




Terre di Valgrande



Produrre vino è un'arte

Produrre vino più che un mestiere è un'arte, proprio come un'arte, richiede degli elementi imprescindibili: una cultura e una tradizione che dicano da dove veniamo e che, al tempo stesso, ci suggeriscano dove vogliamo arrivare; e poi una terra, le nostre radici, dalla quale trarre ispirazio-

ne. Terre di Valgrande è tutto questo, un sapiente connubio di una storia portata avanti dalle sue centinaia di viticoltori, e di un territorio, quello della Valpantena e della Valpolicella, ricco di storia e rivolto al domani.

La storia di Terre di Valgrande

L'azienda Terre di Valgrande nasce grazie alla famiglia Zandonella Sarinuto, legata al vino da una grande passione fin dal 1958, anno in cui nasce la prima associazione cooperativa tra alcuni viticoltori veronesi.

La società ha sede a Verona, il distretto veneto più vocato alla produzione vitivinicola di alta qualità, con produzioni di eccellenza come l'Amarone della Valpolicella, punta di diamante dell'azienda e vincitore di prestigiosi premi internazionali tra i quali il Decanter World Wine Awards.

I tecnici di Terre di Valgrande selezionano le migliori uve Corvina, Rondinella e Corvinone della Valpantena e Valpolicella, per farle confluire presso il fruttajo dove le uve vengono fatte appassire da settembre a dicembre. Solo dopo almeno 100 giorni di riposo le uve vengono vinificate nell'impianto di Quinto di Valpantena, dove avviene anche la maturazione e l'imbottigliamento del vino.

Oltre all'Amarone a Quinto si produce anche dell'ottimo Valpolicella e Valpolicella Ripasso.

Completano la gamma alcuni tra i migliori prodotti dell'enologia nazionale (prosecco, vini to-

scani, piemontesi, pugliesi e siciliani) selezionati direttamente dai nostri enologi, sempre alla ricerca di prodotti della più alta qualità.

I successi ottenuti nei più importanti concorsi enologici internazionali sono il meritato riconoscimento di una continua ricerca mirata al miglioramento degli standard produttivi e qualitativi.

La passione per il vino e la garanzia dell'eccellenza produttiva data dalle terre della Valpantena e Valpolicella, uniscono i membri di un gruppo giovane e dinamico, in grado di coniugare al più alto livello, secoli di tradizione vitivinicola, competenze e visione, necessari per competere ed essere all'avanguardia nel mercato globale.

La snella struttura commerciale permette di offrire al cliente tutti i vantaggi di uno straordinario rapporto tra qualità e prezzo.

Il territorio

Nel cuore della Valpantena, a metà strada tra la città di Verona e i monti Lessini, sorge una delle più affermate realtà vinicole della provincia scaligera.

La valle, il cui nome deriva dal greco pan-theos ovvero “valle di tutti gli dei”, vanta tradizioni viticole antichissime, rintracciabili fin dal I secolo a.C. I vini qui prodotti erano molto graditi all'imperatore Augusto e persino il poeta Virgilio li ci-

tava nelle sue opere come “degni di bontà”.

Nel Cinquecento la valle era definita aurea “pel vino copioso et eccellente”.

Ed è stata sempre la Valpantena uno dei territori nei quali si è fatto avanti, negli anni, con maggior vigore, quel processo di modernizzazione delle tecniche di coltivazione della vite e di lavorazione dell'uva, di cui Terre di Valgrande è l'espressione.





