



Lombardia

▲
Monte Baldo

Lago di Garda

Trento >

●
Torri del Benaco

●
Garda

●
Bardolino

●
Cavaion Veronese

●
Lazise

●
Sirmione

●
Pastrengo

●
Peschiera

●
Verona

< Milano

Venezia >

A4

Mincio

Adige

< Bologna

Bardolino

VENETO

A sud-est del lago di Garda, si estende un territorio straordinario, fatto di un susseguirsi di colline che lasciano il posto, di tanto in tanto, a strette valli e a piccole aree pianeggianti ghiaiose. Sono le colline moreniche del Garda, l'anfiteatro che con le sue dolci pendenze sembra abbracciare la parte meridionale del lago e delle montagne che si stagliano nel nord.

Sebbene le prime fonti scritte e le prime raffigurazioni che rimandano alla coltivazione dell'uva in queste zone risalgono al periodo altomedievale, reperti storici dicono che già dall'epoca romana e, ancora prima, nell'età del bronzo qui si produceva vino. Una lunga storia dunque che ci porta al 1937, quando qui venne creato il primo Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi.

Un territorio che presenta un'estrema diversità di suoli, ben 66 sono le tipologie, dovuta ai depositi morenici formati durante le glaciazioni che si sono concluse circa 10000 anni fa e che modellarono il bacino gardesano. Ciò fa sì che, oltre alla coltivazione dei vitigni autoctoni, Corvina, Rondinella e Molinara i più diffusi, il territorio sia adatto anche per la coltivazione dei vitigni internazionali che donano espressioni di grande valore.



Tenuta La Cà

Calmasino di Bardolino (Verona)

Tenuta La Cà è un'azienda giovane e innovativa espressione di Pietro e Aldo Giambenini che nella primavera del 2018 lasciano le grandi città tornando a Calmasino di Bardolino per gestire un vigneto di 12 ettari che presenta una preziosa diversità di suoli, tutti ricchi di minerali - dagli impasti argillosi, a ghiaie moreniche a limi calcarei - e di vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein Petit Verdot tra i rossi; Pinot Grigio e Bianco, Traminer e Garganega tra i bianchi. I due fratelli hanno messo in piedi un'azienda che opera interamente secondo processi biologici. Il metodo lavorativo è il vero motivo differenziante di Tenuta La Cà: vendemmia esclusivamente manuale, data una logistica sicuramente agevole con meno di 600 metri tra vigna e cantina, parcellizzazione del vigneto; e soprattutto il pionieristico (per la zona) metodo a caduta, che porta l'uva a subire le influenze della gravità senza alcun ausilio di pompe meccaniche. La scienza in sostituzione della tecnologia, per esaltare al massimo le qualità della materia prima lasciandola praticamente intatta e un'enologia per sottrazione che elimina le aggiunte a favore di un approccio naturale.



Biso

100% corvinone

Raccolta manuale a fine agosto, selezione del grappolo, caricamento in pressa di uva intera, macerazione di 2-4 ore, pressatura soffice. Frazionamento dei mosti fiore e pressato, utilizzo del solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce di 8 mesi, rifermentazione in aprile, affinamento su lieviti di 12 mesi. Di colore rosa antico; il naso ai profumi di fiori e agrumi e mela, precede un palato profondamente minerale al pompelmo e lampone.



Chieto-Chiaretto Bardolino Classico DOC

Corvina, rondinella

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, pressatura soffice, vinificazioni varietali per gravità di solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce fini di almeno 6 mesi in tini d'acciaio. Bacche rosse selvatiche, pesca bianca, lampone, buccia di pompelmo e un pizzico di melograno, una piacevole sensazione di bouquet di fiori primaverili. Fresco e agrumato, lungo, equilibrato ed elegante. Solo uve autoctone e nessuna sovrastruttura complessante, come una volta.



Dritto - Bardolino Classico DOC

Corvina, rondinella, corvinone

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, vinificazioni varietali per gravità di acini interi. Rimontaggi e follature giornaliere, svinatura a fine fermentazione. Affinamento sulle fecce fini di almeno 6 mesi. Fresco ed elegante, dalla beva piacevolissima, colore rosso delicato e tannino setoso. Esprime al naso un leggero sentore vegetale prima di rivelare piccola frutta rossa e il pepe, firma olfattiva delle uve veronesi. Al palato è immediato con sentore di piccoli frutti rossi e ancora leggermente speziato. Solo uve autoctone e nessuna sovrastruttura complessante, come una volta.



