

Note di Vino



LA DAMA

Stralci di Vitae

DOPO ALCUNE ESPERIENZE
DI LAVORO NEL MONDO VITICOLO ED ENOLOGICO,
INSIEME A MIA MOGLIE MIRIAM HO INIZIATO
UNA NUOVA AVVENTURA

LA DAMA.

OGGI LA NOSTRA AZIENDA È DI SEDICI ETTARI DI CUI DIECI
COLTIVATI A VIGNETO DIVISI IN DUE CORPI DISTANTI TRA LORO,
DA NEGRAR A SANT'AMBROGIO NELLA MERAVIGLIOSA VALPOLICELLA
CLASSICA, LA PERGOLA E LA SPALLIERA SI FONDONO IN UN'UNICA
MISSIONE, PRODURRE UVE DI ECCELLENZA PER DARE AI NOSTRI VINI
L'INCONFONDIBILE CARATTERE E TIPICITÀ CHE TANTO CI
CONTRADDISTINGUE.

*Come le note
su uno spartito
creano una melodia,
così i nostri
vini raccontano
la nostra storia!*



Terzi

IL MIO NOME È GABRIELE
E LA MIA STORIA INIZIA DALLA TERRA,
DALL'AMORE PER COLTIVARE IL VIGNETO E
PER PRODURRE IL VINO.
LA MIA AVVENTURA PARTE DA LONTANO,
GLI STUDI NEL SETTORE E LA LAUREA
ALL'UNIVERSITÀ DI PADOVA IN AGRARIA,
HANNO TRACCIATO PER ME UN PERCORSO
RICCO DI EMOZIONI E SODDISFAZIONI.

Oggi

Domani

BIO
20
15

LA NOSTRA PASSIONE E DEDIZIONE PER IL TERRITORIO
CI HA PORTATO A FARE SCELTE SEMPRE PIÙ NATURALI,
AMIAMO TUTTO QUELLO CHE CI CIRCONDA E LO
VOGLIAMO PRESERVARE PER IL FUTURO E PER I NOSTRI
FIGLI, DUNQUE LA SCELTA QUALCHE ANNO FA DI
PRODURRE SECONDO METODO BIOLOGICO.
OGGI I NOSTRI VINI CI DANNO GRANDI
SODDISFAZIONI, I RICONOSCIMENTI CHE RICEVONO
SONO PER NOI MOTIVO DI ORGOGLIO E SPINTA PER
CONTINUARE A MIGLIORARE, MA SOPRATTUTTO
RACCONTANO QUELLO CHE SIAMO E DA DOVE VENIAMO,
RACCONTANO UNA STORIA VERA E RICCA DI PASSIONE
...LA NOSTRA STORIA!

SIAMO LA PRIMA GENERAZIONE DI VIGNAIOLI DELLA
NOSTRA FAMIGLIA, CON ENTUSIASMO E DETERMINAZIONE
CI SIAMO AFFACCIATI AL MONDO DEL VINO COME
PRODUTTORI. IL GRANDE SUPPORTO DI GIAMPIETRO, MIO
SUOCERO, CHE PER PRIMO HA CREDUTO NEL NOSTRO
PROGETTO E DI TUTTA LA NOSTRA FAMIGLIA CI HA
PERMESSO DI REALIZZARE QUESTO SOGNO.

LA NOSTRA CANTINA SI TROVA A NEGRAR, IN UNA POSIZIONE IDEALE
PERCHÈ L'ORIENTAMENTO NORD-SUD PERMETTE IL PASSAGGIO OTTIMALE
DELL'ARIA TRA LE UVE A RIPOSO PER IL LUNGO APPASSIMENTO, TUTTI
GLI SPAZI SONO STATI STUDIATI E PENSATI PER AVERE LUOGHI IDEALI
PER LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO DI GRANDI VINI COME IL
NOSTRO PREZIOSO AMARONE.

15
Anni



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | DOCG | BIO

CARATTERISTICHE: IL ROSSO SECCO DA UVE APPASSITE CHE HA FATTO GRANDE LA VALPOLICELLA, UN CONCENTRATO DI AROMI E SAPORI. DA SOLE UVE RACCOLTE NEI VIGNETTI CON PIÙ DI TRENT'ANNI NASCE LA NOSTRA SINGOLARE INTERPRETAZIONE DELL'AMARONE, DOVE L'ELEGANZA DOMA LA GRANDE POTENZA E LA LONGEVITÀ È CARATTERISTICA ESSENZIALE.

UVE: CORVINA 70%, CORVINONE 10%, RONDINELLA 17%, MOLINARA 3%

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: SOLO I GRAPPOLI PIÙ SPARGOLI, MATURI E MEGLIO ESPOSTI AL SOLE VENGONO SELEZIONATI E POSTI IN CASSETTE DA 6 KG AD APPASSIRE IN FRUTTAI NATURALI PER CIRCA CENTO GIORNI. A GENNAIO, QUANDO TUTTI GLI AROMI SI SONO CONCENTRATI, AVVIENE LA PIGIATURA IN TINI DI CEMENTO. LA MACERAZIONE DEL PIGIATO È LUNGHISSIMA, FINO A 30/40 GIORNI, DOPO I QUALI AVVIENE LA MATURAZIONE IN LEGNI GRANDI PER 36 MESI; IL VINO AFFINA POI IN BOTTIGLIA PER ALMENO 1 ANNO PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | DOCG | BIO

CARATTERISTICHE: È IL RE DEI NOSTRI VINI, IN ESSO SI RACCHIUDE LA TRADIZIONE DELL'ARTE DI "FARE IL VINO" IN VALPOLICELLA. UN VINO DOLCE, DALLE CARATTERISTICHE UNICHE, SPECIALI E CHE APPASSIONA UOMINI E DONNE, UN NETTARE COSÌ CONCENTRATO E DENSO CHE LASCIA LA SUA IMPRONTA NEL CUORE DI CHIUNQUE LO ASSAPORI.

UVE: CORVINA 85%, CORVINONE 10%, RONDINELLA 5%

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: NEL CORSO DEGLI ANNI ABBIAMO INDIVIDUATO, ALL'INTERNO DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA, DELLE PORZIONI DI APEZZAMENTI IN CUI LE UVE RIESCONO A RAGGIUNGERE UNA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA ELEVATA PUR MANTENENDO UN'ACIDITÀ STRAORDINARIA. SOLO QUESTE UVE VENGONO RACCOLTE E MESSE A RIPOSO PER LA PRODUZIONE DEL RECIOTO. L'APPASSIMENTO SI PROTRAÈ FINO AI PRIMI GIORNI DI FEBBRAIO, DOPODICHÉ LE UVE VENGONO PIGIATE E UNA FERMENTAZIONE MOLTO LENTA E A BASSA TEMPERATURA RIESCE A TRASFORMARE IN ALCOL SOLO UNA PARTE DEGLI ZUCCHERI, LASCIANDO IL VINO DOLCE. IL RECIOTO AFFINA PER CIRCA DUE ANNI PARTE IN LEGNO E PARTE IN CEMENTO, PER PRESERVARNE LA SUA NATURALE FRESCHEZZA. AFFINA ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 18 °C



VALPOLICELLA CLASSICO | DOC | BIO

CARATTERISTICHE: IL VINO PIÙ SINCERO DELLA VALPOLICELLA, DOVE NESSUNA TECNICA SI FRAPPONE TRA L'UVA DEL VIGNETO E IL VINO SULLA TAVOLA. PRONTO GIÀ NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA, SI ESALTA SULLA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI. 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.

UVE: CORVINA 60%, CORVINONE 10%, RONDINELLA 25%, MOLINARA 5%

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: LA RACCOLTA DELLE UVE AUTOCTONE VIENE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE A MANO, DA FINE SETTEMBRE ALLA METÀ DI OTTOBRE. IL PIGIATO FERMENTA IN TINI DI CEMENTO PER CIRCA 10 GIORNI, LE LAVORAZIONI SONO MOLTO DELICATE AL FINE DI PRESERVARE LA FRAGRANZA E IL FRUTTO TIPICI DI QUESTO VINO. AFFINA PER CIRCA 7 MESI, TRASCORSI I QUALI VIENE IMBOTTIGLIATO E DIMORA IN CANTINA PER CIRCA 2 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE | DOC | BIO

CARATTERISTICHE: 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.

UVE: CORVINA 50%, CORVINONE 20%, RONDINELLA 25%, MOLINARA 5%

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: LE UVE VENGONO RACCOLTE NELLA PRIMA DECADE DI OTTOBRE E DELICATAMENTE PIGIATE, QUINDI INIZIA LA PRIMA FERMENTAZIONE CHE MIRA A PRESERVARE LE CARATTERISTICHE DELL'UVA CON LA SUA FRAGRANZA ED ELEGANZA. A FINE FEBBRAIO IL VINO VIENE RIPASSATO SULLE VINACCE DI AMARONE E RECIOTO, CON CUI INIZIA UNA NUOVA FERMENTAZIONE DI 8-10 GIORNI DURANTE I QUALI ACQUISTA CARATTERE, MORBIDEZZA E COMPLESSITÀ. LA MATURAZIONE AVVIENE IN LEGNO PER QUASI 2 ANNI E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C



VIGNETO CA' BESI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE | DOC | BIO

CARATTERISTICHE: IL VIGNETO CA' BESI SI TROVA AL CENTRO DELLA VALLE DI NEGRAR DOVE IL TERRENO, POSTO SU UNO STRATO DI DETRITI ALLUVIONALI, PRESENTA UNA TESSITURA ARGILLOSA CON RICCHI DEPOSITI CALCAREI. QUESTE PECULIARITÀ DONANO ALLA CORVINA UNA GRANDE COMPLESSITÀ DI AROMI E PROFUMI, E PERMETTONO DI OTTENERE UN VINO DI IMPORTANTE STRUTTURA, PERSISTENZA E LONGEVITÀ.

UVE: CORVINA 95%, RONDINELLA 5%

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: A METÀ SETTEMBRE I GRAPPOLI PIÙ SPARGOLI DEL VIGNETO CA' BESI VENGONO RACCOLTI E POSTI IN CASSETTE DA 6 KG. QUESTE UVE RIMARRANNO IN FRUTTATO PER 30 GIORNI AD APPASSIRE, E SUCCESSIVAMENTE PIGIATE E FATTE FERMENTARE. I GRAPPOLI RESTANTI IN VIGNETO VENGONO RACCOLTI E PIGIATI IMMEDIATAMENTE, E ANCHE PER LORO INIZIA LA FERMENTAZIONE. AL TERMINE DELLE FERMENTAZIONI SI OTTENGONO DUE VINI, CHE MATURANO SEPARATI IN BOTTE PER 18 MESI. TERMINATO L'AFFINAMENTO VENGONO ASSEMBLATI, BILANCIANDO LA POTENTE STRUTTURA DEL VINO DERIVATO DAI GRAPPOLI APPASSITI E LA FRAGRANZA OTTENUTA DALLE UVE PIGIATE FRESCHE. IL VINO VIENE AFFINATO ALMENO ALTRI 6 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

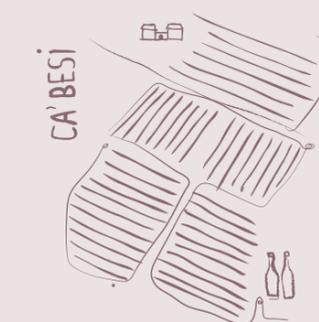


Vigneto

NEGRAR DI VALPOLICELLA
45° 30' 49" N; 10° 55' 45.9" E ; 61000 M2: 180 MSLM;
IN QUESTO APEZZAMENTO SI TROVANO I NOSTRI VIGNETTI STORICI, ALCUNI CON PIÙ DI 40 ANNI DI ETÀ: TRA QUESTI FILARI SI RESPIRA LA TRADIZIONE E LA STORIA DELLA VALLATA DI NEGRAR DI VALPOLICELLA, DA SEMPRE LEGATA ALLA VITICOLTURA. È QUI CHE SORGE LA NOSTRA CANTINA: AL CENTRO DELLA VALLE, IN UN LUOGO ASCIUTTO E VENTILATO, DOVE L'APPASSIMENTO DELLE UVE NEI NOSTRI FRUTTAI AVVIENE IN MODO NATURALE. QUESTI VIGNETTI SI ESTENDONO SU UNA SUPERFICIE DI CIRCA 6 ETTARI, ED È PROPRIO QUI CHE PASSEGGIAMO CON I NOSTRI OSPITI DURANTE LE VISITE GUIDATE.

Caratteristiche dei vigneti

I VIGNETTI CHE TROVIAMO QUI SONO TUTTI CARATTERIZZATI DA UN TERRENO RICCO DI ARGILLE POSTE SU DETRITI ALLUVIONALI. LE VITI SONO ALLEVATE A PERGOLA VERONESE CON UNA DENSITÀ VITI 3500 P.TE/ETTARO. MOLTE VITI SUPERANO I 40 ANNI DI ETÀ, PERCIÒ SONO IN GRADO DI DONARCI UVE RICCHISSIME IN POLIFENOLI E DI QUALITÀ SUPERIORE: QUESTE SONO LE UVE CHE APPASSIAMO NEI NOSTRI FRUTTAI.





VIGNETO COLOMBARINO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE | DOC | BIO

CARATTERISTICHE: LA BREZZA CHE SOFFIA DALLA VAL D'ADIGE E DAL MONTE BALDO, LE IMPORTANTI ESCURSIONI TERMICHE E LA LUCE RIFLESSA DAL LAGO DI GARDA CREANO UN MICROCLIMA UNICO DOVE IL CARATTERE SPEZIATO DELLA CORVINA TROVA LA SUA MASSIMA ESPRESSIONE. IL SUOLO DELLE COLLINE SU CUI SORGE IL VIGNETO COLOMBARINO, A MATRICE CALCAREA CON PREVALENZA DI SCAGLIA ROSSA, CONFERISCE AL VINO UNA RARA ELEGANZA E PROFONDITÀ.

UVE: CORVINA 95%, RONDINELLA 5%

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: ALLA FINE DI SETTEMBRE, I MIGLIORI GRAPPOLI PROVENIENTI DAL VIGNETO COLOMBARINO VENGONO RACCOLTI E PORTATI IN CANTINA, DOVE VENGONO PIGIATI DELICATAMENTE E POSTI A FERMENTARE. DURANTE LA FERMENTAZIONE, TUTTE LE ATTEZIONI SONO RIVOLTE ALLA MASSIMA ESTRAZIONE DEI PROFUMI PIÙ FRESCI E DELICATI, CHE CONFERIRANNO LA PARTICOLARE PROFONDITÀ TIPICA DI QUESTO VINO. IL VINO MATURA PER 12 MESI IN BOTTE GRANDE, PER ESALTARE LE NOTE DI FRUTTI ROSSI E DI PEPE NERO. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO, UN ALTRO ANNO DI RIPOSO IN BOTTIGLIA È NECESSARIO PER ESALTARE LA STRUTTURA DI QUESTO RARO ED ELEGANTE VINO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

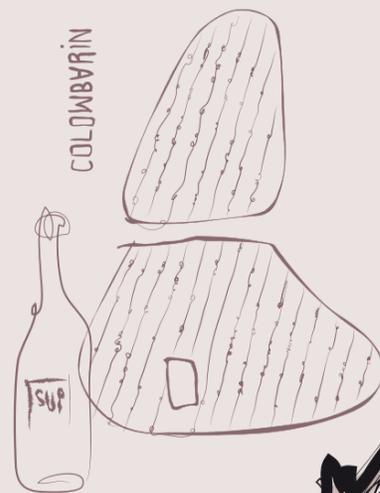
Vigneto

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA
45° 32' 20" N; 10° 49' 48.4" E 39000 M2; 350 MSLM;
IL MICROCLIMA CHE SI CREA NEL VIGNETO COLOMBARINO È UNICO NEL SUO GENERE: LE VITI SONO SOGGETTE AD IMPORTANTI ESCURSIONI TERMICHE, E VENGONO SEMPRE VENTILATE DALLA BREZZA CHE SOFFIA DALLA VAL D'ADIGE E DAL MONTE BALDO. L'APPEZZAMENTO, INOLTRE, SI TROVA SULLE PENDICI OVEST DELLA COLLINA PIÙ OCCIDENTALE DELLA VALPOLICELLA CLASSICA, ESSO SUBISCE QUINDI L'INFLUENZA POSITIVA DELLA LUCE RIFLESSA DAL LAGO DI GARDA. TUTTI QUESTI FATTORI FANNO IN MODO CHE LA CORVINA QUI COLTIVATA SI ESPRIMA AL MASSIMO DELLE SUE POTENZIALITÀ: LA VIBRANTE FRESCHEZZA DEI SUOI PROFUMI E LA GRANDE

CONCENTRAZIONE DEGLI AROMI. QUESTI VIGNETI COPRONO 4 ETTARI DI TERRENO, CIRCONDATI DA ULTERIORI 6 ETTARI DI BOSCHI, SEMPRE DI PROPRIETÀ DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA. TRA QUESTE PIANTE, ANIMALI E MOLTISSIMI PICCOLI INSETTI PROSPERANO, AIUTANDOCI A MANTENERE IN EQUILIBRIO LA FLORA E LA FAUNA CHE FORMANO L'INTERO ECOSISTEMA DI QUESTO APPEZZAMENTO.

