



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Giovanna Tantini

ETTORE

SCHEDA TECNICA

L'autoctona corvina, la varietà a bacca rossa principe del territorio veronese, con merlot allevati in un vigneto posto in leggera altitudine e rivolto a sud.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Rosso Veronese IGT
 UVAGGIO	Corvina veronese 80% e merlot 20%
 EVOLUZIONE	7-8 anni
 VOLUME IN ALCOL	14%
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	ampio



Giovanna Tantini

ETTORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino intenso e profondo, con riflessi granato;
- 👃 al naso esprime note complesse ed evolute floreali (viola e maggiorana su tutte), fruttate (ribes, ciliegia) assieme ad altre più complesse, dall'anice stellato, alla vaniglia, dal cioccolato alla liquirizia;
- 👄 al palato si rivela un vino di corpo, decisamente ricco, con la componente calda e matura che equilibra le sensazioni fresche e sapide; il tannino è levigato.

freschezza
85%

sapidità
75%

corpo
85%

morbidezza
88%

tannicità
80%

VINIFICAZIONE

- 🍇 Blend di corvina veronese e merlot, le cui uve crescono in 2 vigneti dalle grandi potenzialità dai suoli di origine glaciale, ghiaiosi, calcarei e alluvionali (100 metri sul livello del mare).

- 🍷 La corvina è fatta appassire in plateaux da 4kg per 20 giorni (secondo le tradizioni veronesi), mentre l'uva merlot viene vinificata appena raccolta. Seguono diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 28° C divisa per ciascuna delle due varietà. Durante la vinificazione si eseguono delestage per favorire l'estrazione dei polifenoli. Fermentazione malolattica spontanea in barrique francesi, affinamento ancora in barrique per 24 mesi, e maturazione di 10 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino importante, che richiede abbinamenti con piatti altrettanto saporiti e persistenti: da provare con carni rosse, specie se grigliate, selvaggina ma anche pasticci e formaggi stagionati.

- **UN VINO INTENSO**
- **DI CORPO**
- **CARNI**

MAIALE AL FORNO

ABBINAMENTO SUGGERITO

Un piatto gustoso e intenso, strutturato ma non troppo, semplicemente perfetto in abbinamento a questo rosso di carattere.



BRASATO

ABBINAMENTO CLASSICO

Un piatto corposo e succulento, idealmente cotto con lo stesso vino, che si abbina perfettamente al vino qui presentato, di cui pareggia intensità e profumi.



LA CANTINA

L'azienda agricola Giovanna Tantini è posizionata nei comuni di Castelnuovo del Garda e Sona, in provincia di Verona, sulle colline moreniche prospicienti il lago di Garda. In pochi anni si è ritagliata uno spazio importante nel mondo del vino grazie a una produzione vinicola curata e di alta qualità, da quando nel 2000 lascia il lavoro di avvocato per iniziare a fare vino.

I vigneti si trovano a Castelnuovo del Garda, a pochi passi dal lago.

Il clima è ventilato, con i filari posti su suoli di origine calcarea, elementi che creano le condizioni ideali per vini freschi ma di ottima personalità.



Giovanna lavora le varietà tipiche dell'area, perfette per esprimere ai massimi livelli il potenziale del territorio: corvina, rondinella, molinara, garganega, trebbiano assieme ad internazionali come merlot e chardonnay. In vigna e in cantina la gestione è meticolosa, spesso caratterizzata da lunghi affinamenti. 11 gli ettari vitati della cantina, per una piccola, eccellente, produzione.



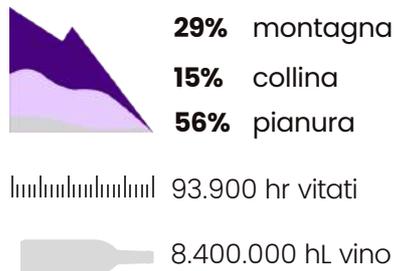


Colline di Conegliano (TV)

LA REGIONE: VENETO



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

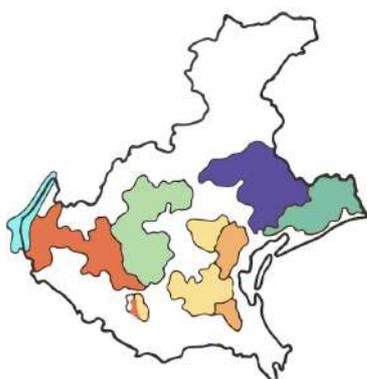
DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

La vite in Veneto è coltivata sin dal **VII secolo a.C.**, perfezionata dai Romani e portata avanti nel Medioevo. Con la dominazione veneziana, dal 1405, la viticoltura copre quasi completamente il territorio e i vini veronesi, grazie all'Adige, raggiungono Venezia. Ciò che differenzia questa regione da molte altre, è proprio la continuità commerciale dei prodotti enologici. Da fine '700 la regione conosce una crisi. Ma il secolo successivo i vini veneti iniziano a fare un salto qualitativo, anche sotto la spinta della nascita, nel **1872**, della **Società Enologica Veronese**. Del **1967** la prima edizione del **Vinitaly**.



