



Vinos del Véneto

¿Quién no quiere pasar unas vacaciones en el famoso Lago de Garda cerca de Verona? En esta experiencia, intentamos acercarte un poco de la región italiana del Véneto con sus vinos. Verás que son tan ricos como sus paisajes, que abarcan desde los Dolomitas hasta el Mar Adriático.

¿Sabías que...?

1

Véneto es la primera región productora de vino en Italia. Ella sola produce cerca del 20% de todo el país. Las zonas en los alrededores de la ciudad de Verona producen los vinos más distinguidos de esta región, como el Bardolino y el Blanco de Custoza D.O.C. que te presentamos en esta experiencia. También son muy conocidas las áreas de Valpolicella y Soave.

2

La viticultura de la zona ha estado muchos años orientada a las grandes cantidades. Pero en los últimos años, se han reducido los volúmenes y apostado por la calidad, dando un renombre al vino véneto. Las uvas típicas son las tintas Corvina, Rondinella y Molinara. También son muy utilizadas la blanca Garganega y la Glera para los espumosos.

3

En esta región también se produce el vino espumoso más famoso del país, el Prosecco. Y es la cuna de uno de los aguardientes más apreciados del mundo, la grappa, que se elabora a partir del destilado de los restos de las uvas prensadas para hacer vino. Tras una buena comida italiana, verás que en la sobremesa no falta una copa de este digestivo.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

Estos dos vinos italianos verás que en el cuello de la botella visten la etiqueta de D.O.C. (Denominación de Origen Calificada). Esto indica su procedencia geográfica y una expresión concreta del territorio. Los vinos que demuestran durante 5 años su calidad de territorio, adquieren la D.O.C. y si superan 5 años más, la D.O.C.G (Denominación de Origen Calificada y Garantizada). Ambos vinos son jóvenes, fáciles y de rápido consumo. Ahora que se acerca el verano y los días de vacaciones, serán tus parejas perfectas de las comidas. Sírvelos fresquitos para que se noten más refrescantes.

Apuntes gastronómicos



Custoza: Está claro que este blanco no se podrá resistir ante un plato de 'spaghetti frutti di mare'. Sus aromas afrutados, la buena acidez y la sensación general de este vino tan refrescante y suave, acompañará a la perfección las pastas y los productos del mar.



Bardolino: Es un vino muy afrutado y fresco que no pide platos muy elaborados ni muy intensos de sabor. Por este motivo, lo recomendamos con la super tradicional 'pizzaiola', un plato que se prepara con carne de ternera cocinada, tomates, ajo y orégano. O sea, como cocinar carne al estilo de una pizza.



Custozza D.O.C. 2016

POGGIO DELLE GRAZIE D.O.C. CUSTOZA (ITALIA)
VARIETADES: GARGANEGA, TREBBIANO, CORTESE
CONSUMO: HASTA 2019
12% VOL.



ligero

POGGIO DELLE GRAZIE

Bardolino D.O.C. 2016

POGGIO DELLE GRAZIE D.O.C. BARDOLINO (ITALIA)
VARIETADES: CORVINA, RONDINELLA
CONSUMO: HASTA 2020
13% VOL.



afrutado

POGGIO DELLE GRAZIE



Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

“Un Bianco di Custozza a base de una selección de uvas Garganega, Trebbiano Toscano y Cortese. Derrocha aromas de fruta madura y flores blancas, con pinceladas minerales y un punto picante. En boca es muy vivo, con un fresco y afrutado final que lo hacen ideal para un aperitivo o una comida ligera.”

“Este es un vino de fermentación espontánea y sin filtrar, así que notaréis toda la energía de la Corvina y la Rondinella en estado puro. Es muy fresco, no tiene un cuerpo muy intenso, pero encantan sus aromas de frutos rojos y el final con un punto dulzón.”

Prueba a encontrar estos aromas:



peras

flores blancas

hierba fresca

Prueba a encontrar estos aromas:



fresas

frambuesa

flores

regaliz roja

La nota técnica

Vendimian manualmente los viñedos cercanos a la bodega, para que las uvas entren inmediatamente en la prensa. Allí, el mosto se enfría y fermenta a temperatura controlada sin exceder los 16°C. No se añade ninguna levadura ni otro complemento durante en el proceso. Después de 3 meses, se decide el coupage del vino que puede variar de un año a otro, y dejan reposarlo durante 2 meses en botella antes de sacarlo al mercado.

La historia de la bodega

Sus viñedos se encuentran principalmente dentro del municipio de Castelnuovo del Garda, en una colina al sur del Lago de Garda. Cuentan que si el día está claro se puede ver el reflejo del sol sobre la superficie del lago y divisar los viñedos. Entre ellos, sobresale una pequeña capilla construida en 1947 como acción de gracias a la Virgen por haber protegido a la familia de los ataques aéreos de la Segunda Guerra Mundial. De ahí el nombre de la bodega.

La voz del productor

Stefano Brutti: “Desde el nacimiento de la uva hasta el embotellado, con artesanía y mucho cariño, demostramos como de una tierra de calidad sale este excelente vino.”

La nota técnica

Se elabora a partir de una mezcla de 70% de uvas Corvina y 30% de Rondinella. El método de vinificación y las variedades son similares a la producción del Amarone. Hacen una doble selección de uvas: una parte se vendimia y vinifica inmediatamente, y la otra, se deja secar durante un mes, seguido de una corta maceración y posterior fermentación espontánea. Se mezclan los dos vinos para dar el resultado final.

La historia de la bodega

Pero realmente esta bodega no fue propiamente fundada hasta 2014. Los propietarios, los hermanos Stefano y Massimo Brutti, después de años de vender sus uvas a granel a otros productores, dieron un paso adelante y decidieron hacer vino bajo su propia marca, y de esta manera, promover su amor por el territorio y practicar una agricultura sostenible. Stefano y Massimo se rodearon de la ayuda del joven enólogo Damiano Peroni, quien les ayudó en pocos meses hacer realidad su sueño.

La voz del productor

Massimo Brutti: “En una copa de este vino encontrarás el perfecto equilibrio entre la naturaleza, la técnica y el respeto de la mano del hombre.”