



Lago di Garda

A22

A31

Bassano del Grappa

Schio

Thiene

Caldogno

Trissino

Vicenza

Chiampo

Arzignano

Verona

Soave

Lonigo

A4

Adige

Monti Lessini

VENETO

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sono un traguardo che sottolinea con forza quanto l'uomo da sempre sia attento alle sorti della vigna in questa zona alto collinare, compresa tra le province di Verona e Vicenza. Le alte vallate dei Monti Lessini rappresentano da sempre un ambiente ideale per la vite ed uno scrigno naturale in cui la viticoltura può raggiungere i più brillanti risultati.

La sua conformazione ne rivela immediatamente la natura vulcanica: una natura profonda che costituisce il carattere fondamentale del terroir e che lascia un'impronta indelebile nel vino. Si imprime in particolare nel Lessini Durello DOC: vino del territorio che ne esprime con forza il carattere vulcanico. I vigneti di alta collina completano il quadro, favorendo l'esposizione, l'aerazione e l'escursione termica: fattori determinanti per la freschezza e l'aromaticità dei vini.



Cortenera

Gambellara (Vicenza)

Sulle colline di Gambellara, tra Vicenza e Verona, si trova Tenuta Ballast, una moderna cantina progettata all'insegna dell'innovazione, ma nel rigoroso rispetto di metodi e valori della tradizione. Un'architettura dal basso impatto ambientale e dal notevole risparmio energetico, scavata letteralmente nel monte, dove vengono prodotti i vini "Cortenera". Fondatore, nel 2012, di questa realtà è Gianluca Ferrari, classe '69 che, da vitigni di proprietà della famiglia dal 1650, ha voluto ottenere il meglio a livello di vini, di tecniche enologiche, di struttura produttiva e conservativa. Tutto ruota attorno al basalto, roccia basica di cui il territorio di Gambellara è ricco. I basalti colonnari della zona rappresentano, infatti, una vera unicità dal fronte vulcanologico e conferiscono ai vini qui prodotti l'inconfondibile sapore minerale.



Extra Brut Millesimato

90% garganega
10% durella

Età della vigna di oltre 30 anni su terreno di tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica. Di colore paglierino, spuma densa e abbondante, perlage fine e persistente, profumo fresco di buona intensità, fragranza di croste di pane, sapore asciutto, intenso, ampio, di frutta tropicale.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Dosaggio 2 gr/lit.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lit.**



Cuvée Ginevra Millesimato

100% garganega

Età della vigna di oltre 30 anni su terreno di tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica. Di colore tendente al giallo, spuma soffice e abbondante, perlage estremamente fine, sottile e persistente, profumo variegato e complesso con note di frutta esotica, miele e castagne, sapore molto evoluto con note speziate e terziarie.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Dosaggio 2 gr/lit.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lit.**



Durello Riserva Millesimato

100% durella

Età della vigna di oltre 30 anni su terreno di tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica. Di colore giallo tendente al dorato, spuma densa e cremosa, perlage molto delicato ma deciso, profumo ricco con note di frutta tropicale, ananas, pesca e banana, sapore diretto, sincero, speziato sul finale.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lit.**



Origini

100% durella

Ritorno alle origini. Purezza di un'uva Durella, non spumantizzata, prodotta per ricordare la storia di questo fantastico vitigno. Fermentazione per l'80% in acciaio ed il restante 20% in botte grande. Si presenta di colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso presenta una nota molto minerale che rispecchia il sottosuolo ricco di basalti e pietre vulcaniche. Al palato la freschezza e la persistenza sono collate da una spiccata acidità che dona armonia e sofisticatezza.



Inevitable

100% garganega

Vino eterno prodotto su specifica richiesta della mamma Vittoria per poter dare conoscenza di questo vino di famiglia. Le uve vengono appassite in cassetta per circa cinque mesi a cui segue una soffice pigiatura per ricavarne il 20% del mosto fiore. Sosta in barrique scolme per almeno un decennio. Di colore ramato, al naso si presenta di una complessità straordinaria. Al palato ha note calde che riportano alla frutta secca, quella disidratata e ai mieli. Prodotto senza alcuna aggiunta di solforosa.

Residuo zuccherino 100 gr/l.





Corte Capitelli

Selva di Montebello Vicentino (Vicenza)

Corte Capitelli è una giovane e piccola realtà situata sulle pendici dei Monti Lessini, in un anfiteatro naturale con esposizione a sud-est. Le condizioni microclimatiche e il terreno vulcanico di questa zona rappresentano fattori fondamentali per lo sviluppo dei vini. Valorizzando il vigneto autoctono della Garganega e rilevando il vigneto vecchio esistente, con vigne che vanno dai 30 ai 50 anni di età, nel 2012 sono stati inseriti i vitigni a bacca rossa, l'autoctono Tai Rosso ed il Syrah a cui il terreno vulcanico tipico della zona dona una spiccata persistenza minerale. Le lavorazioni si svolgono interamente in regime biologico, senza l'utilizzo di prodotti chimici in vigna ed in cantina, preservando al massimo quello che la natura regala di anno in anno.



Dirado Bio

100% garganega

Un equilibrio perfetto di sapidità e acidità, giocato sulla ricchezza della terra vulcanica dalla quale prende forma. La schiuma è densa, cremosa e persistente. Al naso esibisce note minerali affiancate da sensazioni balsamiche, e da sfumature che ricordano il fieno maturo. Al palato è morbido, setoso e di buon bilanciamento tra componente acida e sapida. Metodo Charmat-Martinotti, con 3 mesi di permanenza sui lieviti.

Dosaggio 6 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Dirado Rosé

syrah e tai rosso

Grande eleganza e notevole persistenza, dal sapore ricercato ed esclusivo che richiama la ricchezza minerale delle proprie terre. La sensazione di frutti rossi primari è notevole. Vino sorprendente e leggero dato dai suoli di provenienza ricchi di basalto e argille vulcaniche. Molto suadente in bocca, questo spumante è una rappresentazione stupefacente per similitudine ai vini provenzali. Metodo Charmat-Martinotti, con 3 mesi di permanenza sui lieviti.

Dosaggio 6 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Capitello Zero.1

100% garganega

Di colore giallo paglierino brillante con riflessi chiari, al naso esibisce sensazioni di fiori bianchi e gialli, e note simili alla mela. Al palato è fresco, pieno, di buona salinità. Affinamento 6 mesi in acciaio, sui lieviti.



Illidio

50% syrah
50% tai rosso

Di colore rosso rubino tenue, al naso esibisce sensazioni di confettura di ciliegia, affiancate da note speziate, alcune simili al timo e altre più pungenti di pepe bianco. Al palato è setoso, sofisticato e persistente nella sua vibrazione e sapidità. Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.

