Casenove, il nuovo bianco di Monteci che porta in Valpolicella leggerezza e sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2026



Dalla Valpolicella arriva Casenove, il nuovo Bianco Veneto IGT di Monteci, un blend di Garganega, Sauvignon Kretos e Muscaris pensato per aperitivi spensierati. Vinificato in acciaio e raccolto all'alba, unisce freschezza e sostenibilità, con vigneti ricchi di biodiversità e una cantina orientata a tecnologie a basso impatto ambientale, per un vino autentico e pronto a regalare sorprese ad ogni sorso.

Dalla Valpolicella arriva Casenove, il nuovo Bianco Veneto IGT di Monteci: fresco e leggero, **pronto a sorprendere al primo sorso**. Un vino che invita a stappare, sorridere e brindare

senza pensieri, perfetto per chi ama vivere il momento con spensieratezza.

Nel bicchiere si mostra luminoso, di un giallo tenue che sa d’estate, con profumi di frutta bianca e tropicale, note di mango e delicati richiami floreali. Il blend è **85% Garganega, 10% Sauvignon Kretos e 5% Muscaris**: varietà autoctone e resistenti, che regalano carattere, fragranza e un approccio sostenibile alla viticoltura.

La raccolta all’alba cattura la freschezza e l’energia delle uve. In cantina, la vinificazione in acciaio a temperatura controllata e i tre mesi di affinamento mantengono il frutto brillante e croccante, trasformando ogni sorso in un piccolo piacere immediato. **Con solo 10% vol, Casenove è leggero e versatile**: perfetto per aperitivi che si allungano, brindisi improvvisati e momenti da condividere senza troppi schemi.

Con questo progetto Monteci continua il suo impegno per una viticultura sostenibile: dai vigneti curati con attenzione e arricchiti da siepi, alberi ad alto fusto e prati fioriti che favoriscono la biodiversità, fino alla cantina, dove tecnologia avanzata e materiali rispettosi dell’ambiente – legni di rovere certificati PEFC ed energie rinnovabili – assicurano precisione tecnica e cura del territorio. **Ogni gesto è pensato per trasformare la produzione in un atto responsabile**, dando vita a un vino autentico, contemporaneo e in perfetto equilibrio con la Valpolicella, pronto a regalare sorprese in ogni calice.

Casenove è un invito a scoprire la Valpolicella con occhi nuovi: un bianco autentico e luminoso, che non resta fermo nel bicchiere ma invita al prossimo sorso. **Casenove: un sorso, un sorriso, un brindisi.**

Punti chiave

1. **Casenove è il nuovo Bianco Veneto IGT firmato Monteci**, fresco e leggero con appena il 10% vol.
2. **Il blend unisce 85% Garganega, 10% Sauvignon Kretos e 5% Muscaris,** varietà autoctone e resistenti.
3. **La raccolta avviene all’alba**, mentre la vinificazione in acciaio preserva freschezza e frutto croccante.
4. **Monteci punta sulla sostenibilità con biodiversità nei vigneti**, legni certificati PEFC ed energie rinnovabili in cantina.
5. **Perfetto per aperitivi e brindisi improvvisati,** Casenove invita a vivere il momento con leggerezza.