Calis

Merlot, corvina,
lagrein, cabernet franc

Raccolta manuale, selezione del grappolo, vinificazioni varietali, affinamenti varietali di 18/24 mesi in tonneau e barriques di rovere di terzo passaggio, affinamento di blend in botte grande da 25hl seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. L'aroma è intrigante: more, mirtillo e gelso, soffi di pepe e ricordi vegetali. La viola come ultima sensazione olfattiva precede un assaggio materico, avvolgente e intenso. Un blend unico e di struttura ma dalla beva molto scorrevole.



Garganega

100% garganega

Raccolta manuale in cassetta di uva surmatura, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, pressatura soffice di acini interi, frazionamento dei mosti, utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione in tino d'acciaio non colmo per la prima metà, segue la seconda metà della fermentazione in tonneau d'acacia esausto. Affinamento in tonneau d'acacia esausto di 6 mesi seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. La Garganega è un vitigno straordinariamente versatile, la vendemmia tardiva è un'estremizzazione voluta e cercata per esaltarne la nobile complessità fatta di note di pietra focaia, agrumi e fiori d'acacia che anticipano un palato morbido ma molto sapido e profondo con sentori di camomilla e mandorle. Non stabilizzato, non chiarificato, non micro-filtrato.



Traminer

100% gewurztraminer

Raccolta manuale in cassetta, vinificazione in botti di ceramica sulle bucce, macerazione di 28 giorni, pressatura leggera con torchio manuale. Affinamento in ceramica sulle fecce per 12 mesi e in tonneau di rovere per 10 mesi. La ricerca del lato più Gewurtz del Traminer, termine che in italiano viene spesso tradotto erroneamente con "aromatico", in realtà il significato corretto è "speziato". Dal colore giallo dorato, potente ma mai stucchevole profuma di rosa, eucalipto, chiodi di garofano e frutta a polpa gialla, il sorso è ricco e succulento e si conclude con un finale leggermente citrico e minerale. Non stabilizzato, non chiarificato, non micro-filtrato.



Pinot Bianco

100% pinot bianco

Raccolta manuale in cassetta, vinificazione in botti di ceramica sulle bucce, macerazione di 18 giorni, pressatura leggera con torchio manuale. Affinamento in ceramica sulle fecce per 12 mesi e in tonneau di rovere francese per 14 mesi. Di colore giallo dorato molto intenso e brillante, al naso si percepisce subito una bellissima complessità, spiccano la frutta a pasta gialla, frutta secca, ed una nota già evolutiva che ricorda la paglia e il fieno e ancora arrivano sensazioni speziate di liquirizia e di anice. L'assaggio conferma le sensazioni olfattive. Il vino è già molto equilibrato e complesso ma l'acidità spiccata e la salinità avvolgente che allunga le sensazioni gustative fruttate e speziate ne sottolinea la potenzialità di affinamento. Non stabilizzato, non chiarificato, non micro-filtrato.



Lagrein

100% lagrein

Raccolta manuale in cassetta, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, fermentazione integrale di acini interi e circa il 15% di grappoli interi in tino d'acciaio. Pressatura con torchio meccanico. Affinamento in tonneau di rovere di primo passaggio di 12 mesi, secondo affinamento in botticella di rovere francese per 8 mesi. Un vino dal naso ricco e dal sorso persistente, tannino deciso ma non aggressivo e chiusura acida e sapida. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato.



Cabernet Franc

100% cabernet franc

Raccolta manuale in cassetta, selezione dei grappoli prima e acini poi, diraspatura, fermentazione integrale di acini interi in barrique di rovere francese. Macerazione post fermentativa di 42 giorni, pressatura leggera con torchio manuale e affinamento in tonneau di rovere francese di secondo passaggio per 16 mesi. Un vino elegante e molto mediterraneo, importante per complessità ma dalla beva molto scorrevole grazie anche ad un tannino che accarezza il palato senza mai aggredirlo. Fragola, ricordi affumicati ed eleganti sentori vegetali al naso precedono un palato fruttato, speziato con un finale. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato.



Petit Verdot

100% petit verdot

Raccolta manuale in cassetta, selezione di grappoli e acini, diraspatura. Fermentazione integrale di acini interi in barrique di rovere francese. Macerazione post fermentativa di quasi due mesi. Pressatura con torchio manuale e affinamento in tonneau di rovere francese di primo passaggio per 24 mesi. Il Petit Verdot è una varietà potente la cui maturazione, lunga e molto tardiva, richiede un lavoro maniacale e un'autunno clemente. Al naso è intenso con note di china e frutta nera sotto spirito in bocca è pieno e avvolgente, il tannino è fitto e materico. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato.