



zýmē
Celentino Gospai
La ricerca dell'autoctono...



La Storia The History



Dalla lingua Greca ne deriva il nome: *Zymé* (lievito, fermento). Nata nel 2000 come evoluzione del precedente marchio (foglia di vite con pentagono circoscritto) e legata al "team" di consulenza, oggi è Azienda Agricola. Un nome che sta a significare la ricerca, la selezione e l'esperienza, abbinato a quanto la natura ci mette a disposizione.

La nostra azienda nasce definitivamente nel 2003 anche se già dal 1999 era iniziata la produzione di vino all'interno della realtà di consulenza. La motivazione è semplice, anche se per paradosso complessa: le mie origini hanno un legame molto forte con la terra, un passato incancellabile, dove esisteva con la natura un dialogo e mancava solamente la parola.

Tutto questo, nonostante le molte esperienze in ambiti diversi, non ha mai cessato di esistere,

A partir do nome derivado da língua grega: *Zyme* (Levedura, fermento). Fundada em 2000 como uma evolução da marca anterior (folhas de videira com circunscrito pentágono) e ligada à "equipe" de aconselhamento, Hoje é uma Empresa Agricola. Um nome significa a busca, seleção e experiência, combinado com o que a natureza nos oferece disponível.

Nossa empresa foi fundada definitivamente em 2003, embora desde 1999 começou a produção do vinho dentro da realidade do conselho.

A motivação é simples, embora, paradoxalmente, complexo: minhas raízes têm uma ligação muito forte com a terra, um passado indelével, onde houve um diálogo com a natureza e faltava apenas a palavra.

anzi, forse ne ha rafforzato il rapporto. Quindi, dopo anni dedicati ad aziende vitivinicole dove sicuramente il vantaggio più grande è stato la conoscenza del territorio, eccomi qui a realizzare un sogno che per troppi anni è rimasto nel cassetto.

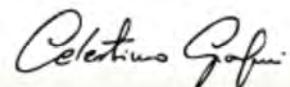
A questo pensiero personale si uniscono le forze di Francesco, figura determinante in cantina e nelle pubbliche relazioni, con quella funzione quasi mediatrice tra il reale e l'impossibile; entrambi proveniamo sicuramente da storie molto differenti, ma proprio per questo esse arricchiscono il progetto portando capacità di confronto e spirito critico.

La realtà aziendale oggi conta una superficie di 16 ettari di cui 15 a vigneto e 1 a oliveto, una parte collocata nella zona orientale di Verona (Val d'Illasi, Lavagno e S. Martino Buon Albergo) e una parte nel cuore della Valpolicella Classica (Negrar), parte di questi provengono dalla mia famiglia, altri sono in un accordo di collaborazione con altri proprietari, mentre la cantina risiede a San Pietro In Cariano ed è sicuramente una delle strutture più particolari e originali presenti a livello mondiale (Cava Arenaria del XVº secolo).

Tudo isso, apesar das muitas experiências em diferentes campos, nunca deixou de existir, de fato, talvez tenha fortalecido o relacionamento. Então, depois de anos dedicados à empresas onde o vinho, definitivamente, onde a maior vantagem foi o conhecimento da área, eu estou aqui para realizar um sonho que por muitos anos foi guardado na gaveta.

Neste pensamento pessoal está unindo forças com Francesco, uma figura definitiva na adega e em relações públicas, com essa função quase mediador entre o real e o impossível; certamente nós, ambos viemos de histórias muito diferentes, mas para isso elas enriquecem o projeto a capacidade de suporte para a discussão e o espírito crítico.

A realidade dos negócios de hoje tem uma superfície de 16 hectares 15 dos quais são vinhas e um olival, algumas localizadas no leste de Verona (Val d'Illasi Lavagno e S. Martino Buon Albergo) e uma parte no coração de Valpolicella Clássica (Negrar), parte disso vem da minha família, outros são um acordo de colaboração com outros proprietários, enquanto reside adega San Pietro in Cariano e é definitivamente uma das estruturas mais particular e original presente a nível mundial (pedreira em arenito do século XV).





IL BIANCO "From black to white"

Classificazione: Veneto Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino bianco secco.

Vitigni: 60% Rondinella bianca, 15% Gold traminer, 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni.

Cenni storici: da un vecchio ceppo di rondinella, durante un controllo di routine per vigneti nel 1999, vengo a scoprire alcuni tralci con grappoli a viraggio bianco. La cosa mi incuriosisce e da qui parte la sperimentazione a produrre dei ceppi con uva perfettamente bianca. Dopo alcuni anni infatti questo risulta essere realizzabile fino ad ottenere una parcella di vigneto con materiale pulito. Il comportamento attuale differisce da una Rondinella "nera" in quanto è una pianta con foglie di colorazione più chiara di media vigoria e con gli acini che a seconda dell'insolazione assumono una colorazione ramata tipica del Pinot Grigio.

Classificação: Veneto Indicação Geográfica Típico.

Tipo: Vinho branco seco.

Uvas: 60% Rondinella brancos, 15% de ouro, Traminer 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni.

História: a partir de um velho toco de uma andorinha, durante uma verificação de rotina para vinhas 1999 eu descobri algumas vinhas com cachos tonificação branco. A coisa que me deixou curioso e que aqui se faz o teste para a produção de estirpes com uvas perfeitamente brancos. Após alguns anos é possível obter uma parcela de vinha com material limpo. O comportamento atual difere de um Rondinella "Preta", porque é uma planta com folhas cor mais clara de vigor médio e com ácinos que dependendo insolação assumem uma coloração cobre típico de Pinot Grigio.

Gli altri vitigni scelti: non a caso, quindi, anche vitigni complementari sono derivati da madri diverse attraverso incroci. La scelta dei medesimi è determinata da una personale e soggettiva idea di equilibrio oltre che personalità.

Dati Tecnici e analitici di rilievo: Vigneto 1998/2003 – impianto Guyot – 6.500 ceppi/Ha.

Area: Valpolicella Est Rese min/max/Ha: 60-80Q.li – Resa vino 55-60%

Operazioni in vigneto e cantina: selezione germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli

Vendemmia: seconda, terza decade di Settembre, in casse, pigiatura con diraspatura, criomacerazione con le bucce per qualche ora, decantazione naturale 7/8° C, fermentazione controllata per 15 gg.

Dati analitici: Alcool 13% - Estratto secco 20,00 g/l - Ac Tot 4,50 g/l - pH 3,45

Descrizione del vino: verdolino tenue con riflessi al giallo, di buona struttura segnata dalla roteazione nel bicchiere, ampio con aromi ben evidenti che ricordano agrumi e erbe perenni come la menta, in bocca è ricco complesso e di grande persistenza.

Abbinamento: pesce in genere, risotto con gli asparagi, zuppe, aperitivo...

As outras vinhas: escolhidas não por acaso, portanto, são também complementares uvas derivadas de diferentes mães por cruzamentos . A escolha deles foi determinada a partir de uma idéia pessoal e subjetiva de equilíbrio, bem como personalidade.

Dados Técnico e analítico do relevo : Vinhedo 1998/2003 - Sistema de Guyot - 6.500 plantas / ha.

Área : East Valpolicella produz min / max / Ha : 60 – 80 Q.li - Quantidade de vinho 55-60%

Trabalhando nas vinhas e adega: seleção de brotos, remoção de folhas , desbaste de cachos

Colheita: segunda, terceira semana de setembro, em caixas , esmagando com decapagem , com maceração das peles de algumas horas , decantação naturais 7/8° C, a fermentação controlada durante 15 dias.

Análise: Álcool 13% - extrato seco 20,00 g / l - Ac Tot 4,50 g / l - pH 3,45

Descrição do vinho: com amarelo esverdeado pálido, com uma boa estrutura marcado por agitação no vidro, com aromas evidentes lembram reminiscência de frutas cítricas e ervas perenes como a hortelã, o paladar é rico e complexo muito persistente.

Acompanhamentos: Peixe em geral, risoto com aspargos, sopa, aperitivo ...



METODO CLASSICO

Classificazione: VSQ Metodo Classico Millesimato

Tipologia: Vino spumante bianco.

Vitigni: Pinot Nero 100%

Zona di produzione: Bedizzole BS

Descrizione del vino: brillante, verdolino, tenue nel colore, con un perlage sottile. Al naso è leggero, in bocca entra con fragranza, eleganza, proponendo il sapore del lievito, della crosta di pane e fiori bianchi. La leggerezza dell'anidride carbonica è fine ed esalta la sapidità e freschezza del gusto, che ampio, persistente e di grande avvolgenza chiude il finale.

Dati analitici: Alcool 12,5% - Zuccheri 2,7g/l - Ac. Totale 7,8 g/l. - Estratto secco 2,7 g/l.

Classificação: VSQ Clássico Método Milenar

Tipo: Vinho espumante branco.

Uvas: 100% Pinot Noir

Área de produção: Bedizzole BS

Descrição do vinho: brilhante, esverdeado, suave

na cor, com perlage fina. Ao olfato é leve, entra na boca com a fragrância, a elegância, a oferta o sabor do fermento, a crosta de pão e flores brancos. A leveza do dióxido de carbono é a fim e realça o sabor e frescor que amplo e persistente com grande envolventes fecha final.

Análise: Álcool 12,5% - Açúcares 2,7 g / l - Ac. Total de 7,8 g / L - Extracto seco de 2,7 g / L.

Dati tecnici: da uve di un vigneto di 18 anni ad alta densità, 8500 ceppi/Ha con produzione di circa 700 grammi a pianta, raccolte nel mese di agosto. Segue una criomacerazione e vinificazione classica per un vino bianco, con un contenuto medio di zucchero pari al 20% e un'acidità totale che varia attorno al 10 x 1000 g/l. Nella primavera successiva, dopo le classiche operazioni volte alla stabilità, soprattutto tartarica, si passa alla riattivazione con nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato per ottenere quello che è a tutti gli effetti il "metodo classico". Due anni, minimo, sui lieviti fini con un "remuage" periodico per poi arrivare all'operazione finale di "degorgement" (sboccatura) e rabbocco, che nel nostro caso si effettua con dosaggio zero in quanto le bottiglie vengono colmate con il medesimo vino senza alcun "liqueur d'expedition", usualmente segreto della casa vinicola. Infine, un'evoluzione e longevità veramente interessanti marcano progressivamente sempre più il carattere del Pinot Nero.

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto con piatti leggeri, antipasti di crudità, creme di verdure, erbe e insaccati accompagnando molto bene risotti e paste ma anche carni bianche, pesce in genere per chiudere con dolci a base di yogurt, crema e frutta secca. Il "segreto" di queste svariate possibilità di abbinamento rimane l'integrità del carattere in un equilibrio di aroma e anidride carbonica.

Dados técnicos: a partir de uvas de um vinhedo de 18 anos, a alta densidade de 8.500 plantas /Ha com uma produção de cerca de 700 gramas por planta, colhidas no mês de agosto.

Maceração e vinificação segue um clássico para um vinho branco, com um teor médio de açúcar igual a 20 % e um teor de acidez total que varia em torno 10 x 1000 g/l. Na Primavera seguinte, depois das operações usuais destinada estabilidade, especialmente tartárico , se passa para a reativação com a nova levedura e açúcar refinado de cana para conseguir o que é de fato o "método clássico". Dois anos, o mínimo, sobre aos fermentos finos com um" remuage " periódica seguida ate chegar ao final da operação "degorgement" (desembocadura) e retoque, o que, no nosso caso, é feito com a dose zero enquanto as garrafas são cheias com o mesmo vinho sem o " liqueur d'expedition", geralmente em segredo da casa vinicola. Finalmente , evolução e longevidade realmente interessante marcam cada vez mais o caráter de Pinot Noir.

Sugestões de Consumo: excelente durante toda a refeição com pratos leves , aperitivos crudités, legumes amassados , ervas e carnes, acompanha bem risoto e massas mas também carnes brancas , peixes em geral, para fechar com iogurte doce, creme e nozes. O "segredo " dessas várias possibilidades de combinação mantém a integridade do carácter num equilíbrio de sabor e de dióxido de carbono.



VALPOLICELLA RÊVERIE

Classificazione: Denominazione d'Origine Protetta

Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Background: "fammi un vino che sia il Valpolicella di una volta", questo è ciò che ormai più di una volta mi son sentito chiedere. Un vino giovane, fresco, che ricorda la frutta appena raccolta e di beva. Non è semplice produrre un vino così poichè molto più di un vino di grande struttura richiede cura dei minimi particolari e l'errore è molto facile. Così il bilanciamento delle caratteristiche si intreccia a dei movimenti quasi di prudenza, non bisogna mescolare uve troppo diverse, si devono prendere solo loro, le tradizionali, non molto colore, non troppo tanniche, non acide...vino tenue, con tannino leggero, di buona salinità e freschezza. Questo

Classificação: Denominação de Origem Protegida

Tipo: vinho tinto seco

Uvas: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Background: "Me faz um vinho que seja o Valpolicella de uma vez" isso é o que mais de uma vez eu me dizia. Um vinho jovem, fresco, que lembra a fruta após a colheita para beber. Não é fácil de produzir um vinho, bem como muito mais do que um vinho de grande propriedade requer atenção aos detalhes e o erro é muito fácil. Assim, o equilíbrio confunde-se com as características dos movimentos quase de cautela, não se misturam uvas muito diferente, você só tem que separar só as tradicionais, não muitas cores não muito ácido tânico... vinho macio com taninos leves, salinidade e boa frescura.

Este é o nosso Valpolicella.

è il nostro valpolicella.

Caratteristiche di rilievo: di colore rosso rubino tenue con sfumature che vanno dal violetta al rosa. Leggero alla roteazione nel bicchiere, profumi di ciliegia, lampone, fiori come violetta e rosa e una piccola sensazione di pepe. In bocca entra liscio, composto, fresco, avvolgente, lascia poi con una sensazione sapida, fruttata, armonica, è persistente.

Zona di produzione: Valpolicella Est

Dati tecnici e analitici del vino: vigneti vari di proprietà e collaborazione, giovani allevati con sistema a Guyot, 6500 ceppi per ettaro. Resa min. e max. 60/80 q.li/ettaro. Resa vino 60%. Alcool 11,5%. Zuccheri 3 gr./Litro. Acidità totale 5,2 gr./lt. Estratto secco 20 gr./Lt.

Operazioni di vigneto e cantina: selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli; in cantina controllo della temperatura con lievito selezionato e malolattica contemporanea, sempre affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

Abbinamento: antipasti, minestre, come aperitivo o comunque da bere in compagnia.

Recursos Especiais: cor vermelho rubi com tons que vão do violeta ao rosa. ligeiro ao rodar no vidro, perfumes flores de cereja , framboesa , violeta e rosa como um pequeno sentimento de pimenta. Na boca suave , composto , fresco , então deixa com um sentido saboroso , frutado, harmonioso, é persistente.

Área de produção: Valpolicella Leste

Os dados técnicos e analíticos do vinho: sobre as vinhas de várias propriedades e colaboração, jovem sistema criado Guyot , 6500 videiras por hectare. Rendimento min. e máx . 60/80 q.li / hectare . Quantidade de vinho de 60%. Álcool 11,5 % . Açúcares 3 g . / Litro. Total gr acidez 5,2 . / Lt Extrato seco de 20 gr. / Lt.

Operações das vinhas e adegas: seleção de brotos, desfolhagem, desbaste controle de temperatura da adega com fermento selecionados e maloláctica contemporânea, sempre refinando em aço cerca de 6 meses .

Acompanhamentos: aperitivos, sopas, como aperitivo ou a beber em companhia



...VALPOLICELLA...CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

Classificazione: DOP

Tipologia: Vino Rosso secco

Vitigni: Corvina 40% - Corvinone 30% - Rondinella 25% - Oseleta 5%

Zona di produzione: Valpolicella classica

Background: morbido, elegante, fine, leggero ma non con questo povero. Solo chiarezza di profilo che nella sua autenticità rende semplice da un lato ma grande personalità dall'altro. E' questo ciò che vorrei esprimere, le nostre uve, i nostri terreni e la capacità sempre più attenta a non essere invasivo.

Caratteristiche di rilievo: di colore rosso rubino con riflessi appena granati, all'unghia con sfumature viola tenue. Alla rotazione nel bicchiere delicato con profumi molto esili che ricordano

Classificação: DOP

Tipo: Vinho Tinto Seco

Uvas: Corvina 40% - Corvinone 30% Rondinella

25% - Oseleta 5%

Área de produção: Valpolicella

Background: macio elegante, fino, leve. Apenas clareza do perfil em sua autenticidade, que facilita por um lado, mas por outro grande personalidade. È isto é o que eu gostaria de expressar, nas nossas uvas, nossa terra e a capacidade de cuidar sem ser invasivo.

Recursos Especiais: vermelho rubi com reflexos granada, com tons de roxo. A rotação no copo muito delicada, com aromas frageis que lembram a cereja madura e, paradoxalmente, uma pitada de tabaco. na boca entra discretamente, em seguida, deixando-a macia e suave com um certo sabor, um sabor de frutas maduras e especiarias.

la ciliegia matura e paradossalmente una leggera nota di tabacco. In bocca entra senza invadenza, morbido e avvolgente lasciandola poi con una giusta sapidità, un sapore di frutta matura e spezie.

Dati tecnici e analitici: vigneti vari di proprietà e in collaborazione, allevati con sistema a Guyot, 6500 ceppi per ettaro.

Resa min. e max. 60/80 q.li per ettaro – Resa vino 60% - Alcool 13,5/14,00% - zuccheri 6/7 g/l - Acidità totale 5,7/6,00 g/l - estratto secco netto 27/28,00 g/l

Operazioni di vigneto e cantina: selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Fermentazione da uva fresca nel mese di settembre/ ottobre a temperature naturali e poi a gennaio sulle bucce dell'Amarone con il tradizionale metodo chiamato "Ripasso" per circa 14 giorni. Affinamento in botte grande di Rovere di Slavonia per almeno 3 anni, infine bottiglia.

Abbinamento: Zuppe, pasta e fagioli, carni bianche, formaggi a media stagionatura.

Dados técnico e analíticos: diferentes vinhas próprias e co-criados sistema Guyot com 6500 videiras por hectare.

Rendimento min. e máx. 60/80 q.li por hectare - Rendimento Wine 60% - Álcool 13,5 / 14,00% - açúcar 6/7 g / l - Acidez total 5,7 / 6,00 g / l – dry net no dia 27/28, 00 g / l.

Operações de vinhas e adegas: seleção de brotos, desfolha, desbaste dos aglomerados. A fermentação de uvas frescas, em setembro / Outubro a temperaturas naturais em janeiro e, em seguida, as peles do Amarone com o método tradicional chamado "Repasso" durante cerca de 14 dias. Requinte em grandes barris de carvalho eslavo por pelo menos três anos e, finalmente, na garrafa.

Acompanhamentos: Sopas, massas e grãos, carnes, queijos temperados.



60 CABERNET SAUVIGNON 20 CABERNET FRANC 20 MERLOT

Classificazione: Veneto Indicazione Geografica Protetta

Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Cabernet Sauvignon 60% - Cabernet Franc 20% - Merlot 20%

Origine dei Vitigni: Colli Berici – Vicenza

Background: l'idea di questo vino nasce di fatto nel 2006 quando vengo a conoscenza di una realtà viticola sui "Colli Berici" e nel contesto della medesima scopro dei vecchi vigneti datati 1964, allevati a forma di "casarsa" e poi modificati conseguentemente a "cordone speronato"; vigneti destinati all'estirpazione per la limitata produttività ma per i quali chiedo invece il recupero, e mi trovo davanti ad un massale clonale di valore.

Da qui si profila l'idea di creare un nuovo prodotto, un vino che evidenzi in maniera chiara le peculiarità dei medesimi vitigni.

Classificação: Veneto Indicação Geográfica Protegida

Tipo: vinho tinto seco

Uvas: 60% Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc 20% - Merlot 20%

Origem das uvas: Colinas Berici - Vicenza

Background: A idéia deste vinho nasce de fato em 2006, quando cheguei ao conhecimento de uma realidade de vinhos das Colinas "Berici" e no contexto descubro que as mesmas vinhas velhas datados 1964 levantado na forma de "Casarsa" e depois alterado em conformidade de "cordão estimulados"; vinhedos pretendidos para a produtividade limitada mas em vez disso pediem que a recuperação e Encontro-me em frente a um valor massal clonal.

A partir daqui encaminhei a idéia de criar um novo produto, um vinho que mostra claramente as peculiaridades das mesmas vinhas.

Una zona, questa, che io definirei la nostra "Bordeaux italiana" visto che sono ormai vent'anni che vinifico uve provenienti da tutta la catena dei Colli Berici, area ricca di terreni importanti di origine vulcanica e glaciale, microclima particolare data la conformazione del suolo e isolato dalla catena delle alpi, offre quindi vini caldi, ma freschi dalla frutta ben matura ed espressa.

Descrizione del vino : rosso rubino intenso tendente al viola, al naso frangante, complesso in un insieme di frutta rossa e spezie. Morbido, vellutato, avvolgente, in bocca è ricco e persistente.

Sicuramente l'invecchiamento offrirà ancora più suadenza ed aristocraticità.

Raccolta, vinificazione e affinamento: L'uva viene raccolta a mano in piccole casse, riposa per circa 20/30 giorni in fruttaio, la vinificazione avviene poi in vasche di cemento a temperatura naturale e lievito indigeno per 40 giorni circa. Affinamento in barriques nuove minimo 24 mesi

Dati analitici: Alcool 15% - estratto secco 33 g/l - Acidità totale 5,7 g/l - pH 3,50.

Abbinamento: Carni Rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Uma regiao, que eu chamaria de a nossa "Bordeaux italiana ", uma vez que são mais de 20 anos que vinifico uvas de toda a cadeia de Berici, uma área rica em solos importantes vulcânica e glacial microclima particularmente dada a forma do solo e isolado a partir de cadeia dos Alpes, oferece vinhos tão quente, mas fresco do fruto bem maduro e expresso.

Descrição do vinho: rubi tendendo vermelho ao roxo , perfumado, em um conjunto complexo de frutas vermelhas e especiarias. Macio, aveludado, que envolve o paladar é rico e persistente.

Certamente o envelhecimento vai oferecer ainda mais sedução e aristocracia.

Colheita, vinificação e envelhecimento: As uvas são colhidas à mão em pequenas caixas, descansando por 20/30 dias de frutas, produção de vinho tem lugar em seguida, em tanques de cimento à temperatura ambiente durante 40 dias. levedura natural e indígena. O envelhecimento em barricas novas de carvalho pelo menos 24 meses

Análise: Álcool 15% - extrato seco de 33 g/l - Acidez total 5,7 g/l - PH 3,50.

Acompanhamentos: Carnes vermelhas, carnes selváticas e queijos maduros.



OZ OSELETA

Classificazione: Provincia di Verona, Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Oseleta 100%.

Primi cenni storici reperibili: fine '800 - primi '900. Dati questi che ne esaltavano le caratteristiche analitiche, ma sconsigliato per la scarsa resa sia in pianta che in vino. Presente a piante sparse nei vigneti storici della Valpolicella e solamente negli ultimi 15 anni c'è presenza di vigneti specifici. Attualmente si potrebbe presumere una presenza totale in Valpolicella di Ha 20, con un ulteriore incremento per i prossimi anni. Vinificazioni presenti sul mercato per ora solo in abbinamento con altri vitigni, poiché riconosciuto come vino abbastanza rustico, con caratteristiche che riconducono molto al selvatico. Autorizzato e raccomandato dalla vendemmia 2002.

Classificação: Província de Verona, Indicação Geográfica Tipica.

Tipo: vinho tinto seco.

Uvas: 100% Oseleta.

Primeiras históricas disponíveis: final 800 – primeiro 900. Dados que enfatizavam estas características analíticas, mas não é recomendado devido ao mau desempenho em ambos planta que no vinho. Presente em plantas espalhadas em vinhas históricas de Valpolicella e apenas nos últimos 15 anos tem a presença de vinhedos específicos. Atualmente, pode-se supor uma presença total em Valpolicella de Ha 20, com um aumento para os próximos anos.

Vinificação presente no mercado no momento só em conjunto com outras vinhas, é reconhecido como vinho bastante rústico, com características que rastreada até muito selvagem. autorizada e recomendado pela safra de 2002.

Caratteristiche di rilievo: Antociani, Tannini, Acidità totale, Estratto Secco.

Resa uva/vino: max 55%

Senza espressioni aromatiche di particolare rilievo, da abbinarsi tranquillamente con altri vitigni. Produce vini di sicura longevità.

Operazioni di vigneto: defogliazione, diradamento dei grappoli

Vendemmia: prima/seconda decade di ottobre in casse, pigiatura fresca, fermentazione per circa 15 giorni senza ausilio di biotecnologie. Affinamento in barrique per 18 mesi ca. Unica attenzione: abbisogna di molto ossigeno nella fase di maturazione.

Álcool: 13,5% - Acidità Totale: 6,60 - Estrato Secco: 33,00 - Ph: 3,40

Dati Tecnico/analitici del vino presentato:

Vigneto: 1998 - impianto Guyot - 6000/8000 ceppi/Ha

Zona: Valpolicella Est

Resa min/max/Ha: 60 q.li - Resa vino: 50-55%

Perché produrlo in purezza? Dopo tutti questi dati nasce spontanea la domanda del perché noi abbiamo voluto produrlo in purezza. Il motivo è semplicemente quello di esprimere la potenzialità e le caratteristiche di un vitigno che non ha nulla da dividere o invidiare con quelli che sono i vitigni più conosciuti, se non per la resa. Inoltre appartiene al nostro patrimonio storico e ciò non va sottovalutato; oltre alla volontà personale di essere sempre innovatori nel rispetto dell'esaltazione della storia.

Abbinamento: carni grasse in genere, bollite o ai ferri, selvaggina, formaggi a media stagionatura e pesce grasso.

Características do relevo: antocianinas , taninos , acidez total, extrato seco .

Uva / vinho: até 55%

Não há expressões aromáticas de particular importância, a ser correspondido facilmente com outras uvas. Produz vinhos de longevidade segura.

Transações da vinha: desfolha, desbaste colheita

Colheita: primeira / segunda semana de outubro em caixas, esmagamento fresco, a fermentação por cerca de 15 dias sem o uso da biotecnologia. O envelhecimento em barris de carvalho por 18 meses aprox. A única atenção : necessita de uma grande quantidade de oxigênio na fase de crescimento.

Álcool: 13,5% - Acidez Total: 6,60 - extrato seco total: 33,00 - Ph : 3,40

Dados técnicos / vinho analítico apresentado:

Vinha: 1998 - sistema Guyot - 6000/8000 plantas / ha

Área : East Valpolicella

Rendimento min / max / Ha: 60 q.li - Quantidade de vinho : 50-55%

Por que produzir em pureza? Depois de todos estes dados surge a pergunta por isso que queria produzi-lo na pureza. A razão é simplesmente para expressar o potencial e as características de uma videira que não tem nada a invejar ou compartilhar com aqueles que são as vinhas mais conhecidas, se não a se render. Também pertence ao nosso património e que não deve ser subestimado; para além da vontade pessoal de ser sempre inovadores no respeito e na exaltação da história.

Acompanhamentos: carnes gordas em geral, cozidos ou grelhados , carnes selváticas, queijos médio -idade e peixes oleoso.



KAIROS

Dalla lingua greca **opportuno, conveniente, ideale per il momento...**

Classificazione: Veneto, Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: minimo 15 varietà.

Perché di questo vino: non nasce da un progetto, bensì dall'evoluzione dell'azienda. Kairos, nome questo che deriva dalla lingua Greca (opportuno, conveniente, giusto per il momento...). Fratello minore per concentrazione di Harlequin, nasce dalla stessa selezione ma delle annate che non hanno avuto la stessa fortuna per clima e da tutte quelle uve che in vigneto sono gestite allo stesso modo ma che, per quantità e talvolta per graduatoria qualitativa, non sono state scelte per

A partir da língua grega adequada, acessível, ideal para o momento ...

Classificação: Veneto, Indicação Geográfica Típico.

Tipo: vinho tinto seco.

Vinhos: 15 variedades mínimos.

Devido a este vinho: é um projeto, mas a evolução da empresa. Nome Kairos Isso é o que vem da língua grega (adequado, conveniente, apenas para o momento ...). Irmão para menor concentração de Harlequin, nasceu mas por a mesma seleção de colheitas que não fazem tiveram a mesma sorte para o clima e todas as uvas no vinhedo são tratados da da mesma forma, mas, em quantidade e, por vezes, para classificação qualitativa, não foram escolhidos para o mesmo. Assim nasceu a necessidade de criar Kairos, uma grande qualidade de vinhos e conveniente para aqueles que comprá-lo.

il medesimo. Così è nata l'esigenza di creare Kairos, un grande vino qualitativamente e conveniente per chi lo acquista.

Descrizione del Vino: rosso rubino intenso con riflessi violacei, denso al naso, si esprime in una complessità di note che vanno dalla marmellata di frutti rossi di sotto bosco alle ciliegie, per passare poi alle spezie come cacao, vaniglia, cannella e chiudere con avvolgente quasi balsamica. In bocca è morbido, di un'armonia quasi incredibile, di grande beva. Complesso, ricco e di notevole persistenza.

Raccolta, Vinificazione e Affinamento: come per l'Harlequin, le uve vengono raccolte in base alla maturazione varietale di ogni singolo vitigno, con la massima pretesa nella selezione dei grappoli; riposa poi in plateaux, come da tradizione per l'Amarone, limitando però l'appassimento al solo tempo di concludere l'intera vendemmia. Vinificato in contenitori inox, gli interventi vengono limitati alla movimentazione del mosto e della vinaccia manualmente, senza l'uso di lieviti selezionati ed ulteriori biotecnologie. Tra la crio-macerazione "pre e post" e la fermentazione trascorrono 20/25 giorni. Dopo 8/10 gg dalla svinatura entra in barriques di legni Francesi dove trascorre almeno 24 mesi senza mai essere travasato.

Dati analitici: Alcool 15,50 - Estratto secco 33,20 g/l Ac. Tot. 5,70 g/l - Ph 3,50

Abbinamenti: da servire con formaggi stagionati, oppure carni rosse importanti come selvaggina e comunque a base speziata.

Descrição do Vinho: vermelho rubi intenso com tons violeta, cheiro denso, é expressa em complexidade de notas que vão de frutas vermelhas atolar nos bosques de cereja, em seguida, passar a especiarias, como cacau, baunilha, canela e cubra com filme - em torno de quasebalsâmico. Na boca é macio, harmonia quase inacreditável , ótima bebida. Em geral , rico e extremamente persistente.

Colheita, vinificação e envelhecimento: como o Arlequim , as uvas são colhidas em de acordo com o amadurecimento varietal de cada videira individual, com a pretensão máxima na seleção dos cachos; então repousa sobre planaltos , como é tradicional para o Amarone, restringindo o tempo de secagem para apenas fechar toda a colheita. Vinificado em containers aço, as intervenções são limitadas ao manuseio do mosto e bagaço manualmente, sem a utilização de leveduras selecionadas e ainda biotecnologia . Entre os crio- maceração "Antes e depois" e fermentação gastar 20/25 dias. Depois de 8/10 dias a partir da trasfega entra em barricas francesas floresta onde ele passa pelo menos 24 meses , sem nunca ser decantado.

Dados Analíticos: Álcool 15.50 - extrato seco 33,20 g / l Ac . Tot 5,70 g / l - pH 3.50

Acompanhamentos: servir com queijo ou carnes vermelhas carnes seltavicas de qualquer maneira e com base picante.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Vino Rosso Secco

Vitigni: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Croatina 5%

Alcune considerazioni: questo vino è uno dei prodotti dove maggiormente si intravede la mano dell'uomo. È un figlio d'arte. La scelta del vigneto, del grappolo, l'epoca di raccolta e poi l'appassimento con le possibilità di scegliere tra il naturale e il tecnologico, i tempi di riposo in plateaux... e poi ancora la pigiatura, con raspo o senza, il taglio delle uve, la fermentazione spontanea o guidata... e poi ancora la barrique o la botte grande, tre anni di affinamento oppure sei oppure nove... Sono tutti questi elementi che danno un'identità o un quadro talvolta molto differente, artistico o banale. È qui, quindi, l'abilità e la serietà, oppure il semplice valore dell'uomo che ne determina il risultato finale.

Classificação: DOC

Tipo: Vinho Tinto Seco

Uvas: Corvina 30%, Corvinone de 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, 5% Croatina

Algumas considerações: este vinho é um dos produtos mais em forma de mão do homem. É uma tradição de família. A escolha da vinha, do grupo, o tempo da colheita e secagem com a possibilidade de escolher entre o natural e tecnologia, o tempo de descanso em bandejas e ... então ainda esmagamento, com ou sem talo, corte as uvas, fermentação e espontânea ou orientada ... barris, em seguida, pequenas ou grandes, de três anos de envelhecimento ou seis ou nove ... Eles são todos esses elementos que dão uma identidade ou um quadro por vezes muito diferente, artística ou trivial. É aqui, portanto, a habilidade e dedicação, ou o valor de simples o homem que determina o resultado final.

Descrizione del vino: di colore rosso rubino intenso, con ampi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda d'impatto il fratello maggiore "il Recioto" con note di uva appassita. Balsamico, offre sentori di ciliegia, prugna e piccoli frutti di sottobosco per chiudere con spezie come il pepe, la menta e la mandorla amara. In bocca è avvolgente, complesso, con note differenti, dalla frutta alle erbe, ai fiori rossi: persistente, austero, singolare.

Dati tecnici: scelta dei vigneti più vecchi dell'azienda e altri collaboratori . Le uve che determinano l'Amarone vengono prese con l'unico criterio dettato dalla tradizione dove l'uva deve avere tutte le caratteristiche per poter sostenere un appassimento naturale, cioè senza l'uso di deumidificatori. Pigiate poi nel mese di Gennaio, sostano in serbatoi d'acciaio tutto il tempo utile per un avviamento di fermentazione senza ausilio di lieviti selezionati o altre biotecnologie, escluso il metabisolfito di potassio quale inibitore di microrganismi patogeni. Pochi rimontaggi e follature ma con tempi di contatto con la vinaccia per oltre due mesi. Svinato entra pochi giorni dopo in barili e botti di rovere di Slavonia oltre che qualche barrique francese. Da questo punto in poi solo regolari rabbocchi. Il tempo poi piano piano ne modella le caratteristiche.

Alcool: 15,5% vol. - Acidità Totale: 6,33 - Estratto secco: 31,0 gr/Hl - Ph 3,34

Abbinamento: formaggi stagionati, carni da cortile, selvaggina, oppure da solo a fine pasto. Può essere consumato anche dopo parecchi giorni dall'apertura.

Descrição do vinho: de cor rubi intenso vermelho, com os dados de arcos de largura de álcoois superiores. O nariz lembra impactar o irmão mais velho " Recioto " com notas de passas . Balsâmico , oferece dicas de cereja, ameixa e bagas vegetação rasteira para fechar com especiarias, como pimenta , hortelã e amêndoas amargo. Na boca é fascinante , complexo, com notas diferentes , a partir de frutos de ervas , flores vermelhas : persistente, austero, singular.

Dados técnicos: seleção das vinhas mais antigas da empresa e outros funcionários. O que determinam as uvas Amarone são tomados com o único critério ditada pela tradição onde as uvas deve ter todas as qualidades necessárias para um secagem natural , sem a utilização de desumidificadores . Pressionado no final do mês de janeiro de parar em tanques de aço em todo o tempo para uma start-up fermentação usando leveduras ou sem outras biotecnologias, excluindo potássio inibidor metabissulfito de microorganismos patogênicos . Poucos repassando mas com o tempo de contato com as cascas por mais de dois meses . esvinhado fora em poucos dias depois em barris e barris de carvalho eslavo mais que alguns barricas francesas . Deste ponto em diante , apenas regulares top-ups.

O tempo, então dá forma lentamente o personagem.

Álcool: 15,5% vol . - Acidez total: 6,33 - extrato seco: 31,0 g / hl - Ph 03:34

Acompanhamentos: queijo, carne , aves, carnes selváticas , ou apenas fim da alimentação . Pode ser consumido , mesmo depois de vários dias de abertura.



AMARONE DOP CLASSICO RISERVA "LA MATTONARA"

Classificazione: DOP

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Considerazioni: nasce solo da vitigni vecchi e quindi con una limitata produzione e da una selezione molto ristretta di uve. Le annate si riducono solo a quando i frutti sono di elevatissima qualità rispetto alla produzione dell'amarone normale. Vinificato con metodo fedelissimo alla tradizione, in vasche di cemento per almeno 2 mesi, a contatto con l'uva, il lievito indigeno e le temperature naturali, segue la svinatura con ancora diverso zucchero residuo. Solo il lungo affinamento permette un'ulteriore trasformazione portandolo secco a circa 7/8 gr. lt. Maturo dopo circa 9 anni di affinamento in legno di varia misura, fra botti grandi da 33 Hl e tonneaux da 750 litri, viene imbottigliato al suo decimo anno di età.

Classificação: DOP

Tipo: vinho tinto seco.

Uvas: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

Área de produção: Valpolicella Classica

Considerações: só vem de vinhas velhas e, em seguida, com uma produção limitada e uma seleção muito limitada às uvas. Os anos são reduzidos apenas quando as frutas são da mais alta qualidade no que diz respeito à produção AMARONE normal. Feito com método legalista tradição, em tanques de cimento para pelo menos 2 meses, em contato com as uvas, as leveduras indígenas e temperaturas naturais, seguindo a trasfega com açúcar ainda diferente resíduo. Só o processo de envelhecimento a longo permite ainda transformação trazendo-o seco aproximadamente 7/8 gr. lt.

Dati analitici: Alcool, 16% - Estratto secco 35,8 gr./lt. - Acidità Totale 6,7 gr./lt. - Zuccheri 8,7 gr./lt. - pH 3,6

In bocca entra avvolgente, ampio, complesso e lascia dietro di sé un bouquet di fiori, frutta e spezie una dolcezza impeccabile che dona quella sensazione di "concerto"; è sicuramente una rarità che a me per primo impressiona.

Abbinamento: un vino che ama cibi con gusti forti e ben definiti, si abbina molto bene quindi a formaggi stagionati, carni importanti, dolci secchi, cioccolato amaro oppure ,da gustare con sigaro e pipa, è un apprezzato vino da meditazione.

In questa bottiglia ho voluto racchiudere l'anima e il concetto di Amarone. In essa si mescolano l'esperienza, l'evoluzione e la pratica ma anche il gusto. Il risultato è un vino che, peccando forse di presunzione ma mosso da grande orgoglio, definisco io stesso un capolavoro. Ha note di spezie come cannella, tabacco, whisky, confettura di ciliegie e un leggero sottobosco di erbe e muschio. Il colore è perfettamente calibrato e molto brillante e ha in sé l'autentico spirito del passato e la lunga vita che lo attende.

Maduro depois de cerca de 9 anos de envelhecimento em madeira de vários tamanhos, entre 33 tonéis e barris de 750 litros de hl, é engarrafado em seu décimo ano de idade.

Dados Analíticos: Álcool , 16% - extrato seco 35,8 gr / Lt - Total gr acidez 6,7 / Lt - Açúcares 8,7 gr. / Lt - PH 3,6

Na boca envolvem, grande, complexo , e deixa para trás um buquê de flores, frutas e especiarias que dão uma doçura impecável que o sentimento de "concerto"; é certamente uma raridade que me impressiona em primeiro lugar.

Acompanhamentos: Este vinho tem gosto de comida com forte e bem definida, ela vai muito tão bem com queijos, carnes importante , seco doce , chocolate amargo ou , para ser apreciado com charuto e cachimbo , é um vinho de meditação popular.

Neste garrafa eu queria colocar a alma eo conceito de Amarone . nele se misturam a experiência , a evolução e prática, mas também o sabor. O resultado é um vinho, pecando talvez presunçoso , mas movido por um grande orgulho , eu chamo em si uma obra-prima. Tem notas de especiarias como canela, tabaco, uísque, jam ciliegia e uma ligeira vegetação rasteira de gramíneas e musgo. A cor é perfeitamente calibrada e muito brilhante e tem em si o verdadeiro espírito do passado e da longa vida que o espera.



HARLEQUIN

Classificazione: Veneto, Indicazione Geografica Tipica.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: minimo 15 variedades.

Harlequin è un vino rosso innovativo, eppure intimamente legato alla tradizione. Vuole esprimere la terra, le uve, le genti che appartengono ad un territorio dalla grande cultura vinicola: il Veneto, nel Nord-Est dell'Italia. Vuole parlare di Verona, in particolare, della storia millenaria della città di Giulietta, della bellezza dei suoi monti dai panorami infiniti – il Baldo e i Lessini –, delle verdi colline di Valpolicella cariche di vigne ed olivi, della fertile pianura attraversata dal grande fiume - l'Adige -, di un lago azzurro che sembra quasi il mare – il Garda. Harlequin, Arlecchino: è il personaggio simbolo della commedia dell'arte italiana. L'attore che lo interpretava

Classificação: Veneto, Indicação Geográfica Típico.

Tipologia: vinho tinto seco.

Vinhos: 15 variedades mínimos.

Harlequim é um vinho tinto inovador, ainda intimamente ligada à tradição. quer expressar a terra, as uvas, as pessoas que pertencem a um território da grande cultura do vinho: o Veneto, no nordeste da Itália. ele quer falar de Verona, em particular, da história de mil anos a cidade de Julieta, a beleza de sua montanhas com vistas intermináveis - Baldo e Lessini - As colinas verdes cobertas de vinhas de Valpolicella e oliveiras, a fértil planície atravessada pelo grande rio - o rio Adige -, um lago de água doce que parece que o mar - o Garda. Harlequin, Arlequino: é o símbolo do personagem de comédia arte italiana. O ator que ele desempenhou sabia perfeitamente a tela, as orientações definidas pelo autor.

conosceva alla perfezione il canovaccio, le linee guida tracciate dall'autore. Poi ci metteva il proprio estro, il proprio umore, la propria genialità. Così, nella recita a soggetto, nasceva ogni sera una nuova commedia. Ogni volta nuove lacrime si univano alla risata grassa. Arlecchino era la màscara più amata, il popolano furbo, ma sempre affamato. Il suo costume portava il segno dei rari e felici banchetti, chiazzato com'era del sugo degli gnocchi, i màcaroni. Harlequin, Arlecchino: è un sogno divenuto realtà nel 1999. Dopo anni passati a dialogare con la vigna, dopo lunghe riflessioni in cantina, con la voglia di sperimentare, capire, conoscere. Volendo comunicare agli altri, attraverso il vino il proprio pensiero. Ecco dunque l'idea: tracciare una linea guida chiara, netta, precisa, innestandovi di volta in volta, l'interpretazione della terra e dell'uomo, delle stagioni e delle uve. Verificando di persona se è possibile produrre bottiglie che esprimano il massimo della propria idea di qualità, pur nella mutevolezza del clima e delle annate. Ora triste ora allegro, ora forte ora dolce, ora amichevole ora severo. Multiforme e poliedrico così com'è il costume di Arlecchino, fatto di cento stoffe e cento colori, eppure sempre riconoscibile. Così dev'essere Harlequin: vino che nasce da tante madri, da tante uve, unico e irripetibile di anno in anno, eppure sempre riconoscibile nella sua caleidoscopica variabilità. Perché sa

Em seguida, sua própria inspiração, seu humor, sua genialidade. Assim, na recitação foi criado em uma nova peça a cada noite. Cada vez novas lágrimas ingressou na gargalhada. Harlequin foi o rímel mais amado, preencher o inteligente, mas sempre com fome. Seu traje suportou o sinal dos banquetes raras e felizes, manchado como era o molho de nhoque o macarrão. Arlequim, Arlequim é um sonho tornado realidade em 1999. Depois de anos de diálogo com as vinhas, na adega, depois de muito pensar, com o desejo de experimentar, entender, saber. Querendo comunicar com os outros, através do vinho seu próprio pensamento, portanto a idéia: desenhar uma orientação clara, precisa, enxertia de tempos em tempos, a interpretação da terra e do homem, e das estações do ano das uvas. Checagem em pessoa, se era possível produzir um vinho que expressa a máxima própria idéia de qualidade, apesar da natureza em mudança do clima e annate. Ora triste, às vezes feliz, agora mais forte agora doce, às vezes amigável, por vezes graves. Multiforme e multi-facetado, como é o costume de Arlecchino, tecidos de cento e centena de cores, mas sempre reconhecível. Então deve Harlequin: Vinho que vem de tantas mães de muitas uvas, únicas e irrepetíveis, de ano para ano, mas sempre reconhecível na sua variabilidade caleidoscópica.

interpretare le vigne, la terra e la cultura del proprio territorio. Perché sa parlare della vita.

Dati tecnici: Harlequin è prodotto da più varietà di uve provenienti da un'area vasta e diversificata. A determinare la scelta è un solo concetto: la qualità. Raccolte a mano grappolo per grappolo, vengono riposte in plateaux da un minimo di cinque giorni a un massimo di quaranta, in ambiente naturale, senza ausilio di macchine per la ventilazione forzata o per deumidificazione. Pigiate tutte insieme senza diraspatura, sono fermentate in vasca di cemento con lievito indigeno, senza ricorrere a alcuna biotecnologia, per quindici-venti giorni. Follature, delestage e soprattutto vista-udito-olfatto dell'uomo sono la chiave per una buona fermentazione. L'occhio, l'orecchio, il naso ti raccontano tanto del vino, se lo sai ascoltare.

Si procede poi alla svinatura e alla decantazione per circa dieci giorni. Poi lo si fa entrare in barriques nuove da 225 litri. Lì riposa per almeno trenta mesi, senza alcun travaso. Viene imbottigliato senza effettuare chiarifica. Quindi rimane in cantina per almeno sei mesi. Poi eccolo aprirsi al mondo, alla nuova vita. Ora eccolo qui, nelle vostre mani, nel vostro bicchiere. Intrigante è forse la parola che mi sembra possa sinteticamente definire questo vino.

Porque ele sabe o bando escolhidos a dedo por grupo, são colocadas em caixas de um mínimo de cinco dias até um máximo de quarenta anos, no ambiente natural, sem o auxílio de máquinas para a ventilação ou desumidificação forçado.

Pressionada junto sem descascar, são fermentadas em cubas de concreto com leveduras indígenas, sem recorrer a quaisquer aditivos biotecnológicos para quinze - Vinte dias. Fulling, amalgamado e, especialmente, com cheiro audição vista homem são a chave para uma boa fermentação. O olho, o ouvido, o nariz vai dizer tanto do vinho, se você sabe como ouvir.

Em seguida, procede à trasfega e decantação por cerca de dez dias. Em seguida, o você entrar em barricas novas de carvalho de 225 litros. Não descansa por pelo menos 30 meses sem reabastecimento. É engarrafado sem multar executar. Por isso, permanece na adega por pelo menos seis meses. Então aqui está aberta para o mundo, nova vida. Agora aqui está, em suas mãos, em seu copo. Intrigante é talvez a palavra que eu acho que pode sucintamente definir este vinho.

Alla vista si offre d'un rosso rubino intenso ma privo d'eccessi. Ha riflessi viola. È denso, glicerinoso. L'olfatto coglie un insieme d'aromi che s'intrecciano e si rincorrono, domando profumi di frutta ora bianca ora rossa, note di spezie orientali, fragranze di erbe perenni, sentori di cioccolata, di marmellata... La bocca conferma le sensazioni colte dal naso. Trova complessità ed esuberanza aromatica, lunga, elegante persistenza. Lo sente avvolgente nella sua morbidezza e mineralità.

Perché di questa scelta: Il cercare la creatività fa parte del mio essere, penso del mio patrimonio genetico. Desideravo produrre un vino che non avesse termini di paragone. Non per il piacere della competizione fine a se stessa, ma semplicemente per esprimere ai massimi livelli ciò che offre il nostro territorio, le sue varietà e l'esperienza personale e collettiva.

Abbinamento: da meditazione a fine pasto con tabacco come sigaro e pipa, cacao amaro, oppure può sicuramente essere abbinato a carni molto importanti, ma anche carni crude (tartare).

Ao vê- lo tem um rubi vermelho intenso , mas desprovida de excesso, com reflexos violeta
É densa e viscosa. O cheiro tem um conjunto de aromas que se entrelaçam e perseguição , maravilha aromas de frutas Agora vermelho , notas de especiarias fragrâncias orientais de ervas perenes, notas de chocolate, compotas ... A boca confirma as sensações apreendidas pelo nariz . Encontre complexidade e exuberância aromático, final longo e elegante. Ele se sente confortável em suavidade e mineralidade.

Porque desta escolha: A busca pela parte criativa do meu ser, eu acho que de minha herança genetico. Desideravo produzir um vinho que não tinha condições para efeitos de comparação. Não por causa da concorrência como um fim em si, mas simplesmente para expressar os mais altos níveis que oferece nosso território, sua variedade e da experiência pessoal e coletiva.

Acompanhamentos: meditação no final da refeição com como charutos e tabaco de cachimbo, cacau em pó sem açúcar, ou ele pode definitivamente ser acompanhado com carnes muito importantes,mas tambem a carne crua (tartare).



TRANALTRI

Classificazione: I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

Tipologia: Vino bianco dolce

Vitigni: Garganega 30%, Trebbiano Toscano 70%

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Descrizione del vino: di colore giallo verdolino brillante, al naso esprime note di agrumi come cedro, limone ma anche avvolto da spiccate note di pietra focaia e argilla. In bocca entra con buona sapidità: non è stucchevole, di grande freschezza e ottima beva, si chiude con un retrogusto di mandorla amara e frutti esotici.

Classificação: I.G.P. (Indicação Geográfica protegido)

Tipo: Vinho Branco doce

Uvas: Garganega 30%, Trebbiano Toscano 70%

Área de produção: Valpolicella Classica

Descrição do vinho: cor amarelo esverdeado brilhante, o nariz revela notas de frutas cítricas, como cedro, limão, mas também cercado por reluzentes contra notas de pedra e argila. Na boca com bom sabor: não é enjoativo, com grande frescura e boa bebida, termina com um sabor de amêndoas amargas e frutas exóticas

Dati analitici: Alcool 13%vol. - Zuccheri residui 90,5 g/l - Ac. totale 7,52 g/l - Estratto secco 119 g/l

Dati tecnici: vista l'anzianità delle piante le operazioni di vigneto sono limitate per la bassa vigoria, segue una selezione in vendemmia con successivo ripasso in plateaux per un minimo di 4 mesi. Il mosto dell'uva viene poi separato e decantato staticamente, facendo seguire fermentazione e affinamento in carati di piccole dimensioni (100 litri) per un minimo di 3 anni senza alcuna operazione di travaso, rabbocco o altro. Solamente in fase di pre-imbottigliamento viene microfiltrato a 1mc. e messo in bottiglia.

Abbinamenti: da solo a fine pasto, con gelato e dolci alla frutta e vaniglia.

Ecco un'altra espressione della nostra terra: un vino bianco con potenziale complesso e variegato. In passato, precedentemente all'evento delle DOC, il passito bianco era parte integrante della proposta locale della Valpolicella. In particolare il Trebbiano Toscano era l'uva bianca maggiormente presente in vigneti plurivarietali e spesso entrava nel blend del Recioto stesso.

Análise: Álcool a 13% vol . - Açúcares residuais 90,5 g / l - Ac . total de 7,52 g / l - 119 g extrato seco / l

Dados técnicos: dada a antiguidade das plantas de operações de vinha são limitada ao menor vigor , seguido por uma colheita de selecção com próxima revisão em bandejas por um período mínimo de 4 meses. O suco de uva Separa-se então decantado e estaticamente , seguido de fermentação eo envelhecimento em pequenos barris (100 litros) para um mínimo de 3 anos sem qualquer operação em lotes , ou outra cobertura . Apenas em fase Pré- engarrafamento é microfiltrado para 1MC . e engarrafado.

Servir com: sozinho no final da alimentação , com sorvete de frutas e sobremesas e baunilha .

Aqui é outra expressão da nossa terra : um vinho branco com um potencial complexas e variadas . No passado , antes do evento da DOC , a vinha passa branca era uma parte integrante da Valpolicella local proposta. Em especialmente as uvas brancas Trebbiano Toscano foi mais prevalente em vinhedos plurivarietali e muitas vezes entrou na mistura de mesmo Recioto .