



Vino rosso veneto

Amarone della Valpolicella

In questa pagina parleremo di :

[Una terra senza tempo, culla di vini pregiati](#)

[Alla scoperta dell'Amarone della Valpolicella](#)

[Fratelli Tedeschi a San Pietro a Cariano](#)

[Azienda Vinicola Allegrini a Fumane \(VR\)](#)

[Villa Canestrari a Colognola ai Colli](#)

Una terra senza tempo, culla di vini pregiati



Alcuni la considerano semplicemente una terra di confine, altri la valutano una terra minore sotto il profilo enogastronomico, che deve la propria fama alla presenza di una delle città più belle e romantiche del mondo: Venezia. Di sicuro, quando si parla della regione Veneto, si fa riferimento ad una delle terre più varie in ambito viti-vinicolo: entro i confini di questa zona si estendono terreni che rappresentano delle vere e proprie manne dal cielo per i viticoltori. E' vero: se parliamo di cucina in generale, il Veneto perde il confronto con molte altre regioni del Nord Italia, ma in quanto a calici rossi e bianchi, non teme rivali tanto è ricca l'offerta enologica. Come moltissime regioni italiane, anche il Veneto vanta le proprie aree d'eccellenza, dove da secoli si producono vini

d'autore, resi celebri dal tempo e non solo. In queste righe ci concentreremo su quello che rappresenta senza dubbio il vino rosso più celebre della regione: l'Amarone della Valpolicella. Gli appassionati di letteratura lo avranno sentito menzionare nientemeno che da Ernest Hemingway in "Addio alle armi", la sua opera principe. Lo scrittore americano trascorse diversi anni della sua vita qui in Veneto, durante la Prima guerra mondiale, ma rimase per sempre legato alla patria di quelli che secondo lui erano i migliori vini italiani. Dove nasce l'Amarone della Valpolicella? La zona di produzione consta di 19 comuni tutti compresi entro i confini della provincia di Verona e comuni anche ad altri vini veneti (il Valpolicella Doc e il Recioto della Valpolicella). Tra questi, menzioniamo Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, Mazzane, San Pietro di Cariano, Colognola ai Colli, Illasi e Montecchia di Crosara. Da notare che la sottodenominazione varietale Valpantena vede la luce a Quinto di Valpantena e Grezzana.

Alla scoperta dell'Amarone della Valpolicella

Alla scoperta del celebre Amarone della Valpolicella, dunque: un vino rosso contraddistinto da un colore rosso rubino piuttosto intenso e tendente al granato con l'incalzare degli anni; al naso è un vero spettacolo, in quanto intenso e tipicamente vinoso, ma nondimeno arricchito da sentori fruttati e speziati. Si avvertono in maniera abbastanza chiara note di frutta secca e salvia. In bocca l'Amarone è caratterizzato da un sapore pieno e corposo, ma vellutato e caldo, e da



una gradazione alcolica minima di ben 14 gradi. In relazione alla produzione, è interessante notare come questo vino venga realizzato sottoponendo le uve ad appassimento su graticci legno tipici della zona. L'uvaggio è decisamente vario e prevede l'utilizzo in percentuali variabili di uve Corvina veronese (in quantità superiore), uve Rondinella, ed eventualmente uve locali a bacca rossa e non aromatiche. Per quanto riguarda l'invecchiamento, deve durare obbligatoriamente tra i 2 e i 3 anni per la versione Classica e addirittura fino a 8 o 9 per quella Riserva. Ci troviamo di fronte ad uno dei vini rossi più autentici ed eleganti d'Europa, pertanto, se state pensando di innaffiare la vostra cena con calici di Amarone della Valpolicella, sappiate che dovrete sorbirlo ad una temperatura compresa tra i 20 e i 22 gradi centigradi e dopo averlo scaraffato in precedenza. Provatelo soprattutto in accompagnamento ai secondi piatti a base di carni rosse, ma anche a formaggi stagionati a pasta dura, cacciagione e selvaggina.

Fratelli Tedeschi a San Pietro a Cariano

Abbiamo già visto come quando si parla del Veneto si faccia riferimento ad una delle terre più suggestive e poliedriche in ambito vinicolo: tutto questo si rispecchia fedelmente nel grosso numero di cantine ed aziende vinicole che puntellano il territorio. Una delle più conosciute è senza dubbio l'Azienda Agricola Fratelli Tedeschi, situata a San Pietro in Cariano, fraz. Pedemonte. La proprietà in cui oggi lavora la famiglia Tedeschi fu acquistata addirittura nel 1630 da Niccolò Tedeschi, e da allora, di generazione in generazione, i membri di casa Tedeschi si susseguono alla guida e alla gestione delle cantine, da cui vedono la luce i migliori vini della Valpolicella.

Azienda Vinicola Allegrini a Fumane (VR)

Rimanendo nella zona di produzione dell'Amarone della Valpolicella, ci si può spostare a Fumane (VR), raggiungendo i locali dell'Azienda Vinicola Allegrini. Un nome, una garanzia, la Allegrini in Veneto è sinonimo di vini d'autore dal XVII secolo: come gran parte delle aziende regionali, è gestita a conduzione familiare e custode di tradizioni antichissime, da cui ancora oggi vedono la luce prodotti d'eccellenza in ambito internazionale. Qui si producono e si vendono ottime bottiglie di Recioto della Valpolicella, Valpolicella DOC e Amarone della Valpolicella.

Villa Canestrari a Colognola ai Colli

Chi si trova a Colognola ai Colli ed è appassionato di turismo enogastronomico non può non varcare la soglia di Villa Canestrari, un'azienda vinicola radicata sul territorio dal 1888, col tempo arricchitasi di un museo del vino e di una fattoria didattica, grazie alla quale è possibile toccare con mano il meglio di quanto offre la terra da queste parti.

Bardolino Superiore

In questa pagina parleremo di :

[A pochi passi dal Lago di Garda, in una terra di vini pregiati](#)

[Focus sul Bardolino Superiore DOCG](#)

[Enoturismo in Veneto: l'Azienda Vinicola Cavalchina](#)

[Cantine Guerrieri Rizzardi](#)

[Vini Gianola a Palazzolo di Sona \(VR\)](#)

A pochi passi dal Lago di Garda, in una terra di vini pregiati



Quando si parla del Veneto si fa riferimento ad una delle regioni italiane più affascinanti, sotto diversi punti di vista. Sotto il profilo turistico, per l'abbondanza delle attrazioni e dei paesaggi naturali, sicuramente, ma anche per la varietà e la bontà dell'offerta enogastronomica che da sempre contraddistingue questa regione del nordest d'Italia. Che si parli della provincia di Vicenza, o di Venezia, la sostanza non cambia: in Veneto si mangia bene e si beve meglio. Se è vero che la Valpolicella, con ben 3 differenti etichette rosse d'eccellenza, è una delle aree più ricche, è altrettanto vero che non rappresenta l'unica zona vinicola conosciuta ed apprezzata in Veneto. Non meno importante, sia come qualità che come quantità, è infatti la zona di produzione del Bardolino, probabilmente il

vino rosso veneto più famoso in assoluto. Ci troviamo entro i confini della provincia di Verona, in un territorio composto da 16 comuni, tra cui proprio Bardolino. Si parla di Bardolino Superiore DOCG Classico quando la lavorazione avviene nella roccaforte storica di questo vino, ovvero nei comuni di Bardolino, Garda, Costemano, Lazise, Affi e Cavaion. Le più autentiche bottiglie di Bardolino superiore vedono la luce proprio qui. Ma che vino è il Bardolino superiore DOCG? E perché bisogna considerarlo uno dei migliori vini italiani? Innanzitutto perché ha acquisito la denominazione di origine controllata garantita, e non è per niente un caso, poi perché vanta caratteristiche organolettiche e funzionalità comuni a pochissimi altri rossi italiani.

Focus sul Bardolino Superiore DOCG

Ma guardiamolo da vicino: dopo averlo versato in un ampio calice, ammiriamo il colore rosso rubino carico, passibile di acquisire note di granato con il procedere dell'invecchiamento; al naso non presenta particolari sentori fruttati e vinosi, ma si avverte fin da subito una sensazione di estrema delicatezza. Abbiamo di fronte un vino di tutto rispetto, caratterizzato da un sapore asciutto e armonico e da un'ottima struttura, arricchita da un suggestivo retrogusto amarognolo. In quanto a gradazione alcolica massima, il Bardolino raggiunge i 12 gradi e vede la luce grazie alla lavorazione congiunta di diverse uve regionali. Anche in questo caso – come per l'Amarone della Valpolicella – ci si serve dell'uva Corvina veronese, unita ad un 10% di Corvinone, ma anche di Rondinella, Molinara, Rossignola, oppure Merlot e Marzemino in percentuali differenti. Insomma, per ottenere un prodotto eccellente, ci si serve del meglio di quanto la natura offre alla regione veneta. Per quanto concerne l'invecchiamento, la legge stabilisce un anno di conservazione obbligatoria per ottenere la variante Classica, ma è preferibile portare avanti questa fase fino ad un massimo di 3 anni onde evitare di alterare le proprietà organolettiche del vino, che non vuole riposare molto. E' tutto pronto per il servizio, che deve avvenire preferibilmente ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, in abbinamento a primi piatti gustosi ma delicati, quali risotti e pasta asciutta. Da provare anche sulle minestre contadine e sui bolliti di carne.

Enoturismo in Veneto: l'Azienda Vinicola Cavalchina

Uno dei motivi per cui vale la pena trascorrere qualche giorno di vacanza in Veneto, nelle terre del Bardolino ma non soltanto, ha a che vedere con l'abbondanza di enoteche, cantine ed aziende viti-vinicole, che assicurano la possibilità di acquistare bottiglie pregiate e godere della bontà di prodotti tipici di grande valore. Se vi trovate entro i confini della provincia di Verona ed avete intenzione di acquistare delle buone bottiglie Bardolino Superiore DOCG, potete contare su un gran numero di posti dove recarvi. Uno dei nomi più conosciuti ed apprezzati in questa zona è Cavalchina, termine con il quale ci si riferisce ad una località situata a sud dell'anfiteatro morenico del Garda, ma anche ad un'azienda agricola tra le più famose del Veneto. L'azienda, gestita a conduzione familiare, è specializzata nella produzione dei migliori vini locali: qui è possibile acquistare Bardolino DOCG Superiore, ma anche Santa Lucia Bardolino e Custoza, bianco e rosato, facendo affidamento su prezzi che non temono confronti.

Cantine Guerrieri Rizzardi

Un altro nome caldo dell'enologia veneta e, nella fattispecie, veronese, è quello dell'Azienda Vinicola Guerrieri Rizzardi, presieduta dalla Contessa Giuseppina Guerrieri Rizzardi, Cavaliere del Lavoro dal 2010. Da sempre, l'azienda produce vini di qualità nella convinzione di rappresentare in maniera fedele il territorio veneto, ma soprattutto la gente che anima questa splendida regione. L'azienda sorge a Bardolino, nel cuore



della produzione del “nostro” vino, precisamente al numero 4 di Via Verdi: chi la raggiunge può contare su una vasta gamma di vini di qualità, ma anche su interessanti di tour di degustazione delle specialità locali.

Vini Gianola a Palazzolo di Sona (VR)

Rimanendo nella provincia di Verona, ma spostandosi a Palazzolo di Sona, si possono infine raggiungere i locali dell'Azienda Vinicola Gianola, diretta da Umberto Gianola e specializzata nella produzione di Bardolino e Custoza.

Principali rossi docg

In questa pagina parleremo di :

[Veneto: tra attrazioni turistiche e vini d'autore](#)

[Un sorso di Veneto: il Bardolino Superiore](#)

[Un rosso DOC prodotto nella zona del Garda](#)

[Il Lison-Pramaggiore](#)

[Vini nel padovano: il Merlara DOC](#)

Veneto: tra attrazioni turistiche e vini d'autore



Qualcuno la ritiene “semplicemente” una regione ad alto tasso turistico: merito del suo capoluogo, Venezia, ma anche di altre città meno celebri, ma non meno interessanti da visitare. Padova, Vicenza, Verona, la zona del Lago di Garda. Insomma, ci sono tanti motivi per varcare i confini veneti, ma a tutti questi va aggiunta l'abbondanza e il fascino di un'offerta enogastronomica basata su piatti tipici prelibati, ma anche su vini d'autore. Se la Valpolicella rappresenta la zona di produzione più famosa a livello internazionale, anche grazie alla penna di Ernest Hemingway, legatissimo a questa regione, non meno apprezzabili sono i vini prodotti sui Colli Euganei, nell'agro vicentino e soprattutto nel veronese, intorno a Bardolino. In queste righe pogeremo la lente d'ingrandimento sulle migliori etichette venete, facendo un focus sui principali rossi docg della regione.

