



ACQUISTATO IL

Valpolicella DOP Ca' de' Rocchi 2018

2018

Valpolicella fresco e armonico



Svinando

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 familiare 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.

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