

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!

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.

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.

9

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 20 ANNI NASCE LA NOSTRA SINGOLARE INTERPRETAZIONE DELL'AMARONE DOVE L'ELEGANZA DOMA LA GRANDE POTENZA E LA LONGEVITÀ È CARATTERISTICA ESSENZIALE.

UVE, VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: SOLO I GRAPPOLI PIÙ SPARGOLI, MATURI E MEGLIO ESPOSTI AL SOLE DELLE NOSTRE UVE CORVINA 70%, CORVINONE 10%, RONDINELLA 15% E MOLINARA 5%, VENGONO SELEZIONATI E POSTI IN CASSETTE DA 6 KG, IN FRUTTAI NATURALI, AD APPASSIRE PER CIRCA 100 GIORNI. A GENNAIO, QUANDO TUTTI GLI AROMI SI SONO CONCENTRATI, AVVIENE LA PIGIATURA, PARTE IN TINI DI ACCIAIO E PARTE IN LEGNO. LA MACERAZIONE DEL PIGIATO È LUNGHISSIMA, FINO A 30/40 GG, 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



CA' BESI VALPOLICELLA SUPERIORE CLASSICO | DOC | BIO

CARATTERISTICHE: VINO PENSATO E CREATO DALLA NOSTRA ESPERIENZA, DOVE VENGONO UNITE LA TRADIZIONE DELLA VALPOLICELLA DI APPASSIRE LE UVE E LA FRESCHEZZA E FRAGRANZA DEI VINI OTTENUTI DA UVE PIGIATE ALLA RACCOLTA. QUESTA COMBINAZIONE DÀ ORIGINE A UN VINO DI GRANDE CONCENTRAZIONE ED ELEGANZA, DOVE LA FRESCHEZZA SORPRENDE PER LA PERSISTENZA E PER LA GRANDE LONGEVITÀ CHE DONA AL VINO.

UVE, VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: CORVINA 80%, RONDINELLA 20%. LA RACCOLTA AVVIENE IN DUE FASI, NELLA PRIMA I GRAPPOLI SONO POSTI IN CASSETTE DA 6 KG, IN FRUTTAIO, PER CIRCA 30-40 GIORNI AD APPASSIRE, NELLA SECONDA FASE LE UVE VENGONO PIGIATE IMMEDIATAMENTE IN TINI DI ACCIAIO E FERMENTATE PER 10-15 GIORNI. L'AFFINAMENTO AVVIENE IN BOTTI GRANDI DOVE SI ELEVA PER 24 MESI. A NOVEMBRE L'UVA APPASSITA VIENE PIGIATA IN BARRIQUE APERTE; LA FERMENTAZIONE RICHIEDE 15-20 GG DURANTE I QUALI IL CAPPello DI VINACCE VIENE LAVORATO MANUALMENTE. FINITA LA FERMENTAZIONE, LE BARRIQUE VENGONO RICHITTE E ADAGIATE NELLA BOTTATA. DOPO 2 ANNI AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO DEI VINI E L'IMBOTTIGLIAMENTO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°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 DI GRANDE QUALITÀ PER NON RINUNCIARE ALL'ELEGANZA E ALLA PIACEVOLEZZA CHE LE NOSTRE TERRE SANNO DARE.

UVE, VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: LA RACCOLTA DELLE UVE AUTOCTONE VIENE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE A MANO, DA FINE SETTEMBRE ALLA METÀ DI OTTOBRE. IL PIGIATO FERMENTA IN SERBATOI DI ACCIAIO PER CIRCA 15 GIORNI, LE LAVORAZIONI SONO MOLTO DELICATE AL FINE DI PRESERVARE LA FRAGRANZA E IL FRUTTO TIPICI DI QUESTO VINO. AFFINA IN SERBATOI DI ACCIAIO PER CIRCA 6 MESI, TRASCORSI I QUALI VIENE IMBOTTIGLIATO E DIMORA IN CANTINA PER CIRCA 2 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C



DUE METÀ | ROSATO VERONA IGT | BIO

CARATTERISTICHE: UN VINO NATO DALLA VOLONTÀ DI SPERIMENTARE, IL VINO CHE CI PERMETTE DI GUARDARE LA VALPOLICELLA DA UN PUNTO DI VISTA INESPLORATO. METÀ UVE BIANCHE E METÀ UVE ROSSE MACERANO ASSIEME PER DAR VITA AD UN VINO FUORI DAGLI SCHEMI. SENZA SOLFITI AGGIUNTI

UVE, VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: CORVINA 25% E RONDINELLA 25% FERNANDA 50% VERSO FINE AGOSTO LA FERNANDA È POSTA AD APPASSIRE MENTRE PROSEGUE LA MATURAZIONE DELLA CORVINA E DELLA RONDINELLA. APPENA RAGGIUNTO IL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE LE UVE ROSSE VENGONO RACCOLTE E POSTE IN UN TINO DI CEMENTO, SENZA ESSERE PIGIATE E SOTTOPOSTE A MACERAZIONE CARBONICA. LE UVE BIANCHE APPASSITE VENGONO UNITE ALLE ROSSE ED IN ASSENZA DI OSSIGENO SI ASSISTE AD UNA FERMENTAZIONE INTERNA ALL'ACINO. DOPO CIRCA 10 GIORNI LE UVE VENGONO DELICATAMENTE PRESSATE E LA FERMENTAZIONE SI ESAURISCE A BASSA TEMPERATURA IN ASSENZA DI BUCCIA. VIENE IMBOTTIGLIATO A PRIMAVERA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14°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, CHE APPASSIONA UOMINI E DONNE, UN NETTARE COSÌ CONCENTRATO E DENSO CHE LASCIA LA SUA IMPRONTA NEL CUORE DI CHIUNQUE LO ASSAPORI.

