



Valpolicella

VENETO

Più che una valle la Valpolicella è un blend di colline che danno le spalle a Verona, intervallate da paesini di origini antiche. A questo paesaggio, si aggiungono vigneti e cipressi che svettano qui e là. Il Lago di Garda si trova a 15 km più a ovest. Grazie alla sua vicinanza, il clima di cui si gode in questa parte della provincia veronese, è quasi mediterraneo.

Ciò ha favorito lo sviluppo di un'agricoltura specializzata, la tecnica dell'appassimento infatti era nota e praticata già in epoca romana. Abitata fin dall'età del Bronzo e del Ferro, la Valpolicella ha sempre offerto un ambiente ideale alle coltivazioni di ulivi, vigneti e ciliegi ed in passato era nota come "il giardino di Verona". La Valpolicella nasconde nel nome anche un'altra peculiarità: le cellae, le cantine.

Questo territorio era denominato dai latini proprio la vallis polis cellae, cioè valli dalle molte cantine. Come spesso accade, l'origine del nome è incerta, ma ha un significato amabile, quanto intenso e affascinante. Le uve tipiche della Valpolicella sono: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Oseleta, e molte altre. Insieme rappresentano il patrimonio che ha contribuito a rendere questa terra una delle più note e pregiate a livello internazionale per la produzione dei suoi vini.



Corte Aleardi

Gargagnago di S. Ambrogio di Valpolicella (Verona)

L'azienda Corte Aleardi, della famiglia Ferrari sin dal lontano 1789, vinifica con competenza e passione il frutto dei propri vigneti Bure Alto su suolo argillo-calcareo e Montepalà su suolo calcareo marnoso e roccia friabile. Sei ettari di proprietà situati nel cuore della Valpolicella classica con altitudine media di 300mt ed esposizioni a sud-est. Dal 2019 l'azienda ha intrapreso il percorso di conversione in Bio anche se nella cultura familiare non è mai stato concepito l'utilizzo di alcuna chimica di carattere sintetico o sistemico. I loro vini saranno certificati Biologici dall'annata 2023. Il papà Aleardo e i figli Carlo, Cristina e Alessandro, con i loro vini, hanno il solo scopo di trasmettere l'unicità del loro territorio, vendemmiano a mano con passione acino per acino e seguendo la produzione personalmente bottiglia per bottiglia. Sono questi gli ingredienti base per mettere il loro cuore in tutta la gamma dei vini dell'azienda.



Valpolicella DOC Classico

60% corvina
20% corvinone
20% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto e Gargagnago. Maturazione fenolica completa. Utilizzo di soli lieviti autoctoni. Fermentazione spontanea. Macerazione 8/10 giorni e maturazione 8 mesi in acciaio. Al naso sentori di ciliegia matura e di frutti di bosco freschi. Al palato è fresco e divertente.



Valpolicella DOC Classico Superiore

60% corvina
25% corvinone
15% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto e Montepalà vendemmate tardivamente. Maturazione fenolica completa. Macerazione 20 giorni e maturazione per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Al naso frutto più complesso con note caratteriali. Al palato è deciso, tagliente e di spiccata personalità contrassegnata dal terroir.



Valpolicella DOC Classico Superiore Bure Alto

65% corvina
25% corvinone
10% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto. Maturazione fenolica completa. Macerazione 30/40 giorni. Seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone e maturazione per 24/30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e tonneaux. Al naso profumi secondari quasi affumicati, di incenso e di spezie. Palato balsamico e di grande unicità.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

80% corvina
10% corvinone
10% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto e Montepalà. Maturazione fenolica completa. Appassimento delle uve per 3 mesi. Macerazione 60 giorni. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Al naso una calorosa ed avvolgente armonia che culla sentori di frutta sub-matura e di spezie. Poetico al palato.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5lt.
in cassa legno singola-



Recioto della Valpolicella DOCG Classico

75% corvina
5% corvinone
20% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto. Maturazione fenolica completa. Utilizzo di soli lieviti autoctoni. Fermentazione spontanea. Appassimento delle uve per 4 mesi e fermentazione parziale affinché nel vino vi sia il voluto residuo zuccherino. Maturazione per 12 mesi in botte di rovere di Slavonia. Al naso una sofisticata dolcezza di frutta concentrata di ribes e mora. Complesso al palato. Un dolce e ricco velluto. Residuo zuccherino 100 gr/lt.