Un sorso di Veneto: il Bardolino Superiore

Proprio in provincia di Verona, in un'area che tocca ben 16 comuni, tra cui Bardolino, Lazise, Affi e Cavaion, vede la luce il Bardolino Superiore, uno dei migliori vini rossi d'Europa. Se volessimo scegliere un vino capace di rappresentare fedelmente l'abbondanza di vitigni e vigneti che caratterizza questa regione, non avremmo dubbi, ed indicheremmo sicuramente una buona bottiglia di Bardolino superiore. Per quale motivo? Basta dare un'occhiata all'uvaggio per capire che questo prodotto contiene il meglio di quanto la natura ha offerto al Veneto: viene composto con una percentuale predominante di uve Corvina veronese, utilzzatissima a livello regionale, alla quale si uniscono quantità inferiori di uva Rondinella o Corvinone, e dosi ancora più ridotte di Marzemino, Barbera o Merlot. Molti viticoltori, anche a seconda delle annate, utilizzano anche uve Molinara o Rossignola. Se vi capita di fare capolino nella parte più occidentale della provincia di Verona, vi renderete conto di quanto questo vino rappresenti il vanto dei veneti: non c'è cantina, enoteca o azienda vinicola che da queste parti rinunci a metterlo al centro delle proprie produzioni. Per consentire a questo vino di dare il meglio di sé, è consigliabile sorbirlo ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, in abbinamento a primi piatti gustosi ma non troppo pesanti, a base di carne oppure di ortaggi. Va bene anche in accompagnamento alle minestre e ai



bolliti.

Un rosso DOC prodotto nella zona del Garda

Rimanendo nella provincia di Verona, un altro rosso celebre, insignito dell'etichetta doc, è il Garda. La zona che circonda il lago è animata, sia in Veneto che in Lombardia, da terreni che favoriscono una vinificazione abbondante e di tutto rispetto. Sono numerosi i vini rossi (ma anche bianchi e rosati), che partendo da quest'area riescono a far parlare di sé in giro per il mondo. Uno di questi è, appunto, il Garda DOC, che vede la luce in una zona di produzione che si estende dal lago fino all'agro mantovano e tocca qualcosa come 77 comuni tra le province di Brescia, Verona e Mantova. In molti dei comuni lombardi compresi nell'area, viene prodotto in sinergia anche il Garda Classico DOC. Il Garda vinifica soprattutto grazie alle uve Barbera, utilizzate in percentuale nettamente dominante, alla quale va unita una quantità pari al 15% di uve locali non aromatiche. Può invecchiare fino a 2 anni, a norma di legge, e va servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 17 gradi centigradi, in accompagnamento ad antipasti a base di salumi e formaggi, ma anche primi piatti corposi.

Il Lison-Pramaggiore

Meno ampia, e lontana dal veronese, è la zona di produzione del Lison-Pramaggiore, un altro vino rosso veneto estremamente celebre ed insignito della denominazione di origine controllata. Sono 19 in tutto i comuni dove si produce questo vino, compresi tra le province di Venezia, Treviso e Pordenone. Stiamo parlando di un vino rosso prodotto in diverse tipologie, che si distinguono principalmente per la durata dell'invecchiamento. La tipologia novello è pronta dopo poche settimane dalla vendemmia e caratterizzata da una gradazione alcolica pari a 11 gradi, mentre il Riserva deve invecchiare per legge almeno 2 anni e raggiunge i 12 gradi di alcolicità. Tuttavia, lo si può tenere in serbo fino a 5 anni, dopodiché si otterrà un vino maturo, corposo e strutturato. Per quanto riguarda gli abbinamenti, possiamo dire che il Lison Pramaggiore rosso è un vino a tutto pasto, che si accosta perfettamente ai primi piatti tipici della tradizione veneta, ma anche ai secondi a base di carni rosse e bianche.

Vini nel padovano: il Merlara DOC

Oltre che di Colli Euganei rosso e bianco, la provincia padovana è zona di Merlara DOC, un vino rosso prodotto in un'area piuttosto piccola e animata da 9 comuni tra le province di Padova e Verona. Merlot, Cabernet Franc, Marzemino ed uve locali non aromatiche compongono l'uvaggio necessario per arrivare a questa specialità, contraddistinta da un sapore gradevole e particolare soprattutto nella versione Novello. Si tratta di un classico vino a tutto pasto, che adora andare a braccetto con i piatti tipici della cucina veneta.

Principali rossi doc

In questa pagina parleremo di :

[Dal Breganze al Colli Euganei: il meglio dei rossi doc veneti](#)

[Rossi d'autore nel vicentino: il Breganze doc](#)

[Nel padovano, patria del Colli Euganei rosso doc](#)

[Il Corti benedettine doc](#)

Dal Breganze al Colli Euganei: il meglio dei rossi doc veneti



Vini d'autore che si accompagnano ad un territorio baciato dalla natura, ricco di paesaggi naturali di inestimabile bellezza e di ambienti da non perdere per chi vuole toccare con mano il meglio dell'Italia incontaminata. Con il variare delle province, la sostanza non cambia: da Venezia a Padova, a Verona e Treviso, fin nel vicentino, il Veneto è annoverabile tra le regioni italiane più ricche dal punto di vista enogastronomico. Non mancano i piatti tipici, espressione di una tradizione antica e forgiata nei secoli dalla convivenza con altre culture, ma non mancano soprattutto i vini rossi d'eccellenza. Anche in questo caso possiamo affermare senza tema di essere smentiti che ogni

provincia abbia il proprio vino rosso doc o docg. Se il re dei rossi veneti è senza dubbio il Bardolino Superiore DOCG, prodotto nell'area che circonda la provincia di Verona sfociando fin sul Lago di Garda, non meno interessanti sono la zona delle province di Vicenza, Treviso e Padova.

Rossi d'autore nel vicentino: il Breganze doc

Uno degli esempi più lampanti di questa categoria è rappresentato sicuramente dal Breganze DOC, un vino rosso prodotto in un'area composta da 13 comuni della provincia di Vicenza: si tratta, tra gli altri, di Breganze, Fara Vicentino e Molvena. Questa specialità rappresenta una ulteriore testimonianza dell'importanza del vitigno Merlot entro i confini regionali, in quanto in fase di vinificazione questi grappoli vengono utilizzati in predominanza pressoché totale. Ci si serve poi del 15% di uve rosse locali non aromatiche. Il Breganze rosso è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino mediamente carico, che al naso si presenta intenso e tipicamente vinoso, mentre in bocca è asciutto e contraddistinto da un'ottima struttura. Per quanto concerne la gradazione alcolica minima, tocca gli 11 gradi, che diventano 12 nel caso della versione Riserva, ottenibile dopo 2 anni di invecchiamento obbligatorio. A norma di legge, la fase di conservazione può durare un massimo di 3 anni, al termine dei quali vedono la luce le bottiglie di Breganze Superiore. Ci troviamo di fronte ad un vino forte, robusto e strutturato, che va servito ad una temperatura compresa preferibilmente tra i 16 e i 18 gradi, in accompagnamento a primi piatti succulenti e a base di carne: è il caso degli gnocchi al ragù, ma anche di bolliti di carne



e verdure, e secondi di carne rossa o bianca.

Nel padovano, patria del Colli Euganei rosso doc

Parlare di vino entro i confini della provincia di Padova, vuol dire avere come riferimento due o tre specialità di primo ordine. Tra queste abbiamo il vino rosso Colli Euganei DOC, prodotto in un'area comprendente 17 comuni: tra gli altri abbiamo Galzignano, Torreglia, Este e Abano Terme, ed Arquà Petrarca. I Colli Euganei rappresentano una delle principali attrazioni turistiche della provincia di Padova e sono la culla di paesaggi naturali di grande valore, oltre che la patria di vini bianchi e rossi di grande valore. Il Colli Euganei rosso è, ad esempio, il maggiore rappresentante della categoria: vanta un colore rosso rubino carico passibile di assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento, mentre al naso presenta sentori di violetta e fiori di campo, e in bocca ha un sapore secco, abboccato, morbido. Viene prodotto in due tipologie: novello e Riserva, distinte per la durata del periodo di invecchiamento, che nel secondo caso – preferibilmente – non deve superare i tre anni. Questo vino va servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, ed è da abbinare ad antipasti a base di salumi e formaggi, ma anche a primi piatti saporiti e a secondi a base di carne bianca e rossa.

Il Corti benedettine doc

Rimanendo nel padovano, possiamo chiudere il nostro approfondimento sui principali vini rossi doc della regione veneta parlando del Corti benedettine, un vino che vede la luce in un'area di produzione composta da 29 comuni della provincia di Padova. Tra questi, meritano menzione Piove di Sacco, Bagnoli di Sopra, Conselve, Battaglia Terme, Monselice e Tribano, oltre che Cona e Cavarzere, che però fanno parte della provincia di Venezia. All'esame delle caratteristiche organolettiche, il Corti benedettine si presenta di un colore rosso rubino carico, tendente al granato con il procedere dell'invecchiamento. Al naso, questo vino presenta un odore tipicamente vinoso, ma intenso e persistente, dotato di una certa fragranza, mentre in bocca è estremamente vellutato, armonico e spesso abboccato. Dà il meglio di sé nella versione Novello, ottenuto dalla vinificazione di uve Merlot, Raboso Piave e/o Veronese, ma c'è anche chi utilizza vitigni Cabernet Sauvignon, e Refosco dal peduncolo rosso. Va servito ad una temperatura di 16-17 gradi centigradi dopo un periodo di conservazione di due anni al massimo, in abbinamento a salumi e formaggi mediamente maturi, ma anche a secondi piatti sostanziosi e a base di carne.

Recioto della Valpolicella

In questa pagina parleremo di :

[Dove il vino è un modo di vivere: la Valpolicella](#)

[Il Recioto della Valpolicella doc](#)

[Cecilia Beretta Vini](#)

[Cantine Carlo Santi a San Pietro in Cariano \(VR\)](#)

[Azienda Vinicola Roberto Mazzi](#)

Dove il vino è un modo di vivere: la Valpolicella

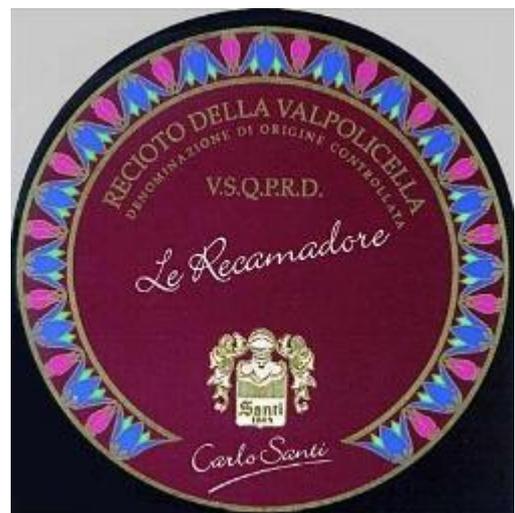


Abbiamo già visto, negli articoli precedenti, quanto sia importante – quando si fa riferimento all'enologia veneta – sottolineare il ruolo svolto dall'abbondanza delle zone di produzione e delle aree adibite esclusivamente alla coltivazione dell'uva, per l'ottenimento di vini pregiati. Tuttavia, l'elenco non può che essere guidato da due o tre località che con il trascorrere degli anni hanno visto accrescere la propria predominanza rispetto ad altre. E' il caso del veronese, dove nasce il Bardolino Superiore, l'unico docg della regione, ma soprattutto della Valpolicella, probabilmente la zona di produzione più celebre di tutta la

regione. Qui si producono vini rossi eccellenti quali il Valpolicella Rosso, l'Amarone della Valpolicella e, soprattutto, il Recioto della Valpolicella. Non stiamo parlando di un vino doc qualunque, ma di quello che consiglieremmo – insieme ad altri, evidentemente – a chi intende provare il meglio di ciò che la natura offre al Veneto in termini di vini rossi. Per quanto riguarda la zona di produzione del Recioto, è praticamente la stessa del Valpolicella: composta da 19 comuni del veronese, tra cui Fiumane, Sant'Ambrogio, Illasi, Grezzana e Montecchia di Crosara. Possiamo affermare senza tema di essere smentiti che chi raggiunge queste zone per motivi turistici non può che rimanere impressionato dallo spettacolo offerto dal paesaggio.

Il Recioto della Valpolicella doc

Tornando a parlare di vino, analizziamo nel dettaglio le caratteristiche organolettiche del vino Recioto della Valpolicella doc, una delle specialità più autentiche di tutto il nord Italia. Alla vista, il Recioto si presenta di un colore rosso rubino mediamente carico e passibile di assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento. Tuttavia, è al naso che questo vino dà il meglio di sé, producendosi in un vero e proprio caleidoscopio di profumi e sentori avvolgenti: si avvertono chiaramente un profumo vinoso e intenso, ma anche il sentore della mandorla amara, delle spezie, della ciliegia marasca e, spesso, dei frutti di bosco assortiti. La ricchezza di profumi e note gradevoli caratterizza anche il sapore del Recioto: un sapore intenso, pieno, corposo e armonico, impreziosito dal retrogusto di frutti rossi avvertibile senza troppe difficoltà. Per quanto concerne la gradazione alcolica minima, si mantiene stabile intorno agli 11 gradi, mentre in fase di vinificazione, come accade per tanti vini veneti, la varietà di uva predominante è la Corvina veronese, a cui si uniscono altri prodotti quali la Rondinella, l'uva Corvinone ed una percentuale vicina al 10% di uve rosse locali non aromatiche. Il Recioto della Valpolicella, in realtà, viene prodotto in due tipologie, che si distinguono per la durata dell'invecchiamento, per la conservazione delle uve e per l'introduzione di particolari tecniche di rifermentazione delle



stesse. Il Classico vede la luce unicamente nella parte più storica della zona di produzione, ovvero entro i confini dei comuni di Negrar, San Pietro in Cariano, Fiumane e Sant'Ambrogio, mentre il Superiore viene sottoposto al massimo ad un anno di invecchiamento, e il Ripasso si ottiene mediante una leggera rifermentazione delle uve Valpolicella sui residui di uve Recioto. In generale, questo vino può essere conservato fino ad un massimo di 5 anni, a seconda delle esigenze di chi lo produce. Lo si porta in tavola ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi, in accompagnamento a formaggi saporiti ed antipasti tipici, ma soprattutto insieme a brasati, bolliti ed arrostiti di carne mista.

Cecilia Beretta Vini

Una cantina ricca e fornita delle più illustri etichette venete, e una storia pluriventennale caratterizzano la Cecilia Beretta Vini, una delle aziende vinicole più in vista del panorama regionale, situata al numero 10 di Strada della Giara, a Verona, e specializzata dal 1980 nella produzione di vini bianchi e rossi di elevata qualità. Chi vuole acquistare delle ottime bottiglie di Bardolino Superiore, oppure di Recioto della Valpolicella e Bianco di Custoza, può venire qui e non rimarrà deluso.

Cantine Carlo Santi a San Pietro in Cariano (VR)

Chi invece si trova a San Pietro in Cariano (VR) ed intenda toccare con mano il meglio della produzione vinicola veneta, magari prendendo parte ad interessanti percorsi enogastronomici, può raggiungere le Cantine Carlo Santi, fondate nel 1843 ed estesa su qualcosa come 70 ettari di terreno, dai quali vedono la luce ottime bottiglie di Bardolino Superiore, Valpolicella Classico, Recioto della Valpolicella e Recioto di Soave.

Azienda Vinicola Roberto Mazzi

Rimanendo nel cuore storico della zona di produzione del Recioto, ma spostandosi a Negrar, si possono visitare i locali dell'Azienda Vinicola Roberto Mazzi. Molto più che una semplice cantina, la proprietà è arricchita da un antichissimo mulino, da un agriturismo e, soprattutto, dalla possibilità di acquistare vini d'autore e prendere parte a tour enogastronomici alla scoperta delle specialità della zona.

Colli Euganei

In questa pagina parleremo di :

[Colli Euganei: natura da brividi e vino d'autore](#)

[Il Colli Euganei Rosso Doc](#)

[Le Cantine Cà Lustra](#)

[Azienda Vinicola Vignale di Cecilia](#)

[Il Mottolo a Baone](#)

Colli Euganei: natura da brividi e vino d'autore



Terra di tradizioni antichissime, sapori forti e conosciuti a livello internazionale, storia millenaria e cultura invidiata in tutta Europa: quando si parla di Padova si fa riferimento ad una della città più rappresentative dell'anima italiana, e della passione per il bello e per il buono che la caratterizza. Tuttavia, oltre che culla di opere d'arte, monumenti ed architetture di valore, la provincia di Padova è anche la patria di vini rossi pregiati, tra cui spicca una specialità altamente rappresentativa, conosciuta come Colli Euganei doc. Stiamo parlando di un vino rosso tra i più apprezzati della regione, prodotto in una zona composta da 17 comuni tra cui Arquà Petrarca, Torreglia, Este e Abano

Terme, tutti entro i confini della provincia padovana e tutti basati prevalentemente sull'agricoltura e sulla viticoltura. Basta fare un giro in macchina o, meglio, una passeggiata nel Parco dei Colli Euganei per rendersi conto di quanto la natura sia stata prodiga di meraviglie con questo pezzo d'Italia. Ma andiamo nel dettaglio per conoscere il nostro vino.

Il Colli Euganei Rosso Doc

Il Colli Euganei doc è un vino rosso che all'esame delle caratteristiche organolettiche si presenta di un colore rubino piuttosto carico e tendente ad assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento. "Più è scuro più è buono", dice qualcuno a proposito dei grandi vini rossi: un mottetto che nel caso del Colli Euganei doc non tiene conto di un profumo intenso e tipicamente vinoso, arricchito da evidenti sentori di rosa e violetta. In bocca il vino rosso Colli Euganei doc è estremamente gradevole, secco e abboccato quando Novello, ma ciò che lo contraddistingue maggiormente sono la morbidezza, il corpo e quel tocco vellutato caro soltanto ai vini più delicati. Un'altra peculiarità di questo rosso è la complessità degli uvaggi: per ottenere delle ottime bottiglie di Colli Euganei doc ci si serve di una percentuale predominante di uve Merlot (comprese tra il 60 e l'80%), mentre in percentuale minore troviamo uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon oppure Barbera e Reboso veronese. Sotto questo punto di vista, il Colli Euganei rispetta la tradizione cara alla maggior parte dei vini veneti, che prevedono l'utilizzo molto frequente di uve rosse non aromatiche. Stiamo parlando di un vino rosso prodotto in due tipologie: Novello e Riserva. Il primo è ovviamente caratterizzato da un invecchiamento molto breve, mentre chi desidera ottenere la versione Riserva deve procedere ad una conservazione che può durare al massimo 4 anni. Per quanto concerne



gli abbinamenti, il Colli Euganei doc si sposa a perfezione con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati a pasta dura, ma anche primi piatti conditi da sugo di carne e secondi piatti corposi. Portatelo in tavola ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi e vivrete una splendida esperienza enogastronomica.

Le Cantine Cà Lustra

Oltre che per la ricchezza e la qualità dei paesaggi naturali, pronti a lasciare a bocca aperta turisti e visitatori, i Colli Euganei meritano attenzione per l'abbondanza di cantine, enoteche ed aziende vinicole dov'è possibile toccare con mano il meglio di quanto l'enologia offre alla regione veneta. Una rassegna dei luoghi visitabili può avere inizio dalle cantine Cà Lustra, da 31 anni impegnata nella coltivazione di uve e nella produzione di eccellenti bottiglie Colli Euganei di vari tipi. Sono diverse le selezioni realizzate dai vertici aziendali, costantemente impegnate ad offrire al pubblico soltanto prodotti di qualità, dati alla luce dopo una lavorazione semplice e basata sulla bontà e sul rispetto della tradizione. Senza dubbio, se in questa sede dovessimo consigliarvi un'azienda nella quale scoprire tutto il meglio dell'enologia appartenente ai Colli Euganei, avremmo pochi dubbi, perché sono altrettanto poche le aziende che lavorano con gli stimoli e con la serietà di Cà Lustra.

Azienda Vinicola Vignale di Cecilia

Rimanendo entro i confini della provincia di Padova, un'altra azienda vinicola di notevole interesse è quella che risponde al nome di Vignale di Cecilia. Si tratta di un'impresa gestita dalla famiglia Brunello e situata a Baone, in Via Croci 14. Nello, fondatore del gruppo, fu uno dei primi viticoltori ad aderire al Consorzio di Tutela dell'etichetta Colli Euganei. Di conseguenza, varcando la soglia di questa proprietà è possibile toccare con mano i vari passaggi che portano alla luce il vino rosso Colli Euganei doc, ed acquistare bottiglie autentiche. La raccolta delle uve, la produzione, la cura nei dettagli, l'imbottigliamento: qui potrete toccare con mano tutte le fasi che portano ad una grande bottiglia di vino.

Il Mottolo a Baone

Baone è una località piccola ma fondata sulla coltivazione dei vigneti e sulla produzione di vini d'autore. A testimoniarlo è la presenza, in Via Comezzara numero 13, dell'Azienda Viti-vinicola Il Mottolo. Siamo nella parte più meridionale dei Colli Euganei, laddove la tradizione contadina e vinicola regna incontrastata. A conduzione familiare, l'azienda si estende su una superficie complessiva di 12 ettari, di cui sei sono dedicati alla coltivazione di uve e la parte restante è adibita a bosco e uliveto.

La Valpolicella

In questa pagina parleremo di :

[La Valpolicella](#)

[La produzione di vino della Valpolicella nella storia](#)

[I vini DOC della Valpolicella di oggi](#)

[Le aziende](#)

La Valpolicella



La Valpolicella è una zona collinare veneta della provincia di Verona di 240 Km² appartenente a sette comuni anche se l'area di produzione del Valpolicella DOC arriva a comprenderne 19, tutti a nord della città scaligera.

È racchiusa a sud dal fiume Adige, a est dalle colline di Parona e Quinzano, a nord dai Monti Lessini e a ovest dal Monte Pastello che la separa dalla valle dell'Adige.

La morfologia ci presenta non un'unica valle, ma una serie di valli disposte a ventaglio.

La produzione di vino della Valpolicella nella storia

Nella zona la vite è presente già dal medio Eocene (40 milioni di anni fa) mentre le prime coltivazioni da parte dell'uomo iniziano nel V secolo a.C. Ad opera delle popolazioni locali dei Galli Cisalpini.

Nel II secolo a.C. Con l'espansione romana, la coltivazione della vite acquistò notorietà tanto da essere descritta nel De Rerum Natura di Plinio il Vecchio come un uva autoctona da proteggere completamente adattata alla zona.

Fu decantata anche da Marziale, Strabone e Virgilio come “vino retico”, dal nome che i romani avevano dato alla loro nuova provincia, la Retia.

Dopo la caduta dell'impero romano, nonostante un decreto del 463 d.C. a protezione della coltura, anche la produzione vinicola Valpolicellese subì un ridimensionamento per poi riprendere impulso nel medioevo, grazie soprattutto al clero che operò una vera e propria rivoluzione agricola, tanto che nel trecento si pensa che tra il trenta e quaranta per cento del territorio agricolo fosse destinato alla produzione di vino.

Nei secoli successivi la forza delle corporazioni dei locandieri, degli osti e dei commercianti di vino e soprattutto la dominazione veneziana, che sfruttava la navigabilità dell'Adige, diede una notorietà rinnovata ai vini della Valpolicella che decadde tra il cinquecento e il seicento a causa di numerose epidemie che decimarono la popolazione attiva.

A questo periodo risalgono anche i primi trattati ad opera di Scipione Maffei e dell'abate Bartolomeo Lorenzi sulle origini del vino Amarone e le tecniche di vinificazione in particolare a partire da uve passite.

Il settecento e l'ottocento furono caratterizzati dai primi studi approfonditi di botanica e di qualità dei vini che indirizzarono i produttori della valle verso la vinificazione di vini secchi.



Purtroppo la seconda metà dell'ottocento fu caratterizzato anche dalla diffusione di molte malattie della vite come l'oidio, che dimezzò la produzione e successivamente la peronospora e la fillossera, che fu sconfitta solo nel 1940, anno a cui risale anche la prima bottiglia di Amarone moderno della Cantina Sociale Negrar.

I vini DOC della Valpolicella di oggi



Oggi la produzione di uva da vino nella valle è stimata intorno ai 550.000 quintali e l'esportazione copre tutti i mercati mondiali.

Per realizzare il Valpolicella DOC vengono utilizzate tre uve presenti nella valle: la Corvina Veronese, la Molinara e la Rondinella.

La più utilizzata è il Corvina veronese, assemblato in percentuali che vanno dal 40 al 70% con la Rondinella, dal 20 al 40% e la Molinara, presente in quantità variabili tra il 5 e il 25%.

Sono autorizzate ma poco utilizzate fino a un massimo del 15% anche le altre uve della zona quali la Rossignola, la Negrara, il Sangiovese, la Barbera e la Trentina.

Il Valpolicella DOC è un vino rosso autorizzato per decreto nel 1968 in 19 comuni nel nord della provincia di Verona tutti appartenenti alla Comunità Montana della Lessinia ad eccezione di S. Pietro in Cariano e Pescantina.