UVE, VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: CORVINA 85%, CORVINONE 10%, RONDINELLA 5%. NEL CORSO DEGLI ANNI ABBIAMO INDIVIDUATO, ALL'INTERNO DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA, DELLE PORZIONI DI APPEZZAMENTI 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 PROTRAE FINO AI PRIMI DI MARZO DOPODICHÉ LE UVE VENGONO PIGIATE E UNA FERMENTAZIONE MOLTO LENTA A BASSA TEMPERATURA RIESCE A TRASFORMARE IN ALCOL SOLO UNA PARTE DEGLI ZUCCHERI, LASCIANDO IL VINO DOLCE. IL RECIOTO AFFINA PER CIRCA 1 ANNO IN LEGNO GRANDE E PER 6 MESI IN BOTTIGLIA.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CLASSICO | DOC | BIO

CARATTERISTICHE: IL VINO PIÙ AMATO DALLE FOLLE, PER LE SUE CARATTERISTICHE DI GRANDE PIACEVOLEZZA, APPASSIONA ANCHE I BEVITORI OCCASIONALI. UN VINO ECCELLENTE E STUPEFACENTE PER IL SUO FRUTTO INTENSO E NITIDO, CHE NON PUÒ LASCIARE INDIFFERENTI.

UVE, VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO: LE UVE CORVINA 50% E CORVINONE 20%, RONDINELLA 25%, MOLINARA 5% 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 SULLA VINACCIA DELL'AMARONE, CON CUI INIZIA UNA NUOVA FERMENTAZIONE DI 8-10 GG DURANTE LA QUALE 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





ET BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA

GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA | BIO

È PRODOTTA DALLE VINACCE DELLE UVE DI CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E MOLINARA, SCRUPolosAMENTE SELEZIONATE E APPASSITE PER CIRCA 90/120 GIORNI, PRESSO IL FRUTTATO DELLA NOSTRA CANTINA. DOPO AVER VINIFICATO L' AMARONE LE VINACCE VENGONO SEPARATE, POSTE IN APPOSITI CONTENITORI CHIUSI E SUBITO DESTINATE ALLA DISTILLAZIONE. IN QUESTO MODO VENGONO PRESERVATI QUALITÀ, PROFUMI E L' AROMA TIPICO DELL' AMARONE. LA DISTILLAZIONE AVVIENE IN PICCOLI ALAMBICCHI DI RAME, NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E RIGOROSAMENTE CON IL SISTEMA DISCONTINUO A BAGNOMARIA. UNA VOLTA DISTILLATA, LA GRAPPA RIPOSA E SI AFFINA PER ALCUNI MESI, IMPREZIOSENDOSI DI ELEGANZA, MORBIDEZZA E ARMONIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



Teniamo alle nostre terre

IL NOSTRO APPROCCIO ALLA VITICOLTURA PREVEDE L'USO DI SOLI PRODOTTI DI ORIGINE NATURALE, DALLA VENDEMMIA 2015 I VIGNETI E LA CANTINA SONO CERTIFICATI PER LA PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO. TRASFORMIAMO SOLO UVE AUTOCTONE, RACCOLTE A MANO NELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA DI 16 ETTARI, DI CUI 10 A VIGNETO SUDDIVISI IN DUE CORPI, IN DUE DIVERSI COMUNI DELLA VALPOLICELLA CLASSICA: NEGRAR E SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

Cà Besi

Negrar

45° 30' 49" N; 10° 55' 51" E ; 6000 m2; 180 mslm; argille poste su detriti alluvionali; forma allevamento pergola;

densità viti 3500 p.te/ettaro;

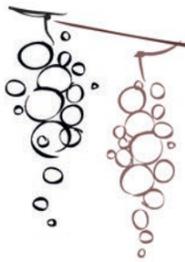
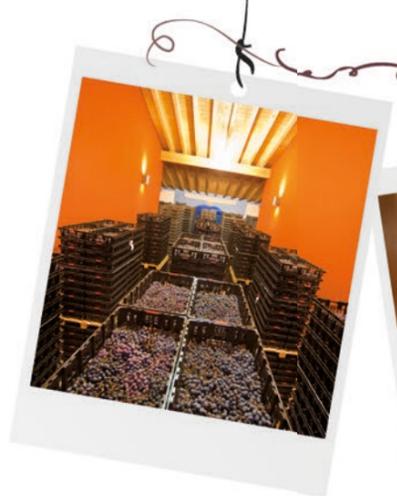
qui siamo alle origini dell'Amarone e del Recioto della Valpolicella, i vigneti ci riportano alla tradizione e alla storia di questa vallata dove la coltivazione della vite è sempre avvenuta.

Qui si trovano i nostri vigneti storici, con più di 40 anni di età.

LA DAMA



IN QUESTA TENUTA SORGE LA NOSTRA CANTINA, AL CENTRO DELLA VALLE, IN UN LUOGO ASCIUTTO E VENTILATO DOVE L'APPASSIMENTO DELLE UVE, NEI NOSTRI FRUTTATI, AVVIENE IN MODO NATURALE



Colombarino

Sant'Ambrogio di Valpolicella

45° 58' 87" N; 10° 88' 01" E 29000 m2; 250 mslm;

esposizione ovest; terreno calcareo, argilloso ricco di scisti; forma allevamento guyot; densità viti 5000 p.te/ettaro



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 CHE CI CIRCONDA.



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