dry taste with typical bitter aftertaste. Medium body and perfect acidity.

Gastronomy: Ideal as aperitif, with starter, fish dishes, eggs and vegetarian dishes. To serve at 8-10°C while still young.

MJSIA
Garganega Veronese
Indicazione Geografica Tipica





Regione: Veneto.

Uve: 100% Corvina. BIO.

Vinificazione: pigiatura soffice, vinificazione in rosa e successiva fermentazione naturale metodo Charmat.

Note gustative: colore rosato chiaro.

Analisi: Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 10 g/l; Pressione 2,5 atm bar.

Profumo: fresco, delicato. Sapore asciutto e armonico. Ottimo vino rosato frizzante naturale di gradazione alcolica contenuta.

Gastronomia: Perfetto come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco.

Region: Veneto

Grapes: 100% Corvina BIO.

Vinification: first soft pressing, vinification in pink and than natural fermentation "Charmat method".

Taste notes: light pink color.

Analysis: Alcohol 13% Vol; total acidity 5,8 g/l; sugar residue 10 g/l; pressure 2,5 atm bar.

Perfume: fresh, delicate. Dry and harmonious flavour. Excellent rosè wine, natural sparkling with low alcohol content.

Gastronomy: perfect as aperitif, with appetizers, light first courses, and fish courses. To drink young. It is recommended to drink well fresh.

LA POLDA
Rosé Spumante





ORDINA I MIEI VINI
DIRETTAMENTE
A CASA TUA!

—
ORDER MY WINES
DIRECTLY
TO YOUR HOME.

www.vigna800.com

Giuseppe



A lush garden scene featuring a winding stone path, a wooden pergola with a hammock, and a yellow building with a spiral staircase. The background shows a pink building and green hills under a clear sky.

LOCANDA
Solo

*Da un'idea di Gianfranco Elampini
la locanda apre nel 2007.
Insieme allo chef Diego reinterpreta, in chiave moderna,
la cucina tradizionale veronese e piatti di pesce.*



*Starting from an idea of Gianfranco Elampini,
Locanda "800" opened in 2007.
Together with our chef Diego, he reinterprets
both the traditional cuisine of Verona
and fish dishes in a modern way.*

L'Olio della Locanda Olio Extra vergine di Oliva

Le colline della Valpolicella sono segnate da sempre dalla presenza della pianta dell'olivo, che dà vita ad un paesaggio oggi, sempre più da conservare. Le caratteristiche che contraddistinguono l'olio della Valpolicella sono la clorofilla, che ne favorisce il colore verde-oro intenso, il profumo delicato ed il retrogusto muschiato con sentore di foglia di limone.

Le specie storicamente più presenti sono rappresentate dal "Grignano", il "Favaro" ed il "Trepp".

Valpolicella hills have always been marked by the presence of olive tree, which gives life to a landscape to be preserved. The features that distinguish Valpolicella oil is the chlorophyll, which gives the intense gold green color, the delicate scent and the musky aftertaste of lemon leaf flavor.

The historically most present species are represented by the "Grignano", the "Favaro" and the "Trepp".



*Da un'idea di Gianfranco Elampini
la locanda apre nel 2007.
Insieme allo chef Diego reinterpreta, in chiave moderna,
la cucina tradizionale veronese e piatti di pesce.*

*Starting from an idea of Gianfranco Elampini,
Locanda "800" opened in 2007.
Together with our chef Diego, he reinterprets
both the traditional cuisine of Verona
and fish dishes in a modern way.*



L'Olio della Locanda Olio Extra vergine di Oliva

Le colline della Valpolicella sono segnate da sempre dalla presenza della pianta dell'olivo, che dà vita ad un paesaggio oggi, sempre più da conservare. Le caratteristiche che contraddistinguono l'olio della Valpolicella sono la clorofilla, che ne favorisce il colore verde-oro intenso, il profumo delicato ed il retrogusto muschiato con sentore di foglia di limone.

Le specie storicamente più presenti sono rappresentate dal "Grignano", il "Favarol" ed il "Treppe".

Valpolicella hills have always been marked by the presence of olive tree, which gives life to a landscape to be preserved. The features that distinguish Valpolicella oil is the chlorophyll, which gives the intense gold green color, the delicate scent and the musky aftertaste of lemon leaf flavor.

The historically most present species are represented by the "Grignano", the "Favarol" and the "Treppe".





Az. Agr. VIGNA '800 di Gianfranco Elampini
via Moron 46, 37024 Negrar di Valpolicella (VR), Italia
+39 045 600 01 33 - franco@vigna800.com