La vite viene coltivata nelle zone collinari, tra i 110 e i 480 m s.l.m., su terrazzamenti caratteristici della zona realizzati con muri a secco detti marogne, e allevata con il sistema della pergola doppia o semplice.

I vigneti coltivati sono quasi esclusivamente la Corvina (16%), il Corvinone (26%), la Rondinella (49%) e la Molinara (9%).

La morfologia dei terreni da vite è caratterizzata da una buona presenza di argilla e calcare che fungono da equilibratori nei periodi di siccità.

I terreni bruni si posano su detriti, marne calcaree e basalti.

Il clima è generalmente mite, grazie alla protezione delle Alpi a nord e alla particolare disposizione delle valli, longitudinali da sud a nord, che permettono il passaggio dei forti venti meridionali soprattutto in collina, dove la temperatura invernale è superiore a quella di fondo valle e raramente scende sotto lo zero, mentre in estate non supera i 30 gradi.

Le precipitazioni più abbondanti si hanno sempre in collina, principalmente in primavera e autunno, e sono piuttosto differenti da vallata a vallata, incidendo sul tempo di maturazione delle uve nelle diverse zone.

Purtroppo nei mesi estivi si verificano anche copiose grandinate in grado di distruggere i vigneti.

I vini prodotti sono il Valpolicella DOC, il Recioto della Valpolicella DOC e l'Amarone della Valpolicella DOC. Questi ultimi due sono ottenuti con l'antico metodo dell'appassimento delle uve su dei graticci.

Nella denominazione Valpolicella DOC troviamo anche le peculiarità Valpolicella Classico, prodotto esclusivamente nel nucleo storico originario dei comuni di Negrar, Marano, Fumane, S. Ambrogio e S. Pietro in Cariano, il Valpolicella Ripasso, ottenuto dalla macerazione per 15 giorni di uve appassite e già utilizzate per la produzione dell'Amarone aggiunte nel tino del Valpolicella Classico con l'ammissione del Corvinone, e il Valpolicella Superiore, ottenuto dalla tecnica del ripasso e affinato almeno un anno per ottenere maggiore alcolicità, minore acidità e un gusto più rotondo e morbido.

I vini prodotti risultano essere di colore rosso rubino intenso, con un profumo vinoso e morbido caratteristico dei frutti secchi bianchi come le mandole amare e dei frutti di bosco maturi.

Il gusto è secco, tendente al vellutato se affinato, corposo e amarognolo, non di rado speziato con sentori di pepe, cacao o ciliege.

A seconda della valle di produzione e del metodo di lavorazione i risultati possono essere più freschi o più complessi se ottenuti tramite il ripasso.

Questo ne fa un vino versatile negli abbinamenti con carni rosse e bianche o minestre tipiche montane dai gusti tipici forti come il tacchino alle castagne o l'agnello all'aceto balsamico passando dai classici salumi.

Le aziende

Tra le cantine spiccano la Accordini che produce Amaroni, Valpolicella Classici e Superiori da abbinare a maiale affumicato con aceto balsamico o salumi, agnello in crosta o crostate di frutti rossi.

Allegrini, con la sua presenza nel territorio da ben 500 anni, è sicuramente uno dei punti di riferimento nel panorama della Valpolicella, con produzioni di Amarone che incontrano bene il manzo brasato o il Valpolicella Classico da bere fresco abbinato alla tagliata di tonno con erbe aromatiche.

La piccolissima cantina di Begali (solo 8 ettari), offre invece dei vini Amaroni piccanti e speziati ai frutti rossi per fagiani tartufati o faraona ripiena e Valpolicella Superiori freschi, floreali e tannici per bresaole e robiole.

La cantina Bertani produce Amaroni di grande pregio, complessi, balsamici per formaggi stagionati o Valpolicella Superiori gradevoli, con sentori di prugne e frutta secca che ne fanno i compagni ideali della cacciagione in umido.

Brunelli produce Amaroni opulenti, maestosi, dai sentori di sigaro cubano e cioccolato, mescolati alle amarene in confettura che hanno nella faraona tartufata una speciale partner.

Da tener sempre in buona considerazione la Cantina Sociale Negrar, la Cantina Valpantena per il suo ottimo equilibrio tra qualità e prezzo, Corte Sant'Alda, i Fratelli Degani, Marion oltre ai già conosciutissimi Masi, Santi, Sartori, Zenato e Zonin.

Il Valpolicella DOC

In questa pagina parleremo di :

[La Valpolicella](#)

[La produzione di vino della Valpolicella nella storia](#)

[I vini della Valpolicella di oggi](#)

[Le aziende](#)

La Valpolicella



La Valpolicella è una zona collinare veneta della provincia di Verona di 240 Km² appartenente a sette comuni anche se l'area di produzione del Valpolicella DOC arriva a comprenderne 19, tutti a nord della città scaligera.

È racchiusa a sud dal fiume Adige, a est dalle colline di Parona e Quinzano, a nord dai Monti Lessini e a ovest dal Monte Pastello che la separa dalla valle dell'Adige.

La morfologia ci presenta non un'unica valle, ma una serie di valli disposte a ventaglio.

La produzione di vino della Valpolicella nella storia

Nella zona la vite è presente già dal medio Eocene (40 milioni di anni fa) mentre le prime coltivazioni da parte dell'uomo iniziano nel V secolo a.C. Ad opera delle popolazioni locali dei Galli Cisalpini.

Nel II secolo a.C. Con l'espansione romana, la coltivazione della vite acquistò notorietà tanto da essere descritta nel De Rerum Natura di Plinio il Vecchio come un uva autoctona da proteggere completamente adattata alla zona.

Fu decantata anche da Marziale, Strabone e Virgilio come “vino retico”, dal nome che i romani avevano dato alla loro nuova provincia, la Retia.

Dopo la caduta dell'impero romano, nonostante un decreto del 463 d.C. a protezione della coltura, anche la produzione vinicola Valpolicellese subì un ridimensionamento per poi riprendere impulso nel medioevo, grazie soprattutto al clero che operò una vera e propria rivoluzione agricola, tanto che nel trecento si pensa che tra il trenta e quaranta per cento del territorio agricolo fosse destinato alla produzione di vino.

Nei secoli successivi la forza delle corporazioni dei locandieri, degli osti e dei commercianti di vino e soprattutto la dominazione veneziana, che sfruttava la navigabilità dell'Adige, diede una notorietà rinnovata ai vini della Valpolicella che decadde tra il cinquecento e il seicento a causa di numerose epidemie che decimarono la popolazione attiva.

A questo periodo risalgono anche i primi trattati ad opera di Scipione Maffei e dell'abate Bartolomeo Lorenzi sulle origini del vino Amarone e le tecniche di vinificazione in particolare a partire da uve passite.

Il settecento e l'ottocento furono caratterizzati dai primi studi approfonditi di botanica e di qualità dei vini che indirizzarono i produttori della valle verso la vinificazione di vini secchi.

Purtroppo la seconda metà dell'ottocento fu caratterizzato anche dalla diffusione di molte malattie della vite come l'oidio,

che dimezzò la produzione e successivamente la peronospora e la fillossera, che fu sconfitta solo nel 1940, anno a cui risale anche la prima bottiglia di Amarone moderno della Cantina Sociale Negrar.

I vini della Valpolicella di oggi

Oggi la produzione di uva da vino nella valle è stimata intorno ai 550.000 quintali e l'esportazione copre tutti i mercati mondiali.

Per realizzare il Valpolicella DOC vengono utilizzate tre uve presenti nella valle: la Corvina Veronese, la Molinara e la Rondinella.

La più utilizzata è il Corvina veronese, assemblato in percentuali che vanno dal 40 al 70% con la Rondinella, dal 20 al 40% e la Molinara, presente in quantità variabili tra il 5 e il 25%.

Sono autorizzate ma poco utilizzate fino a un massimo del 15% anche le altre uve della zona quali la Rossignola, la Negrara, il Sangiovese, la Barbera e la Trentina.

Il Valpolicella DOC è un vino rosso autorizzato per decreto nel 1968 in 19 comuni nel nord della provincia di Verona tutti appartenenti alla Comunità Montana della Lessinia ad eccezione di S. Pietro in Cariano e Pescantina.

La vite viene coltivata nelle zone collinari, tra i 110 e i 480 m s.l.m., su terrazzamenti caratteristici della zona realizzati con muri a secco detti marogne, e allevata con il sistema della pergola doppia o semplice.

I vigneti coltivati sono quasi esclusivamente la Corvina (16%), il Corvinone (26%), la Rondinella (49%) e la Molinara (9%).

La morfologia dei terreni da vite è caratterizzata da una buona presenza di argilla e calcare che fungono da equilibratori nei periodi di siccità.

I terreni bruni si posano su detriti, marne calcaree e basalti.

Il clima è generalmente mite, grazie alla protezione delle Alpi a nord e alla particolare disposizione delle valli, longitudinali da sud a nord, che permettono il passaggio dei forti venti meridionali soprattutto in collina, dove la temperatura invernale è superiore a quella di fondo valle e raramente scende sotto lo zero, mentre in estate non supera i 30 gradi.

Le precipitazioni più abbondanti si hanno sempre in collina, principalmente in primavera e autunno, e sono piuttosto differenti da vallata a vallata, incidendo sul tempo di maturazione delle uve nelle diverse zone.

Purtroppo nei mesi estivi si verificano anche copiose grandinate in grado di distruggere i vigneti.

I vini prodotti sono il Valpolicella DOC, il Recioto della Valpolicella DOC e l'Amarone della Valpolicella DOC. Questi ultimi due sono ottenuti con l'antico metodo dell'appassimento delle uve su dei graticci.

Nella denominazione Valpolicella DOC troviamo anche le peculiarità Valpolicella Classico, prodotto esclusivamente nel nucleo storico originario dei comuni di Negrar, Marano, Fumane, S. Ambrogio e S. Pietro in Cariano, il Valpolicella Ripasso, ottenuto dalla macerazione per 15 giorni di uve appassite e già utilizzate per la produzione dell'Amarone aggiunte nel tino del Valpolicella Classico con l'ammissione del Corvinone, e il Valpolicella Superiore, ottenuto dalla tecnica del ripasso e affinato almeno un anno per ottenere maggiore alcolicità, minore acidità e un gusto più rotondo e morbido.

I vini prodotti risultano essere di colore rosso rubino intenso, con un profumo vinoso e morbido caratteristico dei frutti secchi bianchi come le mandole amare e dei frutti di bosco maturi.

Il gusto è secco, tendente al vellutato se affinato, corposo e amarognolo, non di rado speziato con sentori di pepe, cacao o

ciliege.

A seconda della valle di produzione e del metodo di lavorazione i risultati possono essere più freschi o più complessi se ottenuti tramite il ripasso.

Questo ne fa un vino versatile negli abbinamenti con carni rosse e bianche o minestre tipiche montane dai gusti tipici forti come il tacchino alle castagne o l'agnello all'aceto balsamico passando dai classici salumi.

Le aziende

Tra le cantine spiccano la Accordini che produce Amaroni, Valpolicella Classici e Superiori da abbinare a maiale affumicato con aceto balsamico o salumi, agnello in crosta o crostate di frutti rossi.

Allegrini, con la sua presenza nel territorio da ben 500 anni, è sicuramente uno dei punti di riferimento nel panorama della Valpolicella, con produzioni di Amarone che incontrano bene il manzo brasato o il Valpolicella Classico da bere fresco abbinato alla tagliata di tonno con erbe aromatiche.

La piccolissima cantina di Begali (solo 8 ettari), offre invece dei vini Amaroni piccanti e speziati ai frutti rossi per fagiani tartufati o faraona ripiena e Valpolicella Superiori freschi, floreali e tannici per bresaole e robiole.

La cantina Bertani produce Amaroni di grande pregio, complessi, balsamici per formaggi stagionati o Valpolicella Superiori gradevoli, con sentori di prugne e frutta secca che ne fanno i compagni ideali della cacciagione in umido.

Brunelli produce Amaroni opulenti, maestosi, dai sentori di sigaro cubano e cioccolato, mescolati alle amarene in confettura che hanno nella faraona tartufata una speciale partner.

Da tener sempre in buona considerazione la Cantina Sociale Negrar, la Cantina Valpantena per il suo ottimo equilibrio tra qualità e prezzo, Corte Sant'Alda, i Fratelli Degani, Marion oltre ai già conosciutissimi Masi, Santi, Sartori, Zenato e Zonin.

I Colli Berici DOC

In questa pagina parleremo di :

[Il territorio](#)

[I vitigni rossi](#)

[I DOC in rosso dei Colli Berici](#)

[I DOC rossi mono vitigno](#)

[Le aziende](#)

Il territorio



I Colli Berici sono una vasta zona collinare posta a sud di Vicenza lungo un asse di 24 Km per una superficie totale di 165 Km².