Colline di Valdobbiadene (TV)

LA REGIONE: VENETO



TERRITORI

- Veronese
- Vicentino
- Padovano
- Trevigiano
- Veneziano

DENOMINAZIONI

- 14** DOCG
- 29** DOC
- 9** IGT

Il Veneto ha una complessa filiera vitivinicola. Importanti le zone delle Colline del Garda Veronese e la Valpolicella, con **Bardolino Superiore DOCG** e **Amarone della Valpolicella DOCG**. Da segnalare la DOC interregionale del **Lugana DOC**, tra le province di Verona e Mantova. Nelle colline vulcaniche tra le province di Verona e di Vicenza è situata la zona del **Soave superiore DOCG**, **Soave DOC** e **Gambellara DOC**. La **DOC Colli Berici**, a sud di Vicenza, è nota per i rossi a base di internazionali e del Tocai Rosso. La zona della **DOC Breganze**, a nord di Vicenza, è nota per rossi e bianchi basati sulla Vespaiola. Nel padovano troviamo ci sono i Colli Euganei con la **DOCG Moscato Fior d'Arancio**, mentre a sud la **Friularo di Bagnoli DOCG**. Nel Trevigiano troviamo le **DOCG del Prosecco** e la **Colli di Conegliano DOCG**. Ai confini col Friuli la **Lison DOCG**.

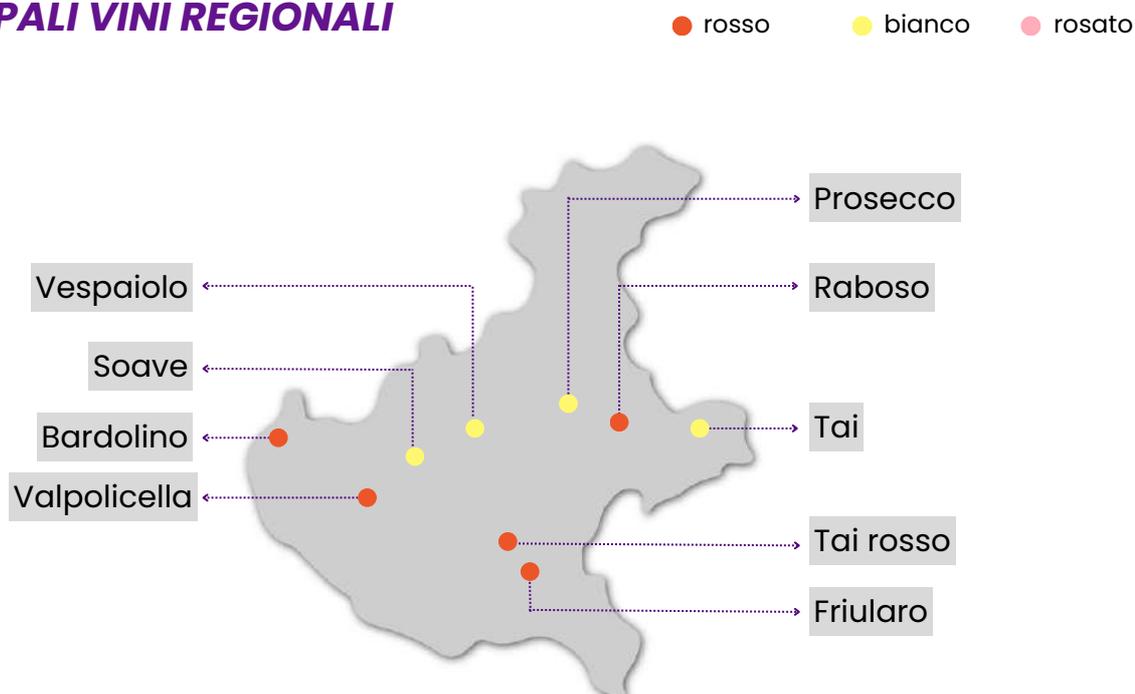


Lago di Garda

LA REGIONE: VENETO

La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti che guardano il lago a Castelnuovo del Garda (Vr)

LAGO DI GARDA VERONESE

Il basso lago di Garda, in provincia di Verona, è caratterizzato da dolci colline che creano un grandioso anfiteatro morenico: uno degli areali più significativi della produzione di vino del Veneto e d'Italia.

I materiali incoerenti portati verso sud dalle due grandi glaciazioni che hanno interessato il Lago di Garda (o Benaco) durante il Quaternario costituiscono, oggi, ottimi sedimenti per l'allevamento della vite.

Per questa ragione, vini bianchi come il Lugana e il Custoza e rossi come il Bardolino (che prendono vita proprio sulle rive del lago di Garda), hanno caratteristiche uniche quali profumi gentili e freschi con un approccio al palato garbato ed elegante, come sa essere il paesaggio bucolico che accoglie queste viti.

Se il Garda è la matrice comune, ogni vino interpreta a suo modo questo legame intimo con la natura, forgiato dalla passione dei vignaioli che se ne prendono cura ogni giorno. Sono vini gastronomici che prediligono la cucina del lago, dove il pesce la fa da padrone. Anche primi piatti di pasta con verdure o ragout bianchi, però, si lasciano affascinare dalla versatilità di questi bicchieri che hanno nel Garda la loro matrice comune.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO