ACQUISTATO IL .....

Secco Vintage Verona IGT 2020

Un blend particolarmente riuscito



Il Secco-Bertani Vintage non è un semplice vino. E' più che altro la celebrazione del grande passato della cantina Bertani e del suo lungo percorso che l'ha portata a diventare un punto di riferimento per la sua terra. Un vino, il Secco-Bertani molto particolare che nasce da un blend storico composto all'80% di uve Corvina a cui si aggiungono piccole percentuali di vitigni non tipici. E in particolare il 10% di Sangiovese Grosso, il 5% di Syrah e il 5% di Cabernet Sauvignon. Il risultato è un rosso morbido e avvolgente, capace di una lunga evoluzione in bottiglia. Il suo colore è rosso rubino intenso. Al naso, note complesse che vanno dalla prugna e dal ribes fino al pepe nero e addirittura la noce moscata. In bocca, come si è detto, è particolarmente morbido, ben sostenuto da un tannino evidente ma maturo e vellutato. Di ottima persistenza, questo è un vino che richiede un abbinamento giusto per essere apprezzato a pieno. Un ricco piatto di pappardelle al ragù di cinghiale, ad esempio. Indimenticabile!

Furono i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, nel lontano 1857, a dare inizio alla storia di quella che oggi è considerata un simbolo della Valpolicella. Del resto l'impresa di casa Bertani era iniziata con i migliori presupposti possibili, dato che i due fratelli non erano certo degli sprovveduti, essendo addirittura allievi niente meno che del famoso prof. Guyot, in Francia. Oggi l'azienda può contare su un vigneto di oltre duecento ettari, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese. La tenuta principale è quella che circonda la storica Villa Novare a cui si è aggiunta la cantina di Grezzana che oggi rappresenta l'head quarter della casa vinicola. Dalle sue cantine provengono alcuni dei vini rossi veneti più ammirati al mondo. E certamente alcuni dei più premiati dalla critica enologica internazionale. Dal 2011 fa parte del grande gruppo Tenimenti Angelini e dal 2014 si presenta al mondo con la nuova veste di "Bertani Domains". Con una capacità complessiva di oltre due milioni di bottiglie l'anno, non si tratta certo di una piccola cantina artigianale. Ma la classe dei suoi vini rappresenta un punto di riferimento per grandi e piccoli.

La Vigna

Terreno	Terreni di natura prevalentemente marno-calcarea ricchi in ferro.
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Blend storico di casa Bertani: 80% Corvina, 10% Sangiovese Grosso, 5% Syrah, 5% Cabernet-Sauvignon.
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 15 anni
Abbinamento	Ideale l'abbinamento con primi piatti mediamente saporiti, carni bianche condite o carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.
Vinificazione	Fermentazione classica. Lunghe macerazioni post-fermentative. Svinato lievemente dolce e ?ne fermentazione in legno.
Sensazioni	Vino morbido, di buona concentrazione che unisce alla complessità, la ricchezza dei vitigni internazionali, la sapidità e la bevibilità della Corvina e del territorio veronese.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821