Data la numerosissima presenza di ville palladiane la zona vinicola si pregia dell'appellativo di "Vigne del Palladio".

Il territorio del Colli Berici Doc comprende numerosi comuni della provincia di Vicenza: Albettonne, Alonte, Altavilla, Arcugnano, Barbarano Vicentino, Brendola, Castagnero, Grancona, Mossano, Nanto, Orgiano, San Germano dei Berici, Sovizzo, Villaga, Zovencedo e parte dei comuni di Asigliano Veneto, Campiglia dei Berici, Creazzo, Longare, Lonigo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montegalda,

Montegaldella, Monteviale, Saregi, Sossano e la stessa Vicenza.

La conformazione geomorfologica è caratterizzata dalla natura calcarea della roccia, con terreni di argille rosse mescolati con quelli di origine basaltica vulcanica.

La ridotta precipitazione annua e l'altitudine delle colline che favorisce l'irraggiamento solare e la preservazione dalle gelate, ne fanno una zona di produzione di un'ampia gamma di vini, dai più semplici a prodotti più complessi e completi e decisi.

I vitigni rossi

I vitigni coltivati sono numerosi, sia in bianco che in rosso, e producono sia vini fermi che spumanti.

La disciplinare che regola la denominazione di origine controllata fissa tassativamente non soltanto le uve utilizzabili ma anche la resa massima per ettaro che varia tra le 12 e le 14 tonnellate.

Le uve rosse autorizzate sono il Pinot nero, il Merlot, il Cabernet Franc e Sauvignon, il raro Carmenère e il Tai Rosso (o Tocai Rosso), tutte con una resa di 12 t/ha tranne il Merlot, che è autorizzato a rese massime di 13 t/ha.

I DOC in rosso dei Colli Berici





Le denominazioni di origine controllata generiche in rosso sono:

Colli Berici Doc Rosso: presenta anche la versione Novello e Riserva.

Deve essere prodotto con almeno il 50% di Merlot e assemblato con le altre uve vicentine autorizzate.

È un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento e dagli odori vinosi e intensi, note di prugne e ciliegie.

Pronto per una gran varietà di carni rosse, nell'invecchiamento si abbina bene con arrostiti e carni molto saporite, selvaggina e formaggi molto

stagionati.

La versione Novello non è vincolata da particolari regole legislative nella direttiva, rimandando alle normative nazionali.

Ne risulta un vino rosso rubino, con sfumature violacee, un naso fresco e fruttato ai frutti di bosco e ciliegia.

Il sapore è fresco e secco ma non molto persistente, da bere giovane con piatti semplici di carne, o salumi.

I DOC rossi mono vitigno

Le 11 denominazione Colli Berici DOC in rosso con la sotto denominazione del vitigno (ad esempio Colli Berici Cabernet, Merlot etc) sono tenute ad assemblare almeno l'85% del vitigno indicato in etichetta.

Colli Berici Doc Merlot: il colore è un rosso rubino, con odori vinosi, intensi di amarena e prugna leggermente speziati. I sapori sono caldi, fruttati, con tannini delicati e una buona freschezza. Il corpo è pieno, il vino accompagna bene carrè di vitello e filetti di manzo.



Colli Berici Doc Tai Rosso: i vini sono di colore rubino chiaro che si intensifica nelle versioni riserva. Gli odori vinosi, intensi e i sapori gradevoli e amarognoli sono molto variabili a seconda delle annate tanto da sembrare quasi in contrasto.

Il naso percepisce intensi sentori di mora, sottobosco, viola e tabacco. Il gusto finemente mandorlato esalta un buon corpo e una tannicità rigorosa. La suggestione dell'abbinamento è con polpettoni alle erbe aromatiche.

Colli Berici Doc Barbarano: questa sotto zona del Colli Berici DOC è autorizzata nei soli comuni di Longare, Castegnero, Villaga, Barbarano Vicentino, Mossano e Nanto e prodotta esclusivamente da uve Tocai rosse anche nella versione Spumante e Riserva.

I colori rosso rubino chiaro si fanno più intensi nel Riserva con odori che rivelano la parentela con il Grenache francese. Sono vinosi intensi, con sapori amarognoli e asciutti, con tannini sufficientemente strutturati.

Colli Berici Doc Barbarano Spumante: è un vino dalla spuma fine e persistente, il colore rosso rubino chiaro e il profumo intenso e fruttato.

Il gusto, fresco e fruttato, ha un finale leggermente amarognolo, la struttura dei tannini è leggera e delicata.

Accompagna bene antipasti di salumi, risotti vegetali e carni bianche.

Colli Berici Doc Cabernet: i rossi di questa denominazione sono di un rubino denso, impenetrabile che tende al granato durante l'invecchiamento.

L'olfatto è gradevolmente balsamico anche se inizialmente austero, delineato dai frutti rossi di bosco.

Il sapore asciutto e robusto, supportato dalla giusta tannicità a cui abbinare manzo in crosta o polente.

Colli Berici Doc Cabernet Franc: di rosso rubino intenso tendente al granato durante l'invecchiamento, questi vini hanno un odore vinoso e un sapore asciutto e pieno.

L'olfatto è gradevolmente intenso, con note balsamiche seguite da profumi di more e ribes ben sostenute e finite con spezie dolci.

Il sapore asciutto e pieno, in bocca caldo con un finale persistente che ben si adatta al filetto di maiale in crosta con prugne.

Colli Berici Doc Cabernet Sauvignon: come i suoi parenti prossimi i colori sono rosso rubino intenso tendente al granato nell'invecchiamento.

Il naso è inizialmente spigoloso, vegetale, balsamico e speziato per aprirsi ai frutti scuri tipici di quest'uva.

Il gusto rivela tannini decisi e strutturati, buona sapidità e morbidezza. Gli abbinamenti ideali della cucina veneta come manzo in crosta e polenta ne esaltano i sapori.

Colli Berici Doc Carmenère: quest'uva rara di origine bordolese trova in veneto una sua collocazione naturale produce vini rossi rubino scuri, tendenti al granato con l'invecchiamento e nella produzione del Riserva.

L'odore gradevolmente intenso spicca nelle note della frutta rossa, more in un sfumatura erbacea appena percettibile.

Sapori asciutti e robusti della famiglia dei Cabernet suggeriscono abbinamenti simili, con carni rosse in crosta, ma anche accompagnamenti per zuppe di verdure e formaggi stagionati.

Colli Berici Doc Pinot Nero: i vini di questa sotto zona sono di rosso rubino tendente all'arancio nell'invecchiamento. Gli odori delicati e fruttati alla ciliegia, al lampone e susina, con sapori asciutti e sapidi, talvolta amarognoli con tannini leggeri.

Queste caratteristiche ne fanno un buon compagno di primi piatti alle verdure, grigliate e formaggi stagionati.

Colli Berici Doc Tai Rosso: dal colore rubino, dal naso vivo e vinoso, non particolarmente intenso ma con eleganti note di lampone, prugna e ciliegia.

Il sapore è supportato da una buona struttura e tannicità, con finali leggermente amarognoli. Ottimo con piatti saporiti, brasati, arrosti, selvaggina e polente al sugo.

Colli Berici Doc Tai Rosso Spumante: è un vino dalla spuma fine e persistente e un colore rubino chiaro. Il naso è intenso, decisamente fruttato alle note di ciliegia e lampone. In bocca risulta essere fresco e vivace, leggermente tannico con finali amarognoli. Può accompagnare sia salumi che crostacei.

I Colli Berici sono oggi caratterizzati dalla bellezza naturale del paesaggio dove il Tocai Rosso rappresenta la qualità locale tipica del paesaggio viticolo.

Le aziende

Numerosissime aziende sono presenti nel territorio, con consorzi per la promozione del vino locale.

Cavazza produce Colli Berici Cabernet e Merlot DOC di discreta qualità con la linea Cicogna, mentre sempre a Montebello Vicentino la famiglia Dal Maso sta concentrando gli sforzi nel Tocai Rosso, con vini di buona struttura e carattere.

L'azienda Piovene Porto Godi si evidenzia per il Cabernet e la singolare lavorazione, che prevede la raccolta tardiva delle due specie, Franc e Sauvignon con risultati molto soddisfacenti. I vini sono di personalita e carattere, succosi e concentrati, dall'equilibrio e la persistenza di sicuro pregio.

Sul territorio sono presenti anche dei consorzi per la difesa e la promozione dei vini locali.

Il Breganze DOC

In questa pagina parleremo di :

[Il territorio](#)

[I vitigni rossi](#)

[Il Breganze DOC Rosso](#)

[I Breganze DOC rossi mono vitigno](#)

[Le aziende](#)

Il territorio



La zona di produzione del Breganze DOC è situata nella provincia Vicentina, ai piedi dell'altopiano di Asiago, che ha per fulcro il piccolo comune di Breganze da dove prende origine il nome della denominazione di origine controllata.

Il territorio collinare, racchiuso tra le valli del fiume Astico e del Brenta, beneficia di un clima particolarmente mite, protetto dall'altopiano.

I terreni sono di origine tufacea o vulcanica e morenico, originato da sedimenti rocciosi.

I comuni autorizzati alla produzione del Breganze DOC sono Breganze, Fara Vicentino, Mason Vicentino, Molvena, Bassano del Grappa, Lugo di Vicenza, Marostica, Montecchio Precalcino, Pianezze, Salcedo, Sandrigo, Sarcedo e Zugliano, tutti nella provincia di Vicenza, che producono vini sia bianchi che rossi.

I vitigni rossi

La resa massima per ettaro deve essere non superiore ai 140 quintali per ettaro, e i vitigni coltivati in rosso sono il Merlot, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Marzemino e il Pinot Nero, che qui presenta il record di superficie più piantata d'Italia per questa varietà.

I vini sono generalmente leggeri, intorno agli 11% vol, fino ai 12% vol per le versioni Superiore.



Il Breganze DOC Rosso



Anche in questa zona è presente la denominazione generica Breganze DOC Rosso e le altre specificatamente mono varietali per le uve autorizzate dalla disciplinare e coltivate nella zona già menzionate nel paragrafo precedente.

Il **Breganze DOC Rosso** deve contenere una percentuale minima di Merlot del 50% assemblato con le altre uve a bacca nera presenti nell'area.

Se il vino, a scelta del produttore, è invecchiato per almeno due anni, ha

diritto alla menzione Riserva in etichetta.

Il vino ha un tenore alcolico medio, 11% vol e 12% vol per il Superiore.

Il colore è un rosso rubino vivo, intenso che tende al granato se invecchiato. Il profumo è intenso e vinoso, tendente all'erbaceo se assemblato al cabernet, soprattutto nella versione giovane. Le note sono di mirtillo e lampone, con leggere vene speziate dovute al Merlot. Il gusto asciutto e robusto, con un corpo completo su tannini moderati.

Nella versione al 100% Merlot le note prendono sentori di liquirizia, pepe verde, tabacco dolce su una base di ciliegia matura. La bocca è morbida e fresca, con una tannicità piacevole e un fondo minerale che ben si adatta con filetti al pepe.

A tavola è un ottimo compagno dei primi piatti a base di sugo di carne, zuppe di verdure e carni alla griglia.

Se invecchiato si abbina a manzo e maiale al forno, ma anche selvaggina e formaggi stagionati.

I Breganze DOC rossi mono vitigno

Le denominazioni mono varietali devono avere almeno l'85% del vitigno indicato in etichetta assemblato con le altre bacche scure autorizzate. Tutti hanno diritto alla menzione Riserva quando sono invecchiati almeno due anni.

Breganze DOC Pinot Noir: è di colore rubino a volte leggermente aranciato, con profumi delicati, intensi e persistenti. Il gusto è sapido e asciutto, con un gradevole retrogusto amarognolo da accompagnare nei pasti con ragù, carni alla griglia formaggi stagionati per i vini invecchiati.

Breganze DOC Marzemino: ha un colore rubino vivace, al naso molto intenso e dal gusto vinoso e persistente. I sentori sono di ciliegia, frutti di bosco e vaniglia, la bocca è piacevole e sapida. Gli abbinamenti sono semplici, con antipasti di salumi piatti delicati, carni bianche non saporite e formaggi di media stagionatura.

Breganze DOC Merlot: ha un colore rubino carico, un naso vinoso, intenso, con note di mora in confettura su un letto di spezie dolci. In bocca è asciutto e robusto, con tannini fitti ed eleganti.

Da giovane si serve per antipasti misti di salumi, primi piatti e grigliate, mentre invecchiato si preferisce con selvaggina in umido e arrostiti.