Il vigneto e la produzione

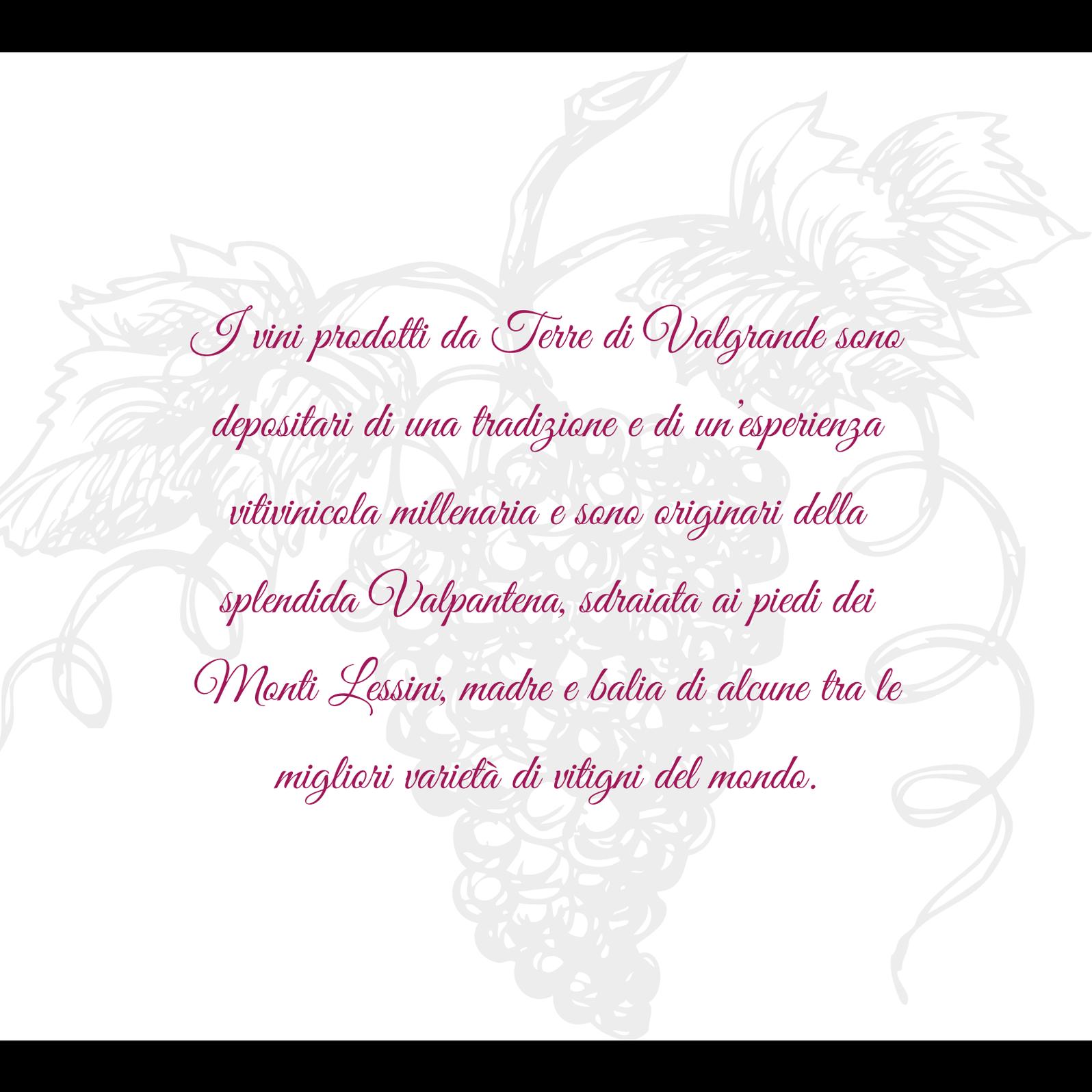
I vigneti di Terre di Valgrande abbracciano le più importanti aree di produzione del vino veronese: la Valpolicella, la Valpantena e la zona del Soave. Queste zone garantiscono le migliori condizioni microclimatiche possibili per la coltivazione dell'uva, grazie alla ricchezza della terra ed alle particolari esposizioni.

La diversificazione dei vigneti è tale da garantire un'offerta ampia e completa delle diverse tipologie di vino. L'uva coltivata è quella tipica del territorio: la Corvina, il Corvinone, la Rondinella, la Garganega, alla quale si aggiungono alcuni vitigni internazionali come il Cabernet, il Merlot e lo Chardonnay che completano le varietà.

Il tipo di impianto utilizzato per la coltivazione dell'uva è in gran parte il Guyot, un metodo di coltivazione che, riducendo la quantità di grappoli sulla vite, permette di produrre uve di alta qualità. La tipologia di raccolta è prevalentemente classica, in maniera tale da permettere la selezione dell'uva al giusto grado di maturazione direttamente sulla pianta. Infine, la raccolta tra-

dizionale su impianti a pergola, semplice o doppia, avviene con la divisione dell'uva direttamente nei plateau, uva poi destinata all'appassimento per la vinificazione dei famosi vini Amarone e Recioto.

Per una resa ottimale delle vigne sono di fondamentale importanza una serie di attività di controllo: dalla difesa fitosanitaria, attraverso un attento monitoraggio sul territorio della presenza dei patogeni, alla consultazione delle capannine meteorologiche; dalle trappole a cattura per gli insetti alle visite periodiche nel vigneto. Fondamentali sono anche l'accorta nutrizione delle viti e la gestione agronomica degli impianti vitivini- coli, azioni volte ad ottenere i migliori risultati in campagna. Per garantire tutto questo, Terre di Valgrande dispone di personale qualificato come il responsabile agronomico, che ha il compito di monitorare costantemente il territorio, seguire da vicino le aziende agricole e fornire loro la necessaria assistenza.



I vini prodotti da Terre di Valgrande sono depositari di una tradizione e di un'esperienza vitivinicola millenaria e sono originari della splendida Valpantena, sdraiata ai piedi dei Monti Lessini, madre e balia di alcune tra le migliori varietà di vitigni del mondo.

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

È prodotto in piccole quantità con un metodo artigianale rimasto inalterato nei secoli, caratterizzato da un'attenta selezione dei grappoli e dal loro appassimento, che precede la vinificazione; è infine nella fase di affinamento ed invecchiamento, operata in apposite botti, che il vino acquista le sue caratteristiche organolettiche e si impreziosisce.

E' ricco di alcol, di glicerina, molto strutturato e potente ma, ciononostante, elegante; il suo gusto è tale da non avere eguali in tutto il mondo.

Può essere conservato anche per più di venti anni. Di colore granato intenso, è caratterizzato da ricchi profumi di mallo di noce e confettura di ribes; sapore secco, corpo generoso e vellutato.



Ripasso della Valpolicella D.O.C.G.

Colore rosso granato; sentori di ciliegia marasca e di liquorizia.

Il “ripasso” è una tecnica che aggiunge struttura e alcolicità al Valpolicella. Le vinacce dell’Amarone si aggiungono al Valpolicella facendolo rifermentare, ottenendo così un corpo, un carattere e uno stile inconfondibile. Maturazione in legno e affinamento in bottiglia per circa 2 anni prima della vendita.



Valpolicella D.O.C.

Alla vista, il vino si presenta rosso rubino brillante, al naso porta un profumo fruttato con note tipiche di ciliegia.

È un vino di media struttura ma di bella personalità e freschezza. In bocca, corpo pieno e arrotondato si stende con vigore ed eleganza. Va bevuto preferibilmente giovane, entro 2-3 anni dalla vendemmia.

Bella tenuta fresca e gustosi richiami fruttati.



Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

È un vino passito rosso dolce, ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per 100/120 giorni e da un arresto della fermentazione per conservare quella percentuale di zucchero che ne determina le tipicità. Colore rosso rubino intenso, al naso presenta delicati aromi di confettura di more e note speziate; un vino importante, molto elegante al palato, con buona struttura



Soave D.O.C.

Vino simbolo di tutta la denominazione, capace di coniugare come pochi qualità e prezzo, il Soave DOC di Terre di Valgrande spicca per freschezza.

Di colore giallo paglierino, delicato e leggero, offre sentori di mandorle e di fiori delicati.

Nasce prevalentemente da sole uve di Garganega e da una vinificazione e successiva maturazione in sole vasche di acciaio. È un vino fragrante ed equilibrato, ottimo come aperitivo, con gli antipasti e per una bella cena tra amici.





Sede legale: Corso Milano, 54/56 - 37138 Verona

Cantina: Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b - 37142 Quinto di Verona

Telefono: +39 045 48 51 760, +39 045 4853470

Cellulare: +39 345 18 65 589 **Mail:** info@terredivalgrande.com