

# Suadente come il canto delle sirene: l'Amarone di Ca' Pigneto

Tutto parte con un'intuizione rivoluzionaria durante un convegno di chirurgia cardiovascolare a Buenos Aires

**G**aleotta fu la bottiglia... fu infatti proprio davanti ad un Amarone durante un convegno in Argentina che Carlo Adami, di professione chirurgo, arrivò alle due intuizioni che avrebbero cambiato la sua vita: un nuova tecnica di chirurgia cardiovascolare e l'idea di riportare in auge gli storici vigneti della tenuta di famiglia. A fare da polena sui vini di Cà Pigneto è la sirena, stemma familiare di Paola Serenelli, moglie di Carlo che gestisce l'azienda assieme ai figli Angelica, Nicolò e Veronica. I prodotti sono quelli tipici della gemma enologica della Valpolicella: l'Amarone, il



Valpolicella Superiore Ripasso e il Recioto, che Ca' Pigneto

promuove anche all'estero: "bisogna far apprezzare il

made in Italy, bisogna metterci la faccia". L'Amarone nasce da uve Corvina e Rondinella e pochissima Molinara, maturate in terreni argillosi e ventilati, posti al centro dell'anfiteatro su cui crescono i vigneti familiari. I grappoli vengono raccolti a mano, appassiti per tre mesi e poi pigiati. La lunga fermentazione viene poi completata con la maturazione di 30 mesi in botti di rovere di Slavonia e sei mesi di affinamento in bottiglia, per regalare un vino dai toni cardinalizi, profumi di frutta matura e cuoio che in bocca si espande in una persistente suadenza, la stessa con cui le sirene incantarono Ulisse. (i.g.) •

**Mellow as the mermaids' voices: it's Amarone Ca' Pigneto**  
Everything started with a revolutionary intuition during a conference about cardiovascular surgery Buenos Aires

*It was in front of a bottle of Amarone, during a conference in Argentina, that the surgeon Carlo Adami had the two intuitions that changed his life: a new surgical technique and the idea of recovering the ancient family vineyards. On the labels of Cà Pigneto stands out a mermaid, taken from Paola Serenelli's family coat of arms. Paola is Carlo's wife and she manages the winery together with their children Angelica, Nicolò and Veronica. The winery produces the typical wines of Valpolicella: Amarone, Valpolicella Superiore Ripasso and Recioto, a wine that Ca' Pigneto promotes also abroad:*

*"It is necessary to let the world know our made in Italy products and it is necessary to stand up for it". Amarone is made of Corvina, Rondinella and a very little percentage of Molinara. These grapes grow on clayey and aired soils that rise in the heart of a natural amphitheater. They are manually harvested, dried three months and then pressed. After a long fermentation, they age 30 months in Slavonia oak barrels and refine six months in bottle to get a purple wine with ripe fruit perfumes and leather aromas: a mellow wine like the voices of the mermaids that enchanted Ulisse.*

**AZIENDA AGRICOLA CA' PIGNETO** di Serenelli Paola Augusta  
Via Pigneto 1 - 37024 Negrar (VR) Tel. +39 045 7513790 Fax +39 045 7513790  
info@capigneto.com - www.capigneto.com - Facebook: Ca' Pigneto