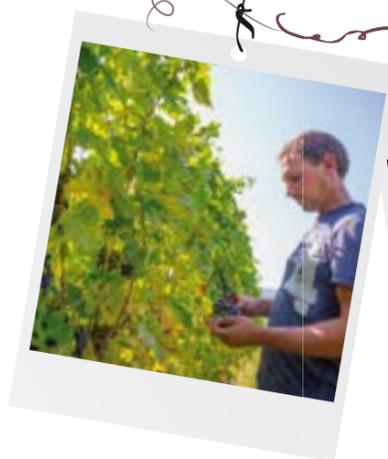
Caratteristiche dei vigneti

L'INTERO APPEZZAMENTO HA UN'ESPOSIZIONE AD OVEST. IL TERRENO È CALCAREO E RICCO DI SCIISTI. LE VITI SONO ALLEVATE A GUYOT CON UNA DENSITÀ DI 5000 P./ETTARO.



Teniamo alle nostre terre

IL NOSTRO APPROCCIO ALLA VITICOLTURA PREVEDE L'USO DI SOLI PRODOTTI DI ORIGINE NATURALE, E DALLA VENDemmIA 2015 I VIGNETI E LA CANTINA SONO CERTIFICATI PER LA PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO. TRASFORMIAMO SOLO UVE AUTOCTONE, TUTTE RACCOLTE A MANO NEI NOSTRI APPEZZAMENTI IN VALPOLICELLA CLASSICA. I VIGNETI DELLA NOSTRA AZIENDA SONO SUDDIVISI IN DUE CORPI DISTINTI, SITI IN DUE DIVERSI COMUNI DELLA VALPOLICELLA CLASSICA: I VIGNETI CA' BESI A NEGRAR DI VALPOLICELLA E I VIGNETI COLOMBARINO A SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA.



L'appassimento

L'ARTE DI APPASSIRE LE UVE È DA SEMPRE UNA TRADIZIONE LEGATA AL TERRITORIO DELLA VALPOLICELLA. È GRAZIE AD UN LUNGO APPASSIMENTO ALL'ARIA CHE SOFFIA DA NORD, CHE CONCENTRIAMO GLI ZUCCHERI E LE SOSTANZE AROMATICHE ALL'INTERNO DEGLI ACINI. DA QUESTI GRAPPOLI NASCERANNO I VINI PASSITI CHE HANNO FATTO GRANDE LA VALPOLICELLA: L'AMARONE E IL RECIOTO.

L'APPASSIMENTO SI PROTRAE FINO A FEBBRAIO DELL'ANNO SUCCESSIVO ALLA RACCOLTA, E AVVIENE SOLAMENTE GRAZIE ALLE CORRENTI D'ARIA CHE SCENDONO DALLA LESSINIA.

Immergersi nel nostro Mondo

LE PORTE DELLA NOSTRA AZIENDA SONO SEMPRE APERTE PER CHI VUOLE CONDIVIDERE LA NOSTRA PASSIONE, SCOPRIRE I NOSTRI LUOGHI E IMMERGERSI IN UN'ESPERIENZA MERAVIGLIOSA.

VEDERE, CONOSCERE, SCOPRIRE E DEGUSTARE I NOSTRI VINI, FA PARTE DI UN PERCORSO EMOZIONALE CHE LASCIA UN RICORDO INDELEBILE DI TUTTO QUELLO CHE SIAMO E DEL TERRITORIO CHE CI CIRCONDA, PER QUESTO PROPONIAMO DIVERSE ESPERIENZE DI DEGUSTAZIONE SIA IN CANTINA CHE NEI NOSTRI VIGNETI. DEGUSTAZIONI IN BOTTAIA, ABBINAMENTI CON SALUMI E FORMAGGI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO, DIRETTAMENTE PRODOTTI DA AZIENDE AGRICOLE O ARTIGIANI DEL GUSTO, PASSEGGIATE IN VIGNETO, PIC-NIC E MOLTI EVENTI, SONO LE DIVERSE PROPOSTE CHE CI PIACE CONDIVIDERE CON TUTTI GLI APPASSIONATI DI QUESTO MONDO MERAVIGLIOSO: IL MONDO DEL VINO.



VIA G. QUINTARELLI, 39 | SAN VITO DI NEGRAR | 37024 | VERONA, ITALY | T. 045 6000728 | F. 045 6011442 | INFO@LADAMAVINI.IT | WWW.LADAMAVINI.IT