



*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
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Balestri Valda

## SENGIALTA

### SCHEDA TECNICA

Questo Cru di Soave Classico da singolo vigneto nasce su suoli ricchi di rocce basaltiche nere, di origine vulcanica, localmente chiamate "sengio", da cui Sengialta.

	<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
	<b>DENOMINAZIONE</b>	Soave Classico DOC
	<b>UVAGGIO</b>	Garganega, trebbiano di Soave
	<b>EVOLUZIONE</b>	8 anni
	<b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13,5% vol
	<b>TEMPERATURA IDEALE</b>	10-12° C
	<b>CALICE</b>	medio



# Balestri Valda

## SENGIALTA

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁 Di un bel giallo paglierino;
- 👃 al naso è esuberante e intenso, e si esprime con profumi di frutta matura, miele e pietra focaia che ricorda l'origine vulcanica del suolo;
- 👄 al palato è sapido e minerale, ricco, avvolgente, un bianco di grande complessità.



### VINIFICAZIONE

- 🍇 Da un singolo appezzamento di vigneto, il migliore della proprietà, vengono selezionati solo i migliori grappoli di garganega e trebbiano di Soave.
- 🍷 Il vino ottenuto affina per 22 mesi sulle fecce fini in botti da 20 ettolitri. Matura in bottiglia per altri due anni, grazie all'enorme potenziale evolutivo della garganega, l'autoctono locale per eccellenza.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Soave di grande carattere, che richiede piatti di altrettanta intensità. Da provare con pesce dalle preparazioni elaborate, carni bianche, salumi saporiti e formaggi di media stagionatura.

- **UN VINO FRESCO**
- **SENTORI MINERALI**
- **PIATTI SAPORITI**

## BACCALÀ

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Piatto gustoso e strutturato, tipicamente veneto, dai profumi complessi, che trova il compagno perfetto in questo Metodo Classico altrettanto di carattere.



## PANE E SOPRESSA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un grande classico del territorio, goloso e saporito, che si sposa perfettamente con il Soave di Balestri Valda, altrettanto profumato e di carattere.



# LA CANTINA

Nel cuore del Soave Classico, la storia della cantina Balestri Valda inizia con Guido Rizzotto.

Ma da quando ha 22 anni a oggi, è la giovanissima figlia Laura Rizzotto a portare avanti Balestri Valda con personalità, amore estremo per l'ambiente e idee sempre nuove.

Seguendo i principi dell'agricoltura **biologica**, producono 8 vini, hanno una bellissima cantina - autonoma dal punto di vista energetico -, un frutteto con antiche varietà in via di estinzione e le api, vero chiodo fisso di Laura.

L'obiettivo, in vigna e in cantina, è dimostrare che è possibile essere sostenibili e produrre vini di altissima qualità senza rinunciare alla salubrità dei prodotti e alla bellezza del paesaggio, in un equilibrio tra uomo e natura che si respira visitando la tenuta.



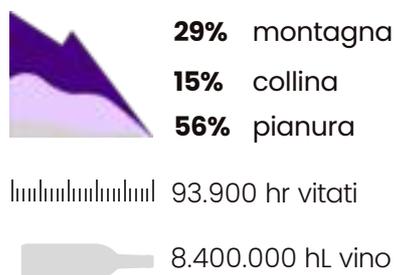


Colline di Conegliano (TV)

## LA REGIONE: VENETO



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

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

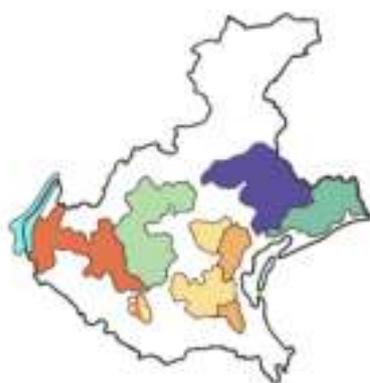
### DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

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



### SOTTOZONE

- 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

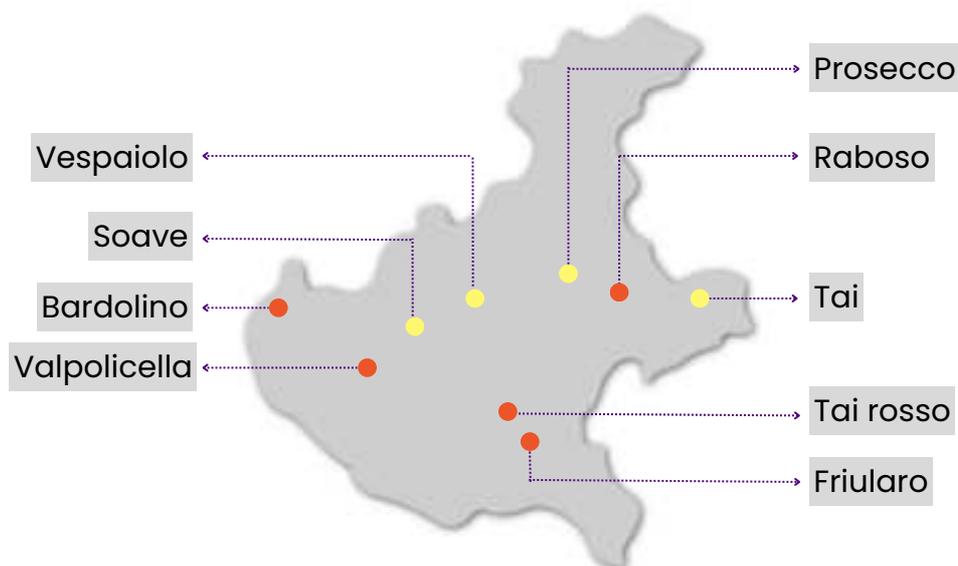
La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





ti piace *Sommelier Wine Box*?

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

**PORTA UN AMICO**