Breganze DOC Cabernet Sauvignon: il colore rosso rubino intenso tende al mattone nell'invecchiamento. Il profumo vinoso, intenso e persistente rivela piccoli frutti di bosco maturi, viola appassita, liquirizia e note vegetali. Il bocca è morbido e vellutato, di buon corpo ed eleganti tannini soprattutto dopo un affinamento in botte.

A tavola si completa con secondi piatti come brasati, arrostiti o stufati.

Breganze Cabernet DOC: è ottenuto dall'assemblaggio delle varietà di Cabernet e presenta caratteristiche non dissimili. Il colore è un rubino scuro con riflessi granati. Il naso è concentrato, con sfumature di rosa appassita e amarene, leggermente erbaceo, e nella versione Riserva rivela sentori di tabacco e caffè. In bocca equilibrato, asciutto e corposo con tannini ben strutturati. Ottimo con piatti saporiti, stufati di cacciagione e brasati.

Le aziende



Tra le aziende si segnalano Maculan, con Breganze Rosso di un rubino denso, dal deciso odore di prugna e terra bagnata con toni vegetali e cuoio su tannini ben strutturati da accompagnare ad arrostiti di manzo al ginepro. Il suo Breganze DOC Cabernet Sauvignon si abbina molto bene alla Fiorentina e ai filetti.

Firmino Miotti produce un buon Breganze DOC Cabernet dal naso di frutta rossa matura, caffè tostato e tabacco. Per i formaggi stagionati.

La tenuta Bastia propone il Breganze DOC Cabernet dalle note vegetali e liquirizia, elegante e morbido per il rollè di vitella ripieno.

Il Vigneto Due Santi ottimi Breganze DOC Rosso e Cabernet , sia giovani per le zuppe di verdure che invecchiati da abbinare al capriolo al ginepro e al filetto al pepe verde.

I vini del Piave o Piave DOC

In questa pagina parleremo di :

[Il territorio](#)

[I vitigni rossi](#)

[Il Piave DOC vinificato in rosso](#)

[Le aziende](#)

Il territorio



L'area di produzione dei vini del Piave DOC comprende parte delle provincie di Treviso e Venezia, e si estende su una vasta pianura attraversata dal fiume Piave contornata da dolci colline, per una lunghezza di 150 km.

È delimitata a sud dal mare Adriatico, a nord ovest dai Colli di Conegliano e a nord est dal confine friulano.

L'area ha vocazione vinicola sin dai tempi dei romani e veniva decantata nel cinquecento per i suoi fiorenti commerci, favoriti dall'appartenenza del territorio all'allora ricchissima Repubblica di Venezia, regina incontrastata dei traffici nel Mediterraneo.

La costruzione nell'entroterra di numerose ville della nobiltà veneziana nel cinquecento diede un impulso notevole per la produzione del vino nei cosiddetti "vigneti del Doge".

La disciplina autorizza la produzione del Piave DOC per cinquanta comuni del trevigiano e altri diciotto della provincia di Venezia, tra cui parte del comune stesso del capoluogo veneto, tutti appartenenti al bacino fluviale del Piave.

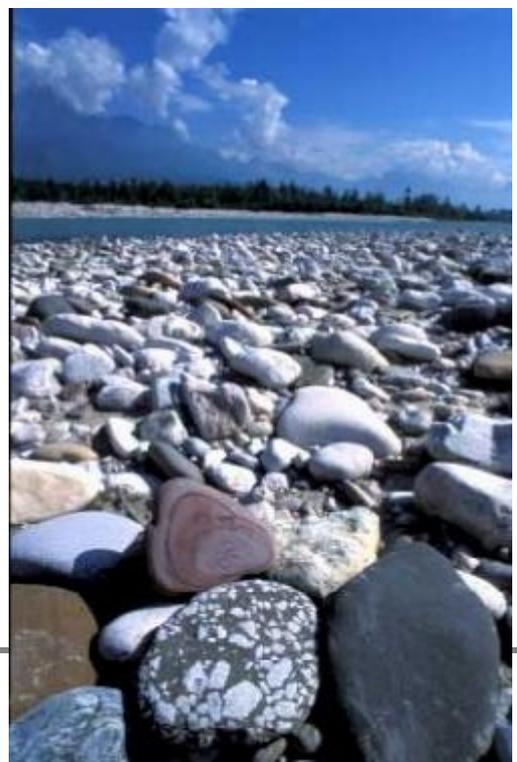
Il fiume e l'origine alluvionale dei terreni garantisce un suolo particolarmente fertile, argilloso, ricco di sali minerali e nutrienti che si adatta perfettamente alla coltivazione della vite, con una produzione di vini rossi pregevoli e di alta qualità.

Il clima mediterraneo è protetto dalle prealpi a nord e favorito dal mare a sud.

I vitigni rossi

Le uve a bacca rossa autorizzate per la produzione del Piave DOC sono il **Raboso**, il **Cabernet Franc** (che nel bacino del Piave è indicato genericamente come Cabernet), il **Cabernet Sauvignon**, il **Pinot Nero** e il **Merlot**.

I terreni autorizzati per la coltivazione di queste varietà nella produzione del vino devono essere esclusivamente quelli di natura argillosa, calcarea e ghiaiosa di origine alluvionale-sedimentaria, mentre sono esclusi quelli



torbosi e silicei.

La resa massima per ettaro è stabilita in 140 quintali per il Raboso, 130 q. per il Merlot, 120 q. per il Pinot Nero e il Cabernet Sauvignon e di 110 q. per il Cabernet Franc.

È vietata ogni pratica di forzatura.

Il Raboso utilizzato è la varietà Piave, ma è ammesso anche il Raboso Veronese, suo strettissimo parente, da solo o congiuntamente. Entrambi danno risultati astringenti e molto acidi, le bucce spesse proteggono l'uva da attacchi di parassiti e funghi.

Il Piave DOC vinificato in rosso



Il Piave DOC viene autorizzato con la specificazione dei cinque vitigni della zona e sono il Piave Cabernet DOC e il Piave Merlot DOC anche nella versione Riserva, e il Piave Pinot Nero DOC e il Piave Raboso DOC. Quest'ultimo viene messo in commercio solo dopo tre anni di invecchiamento di cui uno in botte.

I vini prodotti devono contenere almeno il 95% dei vitigni autorizzati, e possono concorrere per un massimo del 5% altri vitigni a bacca scura della zona.

Piave Cabernet DOC: è un vino dal colore rosso rubino consistente, con un naso complesso di frutti di bosco, spezie e erbaceo. Il gusto è morbido, asciutto e ben strutturato e sapido. Un vino robusto da abbinarsi a carni rosse elaborate, arrostiti, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Concorrono alla produzione del vino entrambi i Cabernet, soli o in assemblaggio.

Piave Merlot DOC: dal rubino limpido, con sentori di ciliegia matura e mora, tabacco e note balsamiche. Il gusto sapido e ben strutturato è persistente con una buona trama tannica. Equilibrato e di corpo si abbina facilmente ad arrostiti di carni sia bianche che rosse, al coniglio e al pollame.

Piave Pinot Nero DOC: il colore rubino intenso tende al granato nell'invecchiamento. Il naso è vinoso e richiama i lamponi e le fragole con note floreali di rose. Il gusto asciutto o amabile, sapido, equilibrato si associa bene al pollame nobile, a carni rosse e bianche elaborate e a formaggi stagionati.

Piave Raboso DOC: questo vitigno autoctono fornisce vini dal colore rubino granato, con un naso ampio, tendente al tabacco e al cuoio, con profumi di marasca, visciola e castagna. In bocca è austero ma equilibrato per l'acidità classica di quest'uva. I tannini decisi non coprono i finali fruttati e ne fanno il compagno ideale per carni rosse e selvaggina.

Le aziende

A Tezze di Piave, in provincia di Treviso, l'azienda *Bonotto* delle Tezze produce un Piave Merlot limpido, con note di amarena e ciliegia. Piacevole ed elegante da bere con coniglio farcito. Il Piave Cabernet è invece complesso con odori di rose, viole, spezie e bosco, equilibrato ed elegante si abbina con involtini di vitello ai chiodi di garofano.

A Fossalta di Piave l'azienda *Botter* lavora un accattivante Piave Riserva con il 100% di Cabernet Sauvignon. Il naso è speziato, balsamico



con note di frutti di bosco. Il gusto è sapido ed equilibrato dal finale lungo. A tavola si abbina al carré di maiale. Il Merlot Riserva invece è più fresco e fiorato, con discreta persistenza e si può accostare alle braciole di maiale.

Ritornati a Tezze di Piave l'azienda *Cecchetto* si interessa molto alla varietà Raboso e alle sperimentazioni dei legni per la maturazione, utilizzando il castagno, il gelso, l'acacia e il ciliegio.

I suoi Raboso con un colore classico rubino granato possiedono un naso ampio, con note di visciola, cuoio, rabarbaro e tabacco. I gusti sono sapidi e equilibrati, con buone strutture tanniche. I più giovani si abbinano con filetto al rosmarino, mentre per i più vecchi si preferiscono stufati dai sapori decisi e il Gulasch. Produce anche Piave Cabernet dai sentori di prugna e pepe nero, lievemente erbacei da accompagnare ad arrosti misti.

Italo Cescon produce un Raboso austero ed equilibrato, con evidenti note tostate di caffè e cacao per petto di piccione al sedano. Il suo Cabernet alla ciliegia matura, mirtili e note resinose equilibra il vitello alla liquirizia durante i pasti.

Merotto produce Piave Cabernet per primi al sugo di carne mentre a Motta di Livenza, l'azienda *Moletto* si distingue nel Raboso, nel Cabernet e nel Merlot. Il primo, con note di more e amarena, liquirizia e cuoio si abbina alla carne alla brace. Il Cabernet Sauvignon al 100% è generoso, con cacao amaro, note vegetali e spezie, con presenza di ginepro e frutta sotto spirito. Ideale con i bocconcini di capriolo. Il Merlot al sentore di mora e amarena matura su una base speziata preferisce invece i filetti di manzo.

Ornella Molon produce un ottimo Piave con il 100% di Merlot dalle note balsamiche e tabacco. Invecchiato per 16 mesi in rovere e affinato 12 mesi in bottiglia è un compagno ideale del filetto alle erbe aromatiche.

Dal Cabernet Sauvignon la Tenuta Duca di Casalanza ottiene un vino rubino compatto, con profumi di prugna, terra bagnata e pepe nero invecchiato per 12 mesi in rovere. Filetto al pepe verde in abbinamento.

Villa Brunasca produce Cabernet e Merlot equilibrati, complessi, da servire con vitello, maiale e arrosti.

Colli di Conegliano

In questa pagina parleremo di :

[Il territorio](#)

[I vitigni rossi](#)

[Il Colli di Conegliano Rosso DOC](#)

[Refrontolo Passito DOC Colli di Conegliano](#)

[Le aziende](#)

Il territorio



I Colli di Conegliano si trovano nel nord della provincia di Treviso, delimitati dalla riva sinistra del Piave e dalle Prealpi venete.

È una terra antica a forte vocazione viticola, che deve la sua fama anche al *Don Giovanni* di Mozart, che fu un ammiratore dell'uva Marzemino coltivata nella zona.

Ha il suo fulcro nella cittadina di Conegliano, sede della prima storica Scuola di Enologia Italiana fondata nel 1876 come scuola media superiore per lo studio dell'enologia.

I terreni sono di origine glaciale-alluvionale, come nella maggior parte del Veneto, e sfruttano quindi sia i detriti che la natura morenica del territorio offre, sia i sedimenti argillosi misti a sabbie caratteristici delle zone di nascita alluvionali, con tutto l'apporto di sostanze minerali e organiche favorevoli alla vite e il buon drenaggio garantito da questo tipo di suolo.

Il clima inoltre è favorevolmente mite, grazie alla protezione a nord delle Prealpi e della relativa vicinanza del Mare Adriatico.

I vitigni rossi

I vigneti piantati per la vinificazione in rosso sono il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Marzemino e l'Incrocio Manzoni 2.15.

Il Marzemino decantato da Mozart è un vitigno molto interessante a maturazione tardiva, che produce vini vivi, ma è poco resistente alle malattie fungine e può soffrire per produzioni troppo abbondanti. Può produrre anche vini frizzanti che in passato sedussero il grande compositore austriaco.

È un vitigno antichissimo, di cui le prime testimonianze risalgono al 300 d.C.

La rara varietà Incrocio Manzoni 2.15 invece si deve al Prof Luigi Manzoni della scuola di Enologia di Conegliano, che incrociò le uve a bacca bianca Glera con il nobile Cabernet Sauvignon per ottenere un vitigno che producesse un vino dai sentori fini ed eleganti ai frutti rossi di bosco.



La resa massima per ceppo è stabilita per tutte le varietà al massimo di 3 kg per un minimo di 3000 ceppi per ettaro.

Sono autorizzati gli allevamenti a contro-spalliera, ma è vietata qualsiasi forma espansa, in particolare la locale "a raggi".

Il Colli di Conegliano Rosso DOC



La denominazione Colli di Conegliano Rosso DOC è inserita grosso modo nella stessa area di produzione del famoso Prosecco di Conegliano ed è nata solo recentemente nel 1993.

La disciplinare autorizza la produzione di vini rossi nei comuni di Conegliano, Susegana, pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano e Vidor.

La specificazione "rosso" è obbligatoria in etichetta la vinificazione può essere ottenuta solo da vitigni Merlot, per un minimo del 50% in assemblaggio, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Incrocio Manzoni e Marzemino tutti per un minimo del 10%, soli o in assemblaggio.

La disciplinare autorizza anche l'utilizzo del Refosco dal Penducolo Rosso, ma essendo questa varietà non coltivata in Veneto, è praticamente inutilizzata.

Ne risulta un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, con odori vinosi, erbacei, con delicati sentori di more e mirtilli. In bocca è asciutto, sapido, mediamente tannico con un volume alcolico minimo di 12,5% vol.

Elegante e con un finale persistente deve essere invecchiato per 30 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno e completare l'affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

In tavola si accompagna bene a sughi di lepre, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Refrontolo Passito DOC Colli di Conegliano

La sotto denominazione **Refrontolo Passito DOC Colli di Conegliano** è il vino passito ottenuto al 100% da uve Marzemino decantato da Mozart autorizzato nel solo comune di Refrontolo.

La già naturale predisposizione tardiva di quest'uva viene esaltata dal metodo di lavorazione e dalla cura dei viticoltori.

La vendemmia è effettuata esclusivamente a mano per selezione qualitativa in cassette forate conservate fino a gennaio.

La macerazione delle bucce a contatto con il mosto è di almeno 15 giorni a temperatura invernale, intorno allo zero. Posto su graticci e spremuto il vino ricavato ha un colore rosso rubino violaceo, ricco di sentori di mora di rovo e marasca, prugne mature e vaniglia con finali di liquirizia. In bocca è morbido e dal finale lungo, il gusto è dolce, di frutta sciropata e confettura.

Abbinamento ideale per dessert e crostate di frutta.



Le aziende

Tra le aziende si segnalano *Bellenda*, che produce un Rosso DOC dal rubino consistente, al naso fruttato di mora e mirtilli con vene speziate e resinose. Si fa notare per la sua acidità e viene servito accanto alla faraona ai frutti di bosco.

Canevel produce il Passito di Refrontolo dal rubino violaceo, morbido e fresco da accompagnare alla crostata di ciliegie.

Collalto propone il suo Rosso dei Colli di Conegliano dal rubino pieno e gli odori di frutti di bosco e tabacco, fresco e di corpo pieno con tannini giovani. Affinato in rovere per 24 mesi viene proposto con lasagne al sugo di cinghiale.

La *Tenuta di Collalbrigo* vinifica dal Cabernet e dal Merlot con un 10% di Marzemino due Rossi DOC, uno dalle note vegetali e la confettura di ciliege, caldo e dal finale fruttato per carni rosse e arrostiti, l'altro dal colore rubino impenetrabile, con frutta rossa in evoluzione e note lievemente balsamiche da accompagnare alle lasagne al ragù.

Breganze

In questa pagina parleremo di :

[Breganze nel Vicentino: una terra tutta da scoprire](#)

[Un vino autorevole...](#)

[La Cantina Beato Bartolomeo Breganze](#)

[L'Azienda Maculan](#)

[Vini Mattiello a Longare \(VC\)](#)

Breganze nel Vicentino: una terra tutta da scoprire



Se la provincia di Venezia è conosciuta, oltre che per le innumerevoli attrazioni turistiche, per ospitare coltivazioni di uva da cui nascono ottime bottiglie di Lison Pramaggiore, e quella di Verona ospita vigneti da cui vedono i vini della Valpolicella, ma anche il Garda classico, la provincia di Vicenza può annoverare, tra i vini rossi illustri, il Breganze, un doc dalla storia antica e tutta da scoprire. A onor del vero, va sottolineato che quando si parla di Breganze, in ambito enologico, si fa riferimento a diverse specialità: non soltanto rosse, ma anche bianche e rosate. Insomma, più che una semplice etichetta, in Veneto Breganze è sinonimo di varietà e di prodotti di grande valore. In queste righe, sotto la lente di ingrandimento metteremo il Breganze Rosso, un vino

eccellente, che rappresenta il fiore all'occhiello dell'enologia e delle tradizioni vicentine. Oltre che entro i confini del comune omonimo, il Breganze viene realizzato in una zona di produzione che comprende 13 comuni, tra cui anche Fara Vicentino e Molvena, tutti compresi nella provincia di Vicenza, ovvero nella parte sud-occidentale della regione Veneto.

Un vino autorevole...

Ma passiamo subito all'esame delle caratteristiche organolettiche: alla vista questo vino si presenta di un colore rosso rubino estremamente vivo e piacevole da vedere, ma anche tendente ad assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento. All'olfatto, il Breganze è caratterizzato da un profumo vinoso e particolarmente intenso, mentre in bocca vanta un buon corpo, ma è soprattutto asciutto, secco e tannico quanto basta. Facciamo però un passo indietro, occupandoci per un attimo dell'uvaggio richiesto per l'ottenimento di queste splendide bottiglie: in fase di lavorazione, per dare alla luce il Breganze rosso ci si serve soltanto di uve Merlot, alle quali al massimo si può aggiungere una piccola percentuale di uve rosse locali non aromatiche. La versione Classica raggiunge una gradazione alcolica minima di 11 gradi, che diventano 12 nel caso si ottengano bottiglie di Breganze Superiore. Per quanto concerne la fase di invecchiamento, la legge stabilisce per essa una durata di almeno 2 anni, che possono diventare 4 o 5 per l'ottenimento di bottiglie Riserva. Siamo in tavola: come serviamo il Breganze Rosso per consentirgli di dare il massimo? Innanzitutto, la temperatura media di servizio ideale è compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, mentre gli abbinamenti perfetti avvengono con primi piatti a base di gnocchi e pasta al ragù, ma anche con secondi succulenti a base di carni rosse brasate o alla griglia.



La Cantina Beato Bartolomeo Breganze

Non c'è niente da fare: quando si raggiungono i confini del Veneto ci si lascia alle spalle non soltanto una delle regioni più antiche d'Italia, culla di località turistiche amate e rinomate in tutto il mondo, ma anche una terra capace di fare dell'enologia uno dei propri vanti. Non c'è provincia, da queste parti, che non pulluli di enoteche, cantine ed aziende viti-vinicole fortemente basate sulla produzione e sulla vendita di vini, ma anche sulla promozione di itinerari enogastronomici volti ad introdurre il turista o il curioso in un universo di profumi e sapori indimenticabili. E in questa oasi vinicola, le terre del Breganze trovano la loro giusta collocazione e sono pronte a lasciare a bocca aperta. Da queste parti, infatti, i luoghi dove scoprire tutto il meglio sulla produzione del Breganze, non mancano. La Cantina Beato Bartolomeo Breganze è, per esempio, un punto di riferimento per l'enologia della zona. Si tratta di una cantina sociale fondata il giorno di San Valentino del 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori provenienti da Breganze, ma anche da Molvena e da Fara Vicentino. Dopo le difficoltà iniziali, dettate soprattutto dallo scetticismo nei confronti di un'idea nuova, il progetto riscosse sempre maggior successo ed oggi i soci arrivano a lavorare qualcosa come 1000 quintali di uva ogni anno.

L'Azienda Maculan

Un altro nome conosciuto ed interessante è quello dei Maculan, titolari di un'azienda viti-vinicola apprezzata a livello nazionale ed impegnata nella produzione di ottime bottiglie di Breganze, ma non solo. Ci troviamo a Breganze, precisamente al numero 3 di Via Castelletto, dove Fausto Maculan porta avanti con orgoglio ed entusiasmo sempre rinnovati l'azienda, affiancato dalla sua famiglia. Complessivamente, l'azienda Maculan si occupa di 39 ettari di vigneti, di cui 15 sono di proprietà e 24 in affitto al Comune di Breganze. Da tre generazioni, i Maculan selezionano le uve migliori della zona di produzione del Breganze DOC, per dare vita a vini di grande rilievo. Qui è possibile acquistare bottiglie di Breganze Rosso, ma anche di Brentino, Pinot nero ed altri vini bianchi e rosati.

Vini Mattiello a Longare (VC)

Poco lontano da Breganze ma ugualmente compreso entro i confini della provincia di Vicenza, si trova Longare, un paesino dove si trova la Cantina Mattiello, impegnata dal 1905 nella produzione di vini di qualità. Alla base dell'attività, portata avanti da tre generazioni, ci sono passione, entusiasmo ed esclusività.

Colli Berici

In questa pagina parleremo di :

[Tra Brendola e Longare, alla scoperta dei Colli Berici](#)

[Focus sul Colli Berici Merlot](#)

[Cantine d'autore: Cavazza Vini](#)

[Dalmaso Vini a Montebello Vicentino](#)

[Riva Ratta a Saredo](#)

Tra Brendola e Longare, alla scoperta dei Colli Berici



La regione custode della più magica città italiana, ma anche quella più vicina ed influenzata dai Balcani; una fetta di terra dove nel corso dei secoli si sono susseguiti popoli e culture differenti. Quando si parla del Veneto non si semplicemente ad una regione, ma precisamente ad una straordinaria miscela di idee e tradizioni che, decennio dopo decennio, sono riuscite a dar vita ad un popolo tra i più particolari d'Italia. A ben vedere, quando si allude alla regione con capoluogo Venezia, si fa anche riferimento ad un territorio ricco di un bagaglio enogastronomico che non teme confronti: sia che si parli di rossi, che di bianchi, rosati e spumanti, i vini veneti contribuiscono a fare dell'enologia italiana un settore di eccellenza in ambito mondiale. Nelle righe che seguono ci

soffermeremo in particolare su un'etichetta, originaria della provincia di Vicenza e tutta da scoprire: Colli Berici. In verità, con questo nome si possono identificare più o meno una decina di vini differenti, perché in quest'area, sotto questa denominazione, vengono prodotti il Colli Berici Tocai Rosso, il Colli Berici Cabernet, il Colli Berici Bianco ed altri ancora, insieme a quello che stiamo per prendere in esame, ovvero il Colli Berici Merlot. Si tratta di un vino rosso che, come si evince dal nome, nasce dalla lavorazione di uve Merlot in purezza, alle quali al massimo si uniscono in percentuale minima uve rosse locali e non aromatiche. Per quanto concerne la zona di produzione, è circoscritta a 28 comuni sospesi tra il vicentino e il veronese, tra questi menzioniamo Longare, Lonigo, Brendola e Barbarano vicentino.

Focus sul Colli Berici Merlot

Ma che vino è il Colli Berici Merlot? Quali sono le sue caratteristiche organolettiche? Partiamo dalla vista, che conta un vino dal colore rosso rubino mediamente carico e tendente al granato con il procedere dell'invecchiamento, mentre al naso questo vino presenta un profumo forte e tipicamente vinoso, sebbene non arricchito da evidenti note fruttate. In bocca il Colli Berici Merlot è asciutto, morbido ma di buon corpo e pieno, mentre per quanto riguarda la gradazione alcolica minima, raggiunge gli 11 gradi. La durata dell'invecchiamento è strettamente connessa alla varietà che si desidera ottenere: nel caso di una versione classica, il vino va conservato da un minimo di 1 anno a un massimo di 3, mentre chi desidera una versione Riserva deve lasciarlo riposare fino a 5 anni, facendo attenzione che non ci troviamo di fronte ad un vino molto longevo. Ma andiamo in tavola e vediamo cosa mangiare per consentire a questa specialità di darci il massimo: innanzitutto, preoccupiamoci di metterlo in tavola ad una temperatura media di servizio compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, in abbinamento a primi piatti leggeri come pasta in bianco,



risotti e zuppe, oppure a secondi a base di carne rossa e bianca alla griglia e funghi. E' consigliato per innaffiare formaggi stagionati a pasta dura. Co

Cantine d'autore: Cavazza Vini

Abbiamo già visto quale importanza rivesta, sia da un punto di vista culturale, che turistico e storico, per la regione veneta, l'enogastronomia. A riprova della posizione predominante che essa ricopre nella carta d'identità di questo territorio, possiamo considerare le numerose cantine ed aziende viti-vinicole qui visitabili. Chi è interessato a toccare con mano la produzione del Colli Berici e sapere tutto quanto c'è da sapere su questa specialità, può varcare la soglia della Cavazza Vini, situata al numero 22 di Contrada Selva, a Montebello Vicentino ed estesa, tra le zone di Gambellara e dei Colli Berici, su una superficie di ben 150 ettari, interamente adibita a vigneti. Il fascino dei paesaggi naturali più incantevoli del Veneto, unita alla passione dei maestri viticoltori, si fonde anche con la necessità dell'ammodernamento, per arrivare ad un prodotto finito di un certo valore. Oltre al Colli Berici Merlot, presso la Cantina Cavazza è possibile acquistare decine di vini speciali, tra cui spumanti e passiti.

