ACQUISTATO IL .....

# Valpolicella DOP Ca' de Rocchi 2018 2018

## Valpolicella fresco e armonico




Ca'de'Rocchi è una linea definita internazionale di Tinazzi. Vini veneti al 100%, fatti però per essere bevuti, e compresi, davvero da tutti. Anche da chi si avvicina per la prima volta a questi prodotti. Nello specifico stiamo parlando di un Valpolicella DOP, prodotto con il classico taglio di uve autoctone veronesi. La base è Corvina all'80%, a cui si aggiunge la Rondinella, 15%, e la Molinara per il 5% rimanente. La vinificazione è tradizionale in rosso, con una macerazione delle bucce che si protrae per oltre una settimana e un rigoroso controllo delle temperature durante tutta la fase di fermentazione. Ne deriva un bel rosso, caratterizzato da un colore brillante che ne denota la gioventù. Al naso i profumi sono intensi, con sentori di ciliegia matura. In bocca è soprattutto fresco e armonico, con tannini morbidi e setosi. Ritornano le note di ciliegia percepite in precedenza.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | medio calcareo |
| **Esposizione** | Nord Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 3500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di carne |
| **Vinificazione** | Pigiatura con diraspatura delle uve e successiva fermentazione con macerazione di 7/10 giorni a temperatura controllata di 20/24 °C. Pressatura soffice |
| **Sensazioni** | Rosso brillante Profumo: Intenso con sentori di ciliegia matura. Sapore: Fresco ed armonico, con tannini morbidi e setosi. Nel finale richiama la ciliegia. |



© 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