



Le Battistelle

SACRIPANTE 2004
Soave Classico
Az. Agr. Le Battistelle

Brogno: colli bassi e irregolari con declivi che si incrociano e scappano in tutte le direzioni come i bambini quando escono da scuola; qui l'azienda Le Battistelle ha 6 ettari di vigneti, tanti vigneti, di piccole estensioni, un mosaico di fazzoletti, che rivela la pazienza di una impresa familiare. Terre diverse, rosse o scure, con massi di basalto da diverse eruzioni di un antichissimo vulcano.

La cantina dell'azienda è curatissima: l'automobile della famiglia è vecchia ma la pressa è nuova e tirata da occhiali da sole. Solo garganega e solo acciaio per questa azienda nata nel 2002 di cui abbiamo degustato il Sacripante (nel vocabolario uomo grande e grosso), Soave 2004 dai profumi ancora freschi, verde di pomodoro, ma fruttati, corpo importante, sapido, austero, lungo e con "garganico" finale di mandorla. Il Soave non teme l'abbinamento con la favolosa soppresa del nonno Giancarlo, profumatissima ed, ahivoi, non in vendita; il nonno alleva due maiali anche se gliene basta uno, perché si facciano compagnia, perché un maiale triste non fa buoni salami. Affascinante anche il Vin Santo dell'azienda, annata 2001. Assolutamente artigianale, colore giallo dorato intenso, leggera ossidazione, da mettere in grandi bicchieri e lasciare che si apra alla frutta esotica, potente e con ottima freschezza da abbinare agli erborinati. Questa la linea aziendale: tradizione e

a cura di Marco Aldegheri

ENOVITA'
PICCOLI SORSI DI INNOVAZIONE

innovazione a conduzione familiare, con una saggezza forse ereditata da chi ha cara la felicità anche del maiale.

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO 2001
Cà Pignetto

Una nuova realtà vitivinicola in una zona particolarmente vocata. La proprietà di una antica famiglia veronese di nobili origini, fino ad ora sconosciuta in campo enologico.

La ricetta di Ca' Pignetto: 15 ettari ad Arbizzano, 350 metri sul livello del mare, un crinale dove batte sempre il sole.

La proprietaria, la Contessa Paola Serenelli, i cui avi vantano una tradizione agraria fin dai tempi degli Scaligeri (1200), ed il marito, il Prof. Adami docente dell'Ateneo veronese, hanno deciso, dopo una recente riconversione dei vigneti dell'antica proprietà, di produrre anche dei propri vini.

La recente commercializzazione dell'Amarone 2001 e del Valpolicella Superiore, sarà presto seguita da quella del Recioto.

Piacevole la fresca interpretazione del Valpolicella, che evidenzia al naso marasca e viola.

Il fratello maggiore, l'Amarone, colpisce per le note speziate, il cuoio, la cannella e il pepe; sfrutta nel corpo il risultato di una buona annata, compagna ideale per un esordio.

Produzione e commercializzazione sono affidate alle esperte mani dei fratelli Nicolis enologi di lungo corso in Valpolicella.

LUGANA DOC 2004
Tenuta Rovaglia

Tenuta Rovaglia, nell'arcipelago Lugana, è una delle poche aziende di discrete dimensioni con poco più di 50 ettari in comune di Pozzolengo, un'area da sempre particolarmente vocata. Tra i pilastri dell'azienda, un solido Paolo Fabiani enologo autoctono e cultore del territorio; lo hanno capito bene anche in zona, tanto da farne presidente e bandiera di un consorzio ultimamente molto attivo. Come se non bastasse, arriva ora in cantina anche la mano di Flavio Prà, collaudato winemaker veneto: c'è il suo

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

V.O.P.R.D.

2004



Tenuta Rovaglia

DIMOTTRELLATO ALL'ORIGINE DA
TENUTA ROVAGLIA ZWEIFEL & AZZONI S.R.L.
POZZOLENGO - ITALIA

75 cl e

ITALIA

12% vol

zampino già in questo Lugana, base di partenza della produzione aziendale. Solo acciaio e solo Trebbiano di Lugana per un vino che sa abbinare la finezza del bouquet tradizionale ad un corpo che dà pienezza e che consente di affrontare senza tema anche abbinamenti più impegnativi.
www.tenutarovaglia.it