



Contiene:

100% della nostra **passione**,

100% del nostro **lavoro**,

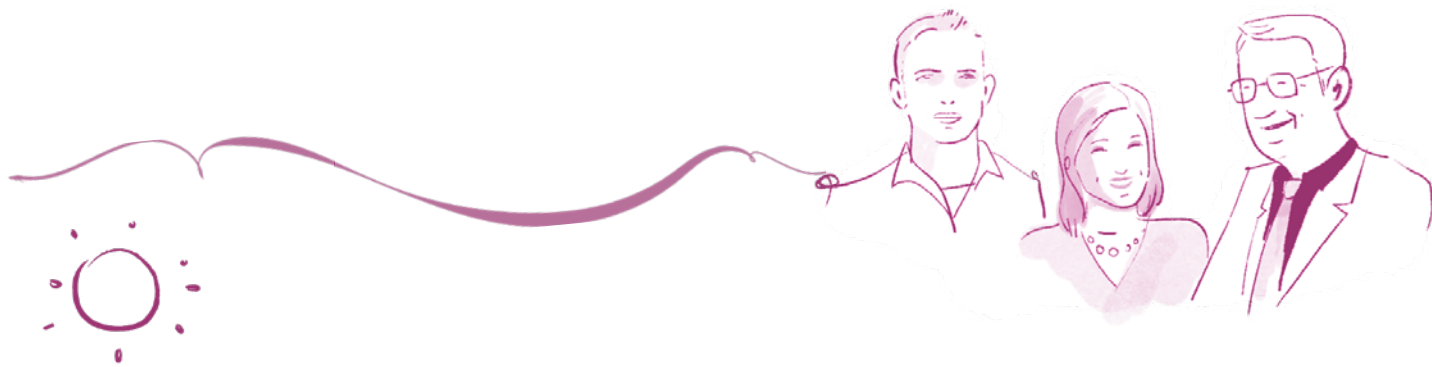
100% uve dai nostri **vigneti**.

## *La nostra storia:*

### *Un sogno di Famiglia*

La nostra avventura nel mondo del vino nasce dal cuore di una famiglia, animata da una passione profonda per la terra e per i suoi frutti. Io sono Gabriele, e insieme a mia moglie Miriam, siamo la prima generazione della cantina La Dama.

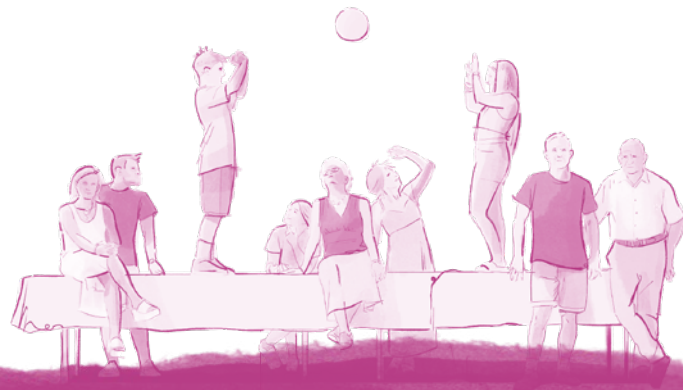
Nel 2006, grazie al sostegno di mio suocero Giampietro, imprenditore veronese che ha creduto in noi, siamo riusciti a realizzare il nostro sogno. Da allora, ci dedichiamo con passione alla cura di sedici ettari di terreno, dieci dei quali a vigneto, suddivisi tra i Vigneti Ca' Besi e la tenuta Colombarino.



## *La Nostra Cantina:*

### *Tecnica e accogliente come siamo noi*

La nostra cantina, nel cuore della vallata di Negrar di Valpolicella, è un luogo ideale per la produzione e la trasformazione delle nostre uve, dove le fermentazioni spontanee giocano un ruolo fondamentale nella creazione dei nostri vini, progettata ampia e accogliente, è ideale punto di incontro per gli amanti del vino di eccellenza.



Ogni bottiglia che creiamo è il risultato della mia passione per il vino, della continua ricerca della perfezione e della mia creatività. Il nostro obiettivo è offrirvi un'esperienza unica che rifletta la qualità dei nostri vini, la nostra storia, la tradizione e la visione per il futuro.

*Teniamo alle nostre terre.*

*Con passione e dedizione  
vino biologico dal 2015*

Il rispetto per la terra è al centro di ogni nostra scelta. Trasformiamo esclusivamente uve autoctone, tutte raccolte a mano dai nostri vigneti situati nella Valpolicella Classica. Il nostro approccio alla viticoltura è basato sull'utilizzo di prodotti naturali, in totale sintonia con il nostro impegno verso la sostenibilità. In cantina la trasformazione delle uve mira a preservare e valorizzare la materia prima secondo tradizione, ricercando la massima espressione del territorio. A partire dalla vendemmia del 2015, abbiamo ottenuto la certificazione per la produzione di vino biologico, a conferma della nostra volontà di preservare l'ambiente e di offrire vini genuini e rispettosi della natura.



## *L'arte dell'appassimento:*

*Tradizione e Innovazione*



Il nostro territorio è profondamente legato all'arte dell'appassimento, una tecnica che da sempre caratterizza la Valpolicella. Grazie ai venti freddi che soffiano dalla Lessinia, le uve vengono lasciate appassire naturalmente, concentrando zuccheri e sostanze aromatiche che donano ai nostri vini un carattere unico. Il processo di appassimento si protrae fino a febbraio dell'anno successivo alla raccolta, e consente di ottenere i celebri vini passiti che hanno reso famosa la Valpolicella nel mondo: Amarone e Recioto.



## *Vini Classici*

I vini classici della Valpolicella come Amarone, Recioto, Ripasso e Valpolicella, sono sinonimo di tradizione, prodotti da vitigni autoctoni come Corvina, Corvinone e Rondinella.

## Valpolicella Classico

DOC BIO



**Uvaggio:** 60% Corvina, 25% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Molinara

Il vino più sincero della Valpolicella, dove nessuna tecnica si frappone tra l'uva del vigneto e il vino sulla tavola. Un vino quotidiano nato dalla nostra continua ricerca della qualità, in cui i sentori di ciliegia e l'inconfondibile pepe nero sono in grado di esprimere appieno l'eleganza e la piacevolezza che le nostre terre sanno dare. Le uve vengono diraspate e sofficemente pigiate la sera stessa della raccolta, per essere poi immediatamente trasferite in vasche di cemento, dove avverrà la fermentazione. Tutte le lavorazioni sono rivolte a preservare al meglio la delicatezza e l'eleganza del vino. Dopo circa 10 giorni di fermentazione, il vino riposa in cemento per 7 mesi per essere successivamente imbottigliato.

**Colore:** rubino vivido.

**Aroma:** la freschezza dei ribes rossi, delle amarene e dei lamponi si unisce alla balsamicità del pepe nero, rendendo questo vino l'espressione più sincera e pura delle uve autoctone della Valpolicella.

**Struttura:** la sapidità e la piacevole acidità del vino supportano gli aromi, rendendo il sorso piacevole ed elegante.

**Abbinamenti:** primi piatti di carne come la pasta al ragù, oppure come accompagnamento ad antipasti di salumi e formaggi.

**Temperatura di servizio:** 14 - 16 C°

**Formato:** 750 ml



## Valpolicella Ripasso

CLASSICO SUPERIORE DOC BIO



**Uvaggio:** 50% Corvina, 25% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara

Per la sua grande versatilità e morbidezza è un vino in grado di appassionare tutti. Un vino eccellente e stupefacente per il suo frutto intenso e nitido, che non può lasciare indifferenti.

Le uve, dopo essere state raccolte e pigiate, cominciano subito la loro fermentazione in vasche di cemento. A gennaio il vino viene travasato sulle vinacce di Amarone che conservano ancora una quota zuccherina, per cominciare la seconda fermentazione (tecnica del Ripasso). Dopo le fermentazioni, il vino matura in legno per 24 mesi e per altri 6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rubino luminoso.

**Aromi:** gli aromi del vino ricordano i frutti rossi di ciliegie, prugne rosse e lamponi maturi. Le note mentolate si fondono con ricordi di arance rosse e con le spezie, come la cannella e il cardamomo.

**Struttura:** l'acidità supporta l'alcol rendendo il sorso piacevolmente fresco e leggero.

**Abbinamenti:** estremamente versatile, dà il meglio con i secondi di carne, ad esempio il manzo alla griglia.

**Temperatura di servizio:** 16 C°

**Formati:** 750 ml – 1500 ml



## Amarone della Valpolicella

CLASSICO DOCG BIO



**Uvaggio:** 73% Corvina, 17% Rondinella, 10% Corvinone

L'Amarone, simbolo della Valpolicella, è un rosso secco elegante, potente e longevo. Nasce da uve di vigneti con oltre 20 anni, raccolte in cassette da 6 kg e appassite per circa 100 giorni, durante i quali aromi e strutture si concentrano.

Dopo l'appassimento, le uve vengono pigiate e fermentate in tini di cemento, con una macerazione di circa 30 giorni. Segue una maturazione di 36 mesi in botti di rovere, a cui si aggiungono 12 mesi di affinamento in bottiglia, per un vino equilibrato, raffinato e complesso.

**Colore:** rubino intenso con riflessi granati.

**Aromi:** la complessità degli aromi inizia da delicati profumi floreali di peonie e rose, mutandosi in amarene sotto spirito e prugne rosse appassite. Si avvertono i chiodi di garofano, la torba e la liquirizia, che donano balsamicità e freschezza.

**Struttura:** il sorso è caldo, avvolgente. Il tannino vellutato, che conferisce persistenza e profondità, gioca con gli aromi balsamici, rendendo il sorso piacevole e fresco.

**Abbinamenti:** così intenso, richiede pietanze altrettanto saporite, come la selvaggina e i brasati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 C°

**Formato:** 750 ml, 1500 ml, 3000 ml



## Recioto della Valpolicella

CLASSICO DOCG BIO



**Uvaggio:** 85% Corvina, 10% Corvinone, 5% Rondinella

Il Recioto è il re dei nostri vini, simbolo della tradizione vinicola della Valpolicella. Dolce, concentrato e intenso, affascina chiunque lo assapori. Nel tempo abbiamo selezionato i migliori appezzamenti della nostra azienda, dove le uve raggiungono un'alta concentrazione zuccherina mantenendo un'acidità straordinaria. Solo queste uve, raccolte e lasciate a riposo, diventano Recioto.

L'appassimento dura fino a febbraio, poi le uve vengono pigiate e fermentano lentamente a bassa temperatura, trasformando in alcol solo parte degli zuccheri. Questo processo regala un vino dolce e armonioso, che affina due anni in cemento per preservare freschezza e struttura, e sei mesi in bottiglia per perfezionare il suo carattere unico.

**Colore:** rubino profondo.

**Aromi:** ciliegie mature e amarene sciroppate, cacao e tocchi balsamici.

**Struttura:** la dolcezza viene bilanciata fermamente dal tannino setoso e dalla spalla acida decisa, mantenendo il vino sapido e per nulla stucchevole.

**Abbinamenti:** pasticceria secca o dolci al cioccolato. Per contrasto, con formaggi erborinati o stagionati.

**Temperatura di servizio:** 14 C°

**Formato:** 500 ml - 1500 ml



## *L'eccellenza dei nostri Cru*

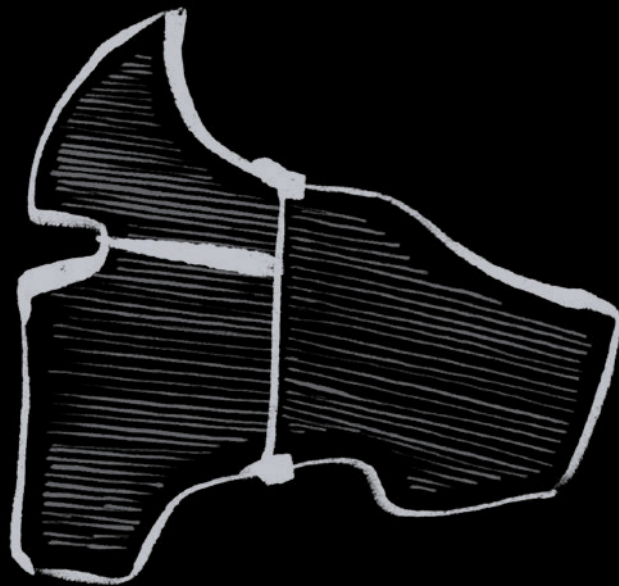
### **Ca' Besi:**

I vigneti Ca' Besi rappresentano i nostri vigneti storici, alcuni con più di 50 anni di età: tra questi filari si respira la tradizione e la storia della vallata di Negrar di Valpolicella, da sempre legata alla viticoltura. I terreni qui sono ricchi di argille posti su detriti alluvionali.

### **Colombarino:**

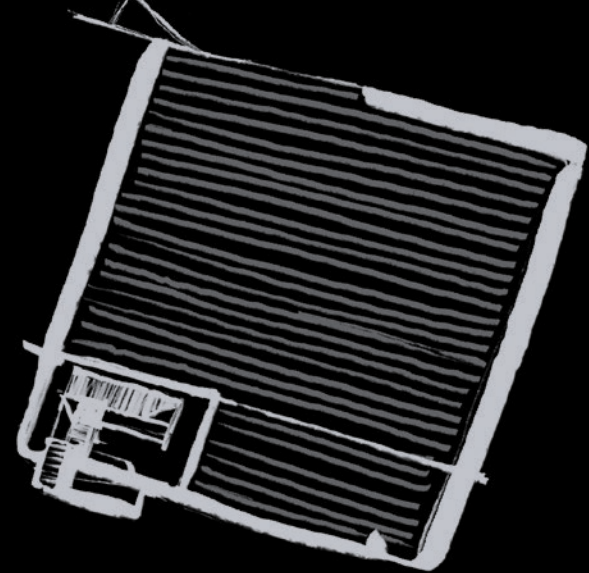
Il vigneto Colombarino si trova esposto alla fresca brezza che soffia dalla Valdadige e dal Monte Baldo. La luce riflessa dal Lago di Garda e le importanti escursioni termiche creano un microclima unico che conferisce all'uva una straordinaria vivacità.

Il terreno è calcareo, argilloso e ricco di scisti.



COL  
OMB  
ARINO

coordinate  
45° 32' 20.0"N  
10° 49' 48.4"E  
sant'ambrogio  
di valpolicella  
350m slm



CA'  
BESI

coordinate  
45° 30' 49.0"N  
10° 55' 45.9"E  
negrar di  
valpolicella  
180m slm

*Ca' Besi*  
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE  
DOC BIO



**Uvaggio:** 95% Corvina, 5% Rondinella

Il vigneto Ca' Besi, situato nella valle di Negrar di Valpolicella su terreni argillosi ricchi di calcare, conferisce alla Corvina complessità aromatica e struttura. A metà settembre, i grappoli più spargoli vengono raccolti, appassiti in cassette per 20 giorni, poi pigiati e fermentati. I grappoli rimanenti vengono invece vinificati freschi. Si ottengono così due vini distinti, affinati separatamente in botte per 18 mesi.

Successivamente, i vini vengono assemblati: la struttura del vino da uve appassite si equilibra con la fragranza di quello da uve fresche. Dopo un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia, il vino è pronto per la commercializzazione.

**Colore:** rubino intenso.

**Aromi:** gli aromi floreali di violette e petali di rosa e la ciliegia aprono immediatamente a sentori speziati di tabacco, cannella e vaniglia, supportati da note austere di cuoio e chiodi di garofano.

**Struttura:** grazie al vigneto Ca' Besi, le uve conferiscono al vino un tannino sottile che dona inaspettata compostità e lunga persistenza, che chiude il sorso con una piacevole sapidità.

**Abbinamenti:** secondi piatti di terra, come lo spezzatino o la carne in umido.

**Temperatura di servizio:** 16 °C

**Formati:** 750 ml – 1500 ml



*Colombarino*  
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE  
DOC BIO



**Uvaggio:** 95% Corvina, 5% Rondinella

La brezza della Val d'Adige e del Monte Baldo, insieme alle escursioni termiche e alla luce riflessa dal Lago di Garda, creano un microclima unico che esalta il carattere speziato della Corvina. Il vigneto Colombarino, situato su colline calcaree con scaglia rossa, dona al vino eleganza e profondità. A fine settembre, i migliori grappoli vengono raccolti e delicatamente pigiati, avviando una fermentazione mirata a estrarre i profumi più freschi e delicati. Il vino matura per 12 mesi in botte grande, esaltando note di frutti rossi e pepe nero. Dopo l'imbottigliamento, un ulteriore anno di affinamento in bottiglia perfeziona la struttura di questo vino raro ed elegante.

**Colore:** rubino luminoso.

**Aromi:** tra petali di rosa e violette si fanno largo i sentori di ribes, lamponi, fragoline di bosco e marasche. L'eleganza è garantita da note pepate e mineralità.

**Struttura:** la struttura del vino esprime al meglio la grazia e l'eleganza che la Corvina sviluppa grazie al vigneto Colombarino: il palato è fine, fresco e sapido, e la persistenza invita immediatamente al riassaggio.

**Abbinamenti:** si abbina a formaggi stagionati o primi piatti di terra, come il risotto ai porcini e salsiccia.

**Temperatura di servizio:** 16 °C

**Formati:** 750 ml – 1500 ml



# tre Dame

W I N E S

*La linea Le Tre Dame unisce due dei valori più profondi della nostra filosofia: da un lato, il rispetto per le tradizioni che hanno reso celebre la Valpolicella, dall'altro, la continua spinta verso la sperimentazione. Questa collezione è un omaggio alle tre donne della famiglia: Miriam mia moglie, Chiara mia madre e Laura mia suocera, che con la loro personalità hanno ispirato il carattere di ogni vino.*

## Bollicella



Verona Rosato Frizzante  
IGT sui lieviti

**Uvaggio:** 100% Molinara

Bollicella nasce dall'esclusivo utilizzo di uve Molinara, un vitigno autoctono della Valpolicella, noto per i suoi grappoli a bacca rossa. Dopo una delicata macerazione di 8 ore, finalizzata a ottenere un raffinato colore rosato, le uve vengono pressate con cura. Il mosto fiore che ne deriva fermenta spontaneamente in acciaio per circa 10 giorni, e il vino base affina per sei mesi, sviluppando una sua complessità. Successivamente, il vino ottenuto viene unito a mosto di uve Molinara appassite e imbottigliato senza alcun filtraggio, dando avvio alla seconda fermentazione. Questo processo, naturale e fondamentale, è responsabile della spumantizzazione del vino. Al termine, la pressione finale in bottiglia raggiunge i 2,5 bar, che conferisce al Bollicella il suo tipico fine perlage, mentre sul fondo si forma il sedimento caratteristico, che dona al vino la sua inconfondibile velatura.

**Colore:** rosa perlaceo.

**Aromi:** profumi agrumati e di frutti a polpa bianca arricchiti da sentori di lievito.

**Struttura:** grande freschezza data dalla vibrante acidità del vino e dal residuo zuccherino nullo. Il perlage è fine, e il corpo leggero lo rende piacevole e dissetante.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo estivo oppure in accompagnamento a salumi misti.

**Temperatura di servizio:** 4 - 6 C°

**Formati:** 750 ml – 1500 ml



## Ripensia



Valpolicella Ripasso  
Classico Superiore DOC

**Uvaggio:** 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella

Nel mese di ottobre, le uve Corvina, Corvinone e Rondinella vengono raccolte, pigiate e fermentate in tini di cemento per dar vita al Valpolicella. A febbraio, questo vino viene unito alle vinacce appassite del Recioto, che, ancora ricche di zuccheri, innescano una seconda fermentazione nel Valpolicella stesso, dando origine al pregiato Valpolicella Ripasso. Questo processo di rifermentazione dura circa dieci giorni, durante i quali il vino acquisisce maggiore struttura e complessità. Al termine, il Ripasso viene affinato per due anni in botti grandi di rovere, dove perfeziona le sue caratteristiche e raggiunge un equilibrio straordinario.

**Colore:** rosso rubino di buona trasparenza.

**Aromi:** la ciliegia matura e le viole appassite si fondono con sentori di uva moscata e chiodi di garofano.

**Struttura:** morbido, sostenuto da un'ottima freschezza. Ritorni di pepe nero sul finale. Tannini delicati.

**Abbinamenti:** lasagne al formaggio, pasta al forno, carni bianche, alla griglia e in umido.

**Temperatura di servizio:** 16 C°

**Formato:** 750 ml

## Austernia



Amarone della Valpolicella  
DOCG Classico

**Uvaggio:** 70% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella

L'Amarone Austernia nasce da uve selezionate e raccolte a mano nel mese di ottobre, provenienti da una storica porzione di vigneto situata a Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica dove ancora oggi si trovano vigne piantate negli anni '70. Le uve, sottoposte a periodi di appassimento differenziati, vengono pigiate in tempi diversi e trasferite in tini di cemento dove la fermentazione alcolica inizia spontaneamente grazie ai lieviti naturali presenti sulle bucce. Dopo circa 30 giorni di fermentazione gli amaroni ottenuti vengono affinati in botti di rovere per tre anni dove acquisiscono complessità e struttura. Al termine di questo periodo vengono assemblati alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La maturazione continua in bottiglia per circa un anno, fino a quando il vino raggiunge la sua piena eleganza e profondità, pronto per essere degustato.