Dalmaso Vini a Montebello Vicentino

Un altro nome importante e rispettato nella zona dei Colli Berici è quello della Dalmaso Vini, situata a pochi passi dalla Cavazza, al numero 62 di Contrada Selva, e specializzata nella produzione di alcuni tra i più illustri vini della regione. I primi viticoltori di famiglia già a fine Ottocento si specializzarono nella cura del Gambellara, ma la svolta in ambito vinicolo e commerciale si è avuta alla fine degli anni '60, con l'arrivo in azienda di Luigi Dal Maso, al quale negli anni '90 è subentrato il figlio Nicola. Oggi la struttura dell'azienda è ancora arricchita dalla cantina ottocentesca, alla quale si sono affiancati i locali di quella nuova.

Riva Ratta a Saredo

Rimanendo nel vicentino, ma spostandosi a Saredo, si possono raggiungere i locali dell'Azienda Agricola Riva Ratta, specializzata nella produzione di tutti i vini contraddistinti dall'etichetta Colli Berici.

Colli di Conegliano

In questa pagina parleremo di :

[Una cornice mozzafiato, patria di vini pregiati](#)

[Il Colli di Conegliano Rosso](#)

[Vini Astoria a Crocetta del Montello \(TV\)](#)

[L'Azienda Vinicola De Stefani](#)

[Vini Bellenda](#)

Una cornice mozzafiato, patria di vini pregiati



Quando si accostano le parole Veneto e vino, la miscela che viene fuori risulta a dir poco variegata: già, perché l'enologia di questa regione può contare su veri e propri prodotti di eccellenza, sia che si

parli di etichette rosse, che di bianche e rosate. Se la Valpolicella è la patria dei più grandi rossi della regione e i Colli Berici danno vita ad eccellenti bottiglie di Merlot e Cabernet, la zona che circonda Conegliano e la Valdobbiadene, in provincia di Treviso, è famosa nel mondo come la culla del Prosecco. Se volessimo consigliare ad un turista un'area da visitare per provare lo spumante italiano più autorevole, non avremmo di meglio da fare che consegnargli l'indirizzo di una cantina coneglianese. Tuttavia, proprio Conegliano, cittadina famosa per figurare sulle etichette di Prosecco e per aver dato i natali ad Alessandro Del Piero, è attornata da una propaggine collinare che rappresenta la culla di un vino rosso di tutto rispetto: il Colli di Conegliano Rosso. La zona di produzione di questo vino comprende 20 comuni, tutti inclusi entro i confini della provincia di Treviso: oltre allo stesso Conegliano, tra essi ci sono Susegana, Fregon, Farra di Soligo, Vittorio Veneto, Revine Lago, Pieve di Soligo, Sarmede, Cappella Maggiore e tanti altri.

Il Colli di Conegliano Rosso

Guardiamo da vicino il nostro vino, passando nelle righe seguenti all'analisi attenta delle proprietà organolettiche. Scopriremo che ci troviamo di fronte ad uno dei rossi veneti più consigliabili: il Colli di Conegliano Rosso vanta un colore rosso rubino carico ed intrigante, passibile di assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento. All'olfatto, il nostro vino si presenta intenso, vinoso ed arricchito da un piacevole sentore di erba fresca, mentre in bocca è sapido, asciutto e armonico, vanta un buon corpo ed è da considerare giustamente tannico; la gradazione alcolica minima si stanziava sugli 11 gradi nella versione classica. Per comprendere al meglio la complessità di



questo vino non c'è di meglio che analizzare l'uvaggio che lo dà alla luce: per ottenere delle ottime bottiglie di Colli di Conegliano Rosso ci si serve di varie uve, tutte utilizzate alla percentuale massima del 10%. E' il caso delle Cabernet Franc e Sauvignon, ma anche del Marzemino e del vitigno Merlot, l'unico utilizzabile al 40%. Alcuni viticoltori veneti a questa miscela aggiungono, in quantità ridotta, un incrocio Manzoni 2.15. Per quanto concerne la fase di invecchiamento, la sua lunghezza è connessa al vino che si vuole ottenere: nel caso si tratti di una versione classica, il nostro vino può invecchiare per legge fino a 2 anni, ma lo si può conservare a piacimento fino ad un massimo di 6. Come bisogna servirlo per consentirgli di dare il meglio? E' fondamentale la temperatura a cui si decide di portarlo in tavola, che deve essere compresa tra i 17 e i 19 gradi centigradi; oltre ai formaggi maturi e duri, questo vino inaffia molto bene secondi piatti a base di carne bianca o rossa alla griglia.

Vini Astoria a Crocetta del Montello (TV)

Passiti, grappe, ma anche vini rossi, bianchi e spumanti: chi raggiunge Viale Antonini a Crocetta del Montello (TV) ed è appassionato di vini non può mancare una tappa all'Azienda Vinicola Astoria, un vero e proprio luogo di culto per chi vuole sapere di più sui vini del trevigiano, ma anche per chi vuole compiere un'esperienza enogastronomica speciale. Nata nel 1987 dalla passione di Paolo Astoria e Giorgio Polegato, oggi Vini Astoria è sinonimo di qualità, da sempre il vanto principale dell'azienda. In un'area apprezzata a livello mondiale per essere caratterizzata da un clima invidiabile, gli operai di Astoria si occupano di una superficie complessiva di 40 ettari di vigneti, da cui vedono la luce ottime bottiglie di Prosecco, ma anche di Colli di Conegliano Rosso.

L'Azienda Vinicola De Stefani

Uno dei nomi più apprezzati e conosciuti dell'enologia veneta è quello della famiglia De Stefani, che da quattro generazioni porta avanti quella che più che un'attività imprenditoriale è ormai una vera e propria tradizione di famiglia. Tiziano e Alessandro De Stefani sono oggi i responsabili di un'azienda specializzata nella produzione di vini bianchi, rossi e rosati, oltre che di ottimi spumanti, passiti e grappe.

Vini Bellenda

Immersa nella splendida cornice dei Colli di Conegliano e della Valdobbiadene, a pochi chilometri dagli incantevoli paesaggi dolomitici, si estendono le proprietà dell'Azienda Vinicola Bellenda, un punto di riferimento per chi intende toccare con mano il meglio di quanto offre, in ambito enologico, la zona che circonda la città di Vittorio Veneto, nel trevigiano. Dagli ottimi spumanti Brut ai vini bianchi, passando per il Colli di Conegliano Rosso ed altri bianchi da scoprire, l'offerta dell'azienda è tra le più ricche e variegata della regione, pertanto se dovete decidere di intraprendere un tour enogastronomico non mancate di includerla tra le tappe obbligate!

Piave DOC

In questa pagina parleremo di :

[Una terra storica, culla di battaglie memorabili e di vini pregiati](#)

[Focus sul Piave DOC](#)

[Ornella Monon a Campo di Pietra](#)

[La Cantina Pizzolato a Villorba \(TV\)](#)

[I vini della Tenuta Setten](#)

Una terra storica, culla di battaglie memorabili e di vini pregiati



Veneto: provincia che vai, vino che trovi. Quando si parla della regione con capoluogo Venezia, infatti, si allude ad una delle più gloriose e sorprendenti terre vinicole d'Italia, caratterizzate da una varietà che procede di pari passo con la qualità e l'antichità di una tradizione tutta da scoprire. Sono diverse le aree di eccellenza, famose nel mondo per dare alla luce bottiglie pregiate. La Valpolicella, nel veronese, è la terra dove nascono i migliori vini rossi della regione, mentre la Valdobbiadene rappresenta la patria dei grandi vini bianchi e spumanti. C'è poi una zona

famosissima nel mondo, più per ragioni storiche che per ospitare vitigni di alto livello: si tratta dell'area del Piave.

Tristemente nota per aver ospitato battaglie passate alla storia durante la Grande Guerra, da decenni la zona del Piave

ospita vigneti dai quali vede la luce un vino rosso tutto da scoprire, chiamato, appunto, Piave DOC. Da notare che stiamo facendo riferimento ad una zona di produzione tra le più estese della regione, bagnata dalle acque del fiume Piave e composta da qualcosa come 49 comuni nella provincia di Treviso: Ponte Piave, Codognè, Mareno sul Piave, Roncade e Salgareda sono soltanto alcuni. 12 invece sono i paesi che ospitano produzioni di Piave DOC inclusi entro i confini della provincia di Venezia: è il caso di Jesolo, Sandonà di Piave e Venezia stessa.

Focus sul Piave DOC

Parlare del vino rosso Piave DOC vuol dire trovarsi faccia a faccia con un prodotto di grande valore, e per comprenderlo a fondo basta procedere con attenzione all'esame delle caratteristiche organolettiche. Per quanto riguarda il colore di questo vino, corrisponde ad un rosso rubino mediamente carico, ma con il trascorrere dell'invecchiamento assume evidenti note di granato. Al naso, il Piave DOC è tipicamente vinoso e intenso, sebbene privo di particolari sentori fruttati, mentre in bocca dà il meglio di sé, manifestandosi in un sapore asciutto e morbido, ma dotato di un buon corpo e del giusto grado tannico; non mancano, in questo caso, leggere note erbacee. Per quanto concerne la gradazione alcolica della versione classica, si stanziava sempre intorno agli 11 gradi. Se proprio dovessimo rintracciare un difetto (o presunto tale) nelle caratteristiche di questo vino, esso corrisponderebbe alla scarsa longevità: la legge stabilisce un periodo minimo di invecchiamento pari ad un anno, che diventano almeno 2 e massimo 4 nel caso si desideri



ottenere bottiglie di Riserva: da notare che di questo periodo, sei mesi devono trascorrere in botti di legno. Rispetto alla versione classica, la versione Riserva è contraddistinta anche da una gradazione alcolica che può toccare i 12,5 gradi. Il Piave DOC è un vino rosso autorevole e di tutto rispetto, lo si evince dalla temperatura di servizio ideale, che è piuttosto alta. Va bevuto tiepido, tra i 18 e i 20 gradi centigradi per esaltare al meglio le sue proprietà, e soprattutto va abbinato ai piatti giusti: la perfezione si tocca inaffiando ottime grigliate di carne rossa e bianca, ma anche selvaggina e formaggi stagionati.

Ornella Monon a Campo di Pietra

La zona del Piave, per ragioni storiche tutt'altro che felici, rappresenta uno dei punti di riferimento per il turismo veneto: da sempre, quest'area riscuote sui forestieri un fascino remoto e particolare, arricchito dalla custodia di tradizioni enogastronomiche inestimabili e dalla presenza di cantine, enoteche ed aziende vinicole di grande valore. Dalla passione di una coppia che si è dedicata all'agricoltura con l'obiettivo preciso di produrre vini di qualità è nata l'azienda Ornella Monon, situata al numero 40 di Via Risorgimento, a Campo di Pietra (TV). Da diversi decenni i rappresentanti di questa impresa ricevono riconoscimenti nazionali ed internazionali per mettere al centro del proprio lavoro l'alta qualità. I vini Monon sono sinonimo di garanzia, chi li acquista sceglie il meglio di ciò che può offrire il Veneto a livello enologico. Dal Rosso Raboso al Rosso di Villa, passando per il Piave Cabernet e il Piave Merlot, oltre che per un'accurata selezione di bianchi, spumanti e vini da dessert, chi varca la soglia della Cantina Monon può scegliere tra una vastissima gamma di prodotti.

La Cantina Pizzolato a Villorba (TV)

Un altro nome che chi è appassionato di enologia e si trova nella zona del Piave non può ignorare è quello della Cantina Pizzolato, un vero e proprio punto di riferimento nella zona. Ci troviamo sempre nel trevigiano, ma precisamente a Villorba, dove da più di cinque generazioni la famiglia Pizzolato promuove la passione per il vino ed il rispetto per l'ambiente, per una combinazione assolutamente vincente.

I vini della Tenuta Setten

Tenuta Setten è situata invece a Basalghelle di Mansué, sempre in provincia di Treviso, ed è ugualmente annoverabile tra le aziende viti-vinicole più importanti della regione. Attiva fin dagli albori del XIX secolo, la cantina della famiglia Setten dà alla luce vini d'autore sotto il segno della passione e della qualità. Chi vuole toccare con mano il meglio della produzione di Piave DOC, ma anche di altri vini, può raggiungerla senza problemi.