**Colore:** granato intenso, di grande consistenza e bella trasparenza.

**Aromi:** olfatto complesso, dove i sentori di ciliegie sotto spirito e le rose appassite si uniscono alle spezie esotiche come i chiodi di garofano e a richiami di cuoio.

**Struttura:** vellutato con spinta calda, avvolgente e ben integrata: caldo, pieno ma in equilibrio con freschezza e sapidità. Trama tannica fitta ma non aggressiva, che rende il finale persistente.

**Abbinamenti:** piatti di carne saporiti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 C°

**Formato:** 750 ml

## Le nostre specialità

Amiamo la natura e i suoi prodotti, per questo, oltre la vite, coltiviamo olivi, ciliegi e alleviamo con cura le api che, con il loro allegro volare, ogni giorno, ci accompagnano nel nostro lavoro.

Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva, ottenuto da olive coltivate nei vigneti Colombarino e Ca' Besi, è un olio delicato e aromatico, che racchiude la freschezza e l'autenticità del nostro territorio. Dalle api che abitano il vigneto Colombarino nasce il Miele Biologico Millefiori, un prodotto puro e naturale, che esprime la ricchezza della biodiversità della zona. Infine, la nostra Grappa di Vinacce di Amarone, distillata con cura e maestria, cattura l'essenza del celebre vino Amarone, offrendo un'esperienza di gusto unica e avvolgente. Tre eccellenze che arricchiscono la nostra tradizione e il nostro impegno per la qualità.



## Olio Extravergine di oliva

**Olivi:** Grignano, Leccino, Frantoio, Casaliva

Il nostro olio è ottenuto dalla lavorazione di olive raccolte solo all'inizio di novembre a maturazione appena iniziata, conserva quindi un sapore vivace e gradevole dato dall'alto contenuto di polifenoli e l'inconfondibile aroma dell'olio appena estratto. Il grado di acidità è sempre inferiore allo 0,5 %.

**Metodo di raccolta:** meccanica tramite abbacchiatura.

**Colore:** verde smeraldo con riflessi oro.

**Aromi:** di decisa intensità all'olfatto, ricorda erbe aromatiche, foglie di pomodoro, nocciola e melanzana per lasciar spazio a note fruttate più dolci di mela verde.

**Struttura:** si evidenziano fresche fragranze erbacee e aromatiche, sentori di carciofo, menta, rucola e felce con la vena agrumata del Grignano a fare da costante sottofondo.

**Olio non filtrato**

**Abbinamenti:** è indicato per carni crude e alla griglia, pinzimonio, bruschette e insalate.

**Formato:** 500 ml

## Miele Millefiori

BIOLOGICO

Il nostro miele Millefiori è la fotografia delle essenze spontanee che caratterizzano il nostro vigneto Colombarino circondato da un folto e florido bosco. Tra le essenze principali, distinguiamo l'Ailanto, o albero del Paradiso, e il rovo. Questa ricchezza di biodiversità vegetale spontanea permette alle api di avere una ricca e variabile dieta di nettare e polline in tutta la stagione.

**Colore:** da dorato chiaro all'ambrato, a seconda delle fioriture prevalenti e della stagione.

**Aromi:** al naso sentori delicati che rimandano ad una nota floreale caratteristica dell'Ailanto.

**Caratteristiche:** gusto pieno e morbido al palato con note fruttate di ribes nero e uva spina. La consistenza può variare da fluida a cremosa, a seconda del processo di cristallizzazione.

**Abbinamenti:** ideale da gustare da solo o come dolcificante per bevande, yogurt, o come ingrediente in dolci e ricette.

**Formato:** 250 gr



## Grappa di vinacce di Amarone

DELLA VALPOLICELLA BIO

**Caratteristiche:** la nostra grappa prende vita dalle vinacce delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella accuratamente selezionate e appassite per un periodo che va dai 90 ai 120 giorni nel fruttajo della nostra cantina. Dopo la vinificazione dell'Amarone, le vinacce vengono separate, trasferite in appositi contenitori chiusi e destinate alla distillazione. Questo processo, così attento e meticoloso, consente di preservare intatti la qualità, i profumi e l'aroma distintivo dell'Amarone. Una volta distillata, la grappa riposa e matura per alcuni mesi, un affinamento che le conferisce eleganza, morbidezza e una perfetta armonia di sapori.

**Distillazione:** in piccoli alambicchi di rame secondo il sistema discontinuo a bagnomaria.

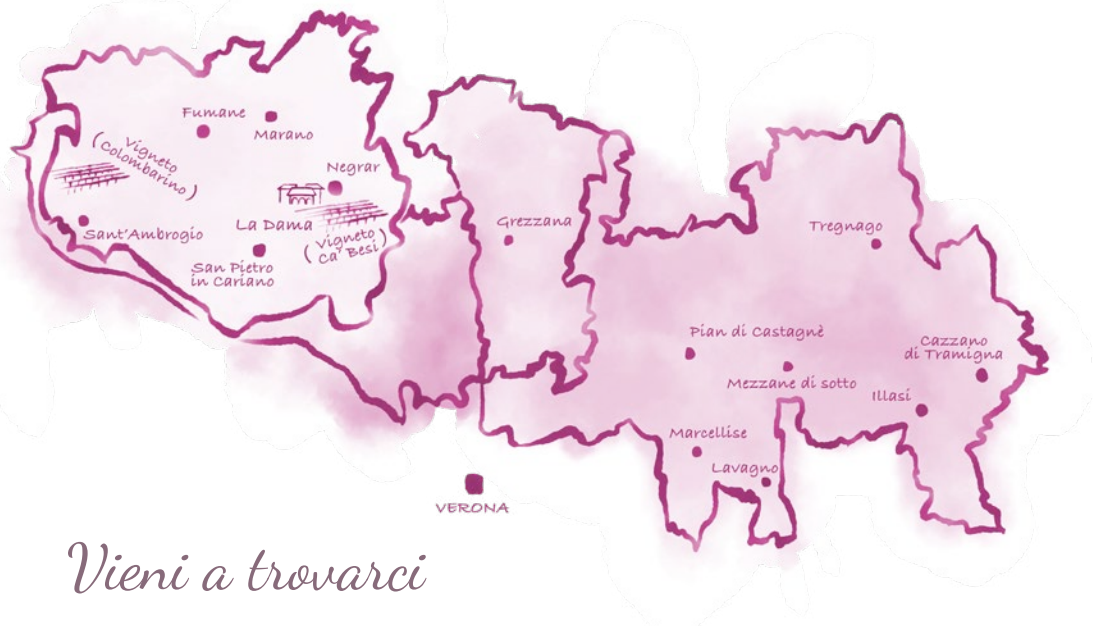
**Aromi:** ciliegie, prugne essiccate, spezie e tabacco.

**Abbinamenti:** ideale abbinata a dolci secchi di mandorle oppure di pasta frolla.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 C°

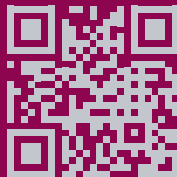
**Formato:** 500 ml





## *Vieni a trovarci*

Le porte della nostra cantina sono sempre aperte a chi desidera vivere un'esperienza autentica, scoprire il nostro mondo e immergersi nella passione che ci guida. Vi invitiamo a partecipare a degustazioni in bottaia, passeggiate tra i vigneti, picnic immersi nella natura e a scoprire i sapori autentici dei salumi e dei formaggi tipici, selezionati da aziende agricole locali e artigiani del gusto. Ogni esperienza con noi è un viaggio emozionale, un incontro con la bellezza del nostro territorio e con l'anima dei nostri vini. Vi aspettiamo per condividere insieme la nostra passione per il vino e per il nostro lavoro, in ogni bottiglia che produciamo e in ogni angolo della nostra cantina.



Via G. Quintarelli, 39 | Negrar di Valpolicella | 37024 | Verona, Italy  
T 045 6000728 | F 045 6011442 | [info@ladamavini.it](mailto:info@ladamavini.it) | [www.ladamavini.it](http://www.ladamavini.it)

