

Le Guide Migliori

# VINI E CANTINE D'ITALIA

CompagniadelaGrecale

teristiche del terreno e studi approfonditi in terra francese, selezione e mise a dimora vitigni come Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec. Un ulteriore notevole passo avanti fu compiuto nel 1973 con la costruzione e la messa in funzione di una cantina sotterranea di circa 1000 m<sup>2</sup> che consentì l'inizio della produzione di uno spumante brut metodo Champenois. L'azienda agricola Conte Loredan Gasparini non acquista uve, ma trasforma esclusivamente quelle di propria produzione praticando una attenta e scrupolosa selezione. Il titolare dell'azienda agricola è Giancarlo Palla di anni 50 il quale ha rilevato l'azienda dal Conte Piero Loredan nel 1973, attratto da una grande passione per l'agricoltura e la viticoltura in particolare. La sua professione primaria rimane l'industria di abbigliamento.

### **LOREDANA GASPARINI - VENEGAZZÙ DELLA CASA**

Classificazione: vino da tavola a ind. geog.

Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1990: 44.800

anno 1989: 45.200

anno 1988: 48.500

Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot - Malbec

Zona di produzione delle uve: Venegazzù del Montello (TV)

Tipo di vinificazione: tradizionale in rosso

Vasi vinari per l'affinamento: barriques e botti in rovere

Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; sapore: pieno, morbido, vellutato, rotondo; profumo: bouquet molto complesso, intenso, ricchissimo di sfumature variabili tra la nocciola e la rosa, il muschio ed il fumè del malto



### **CANTINA FRATELLI ZENI**

Via Costabella, 9 - 37071 Bardolino (VR)

Tel. 045/7210022 - Telefax: 045/7212702

Titolare: Zeni Gaetano

Responsabile tecnico: Zeni Gaetano

Superficie vigneti di proprietà (ettari): 3 + 25 in affitto + uva conferita

Anno di fondazione: 1870

Capienza vasi vinari (ettolitri): 15.000

Numero dipendenti: 5

Numero soci: 3

Numero bottiglie prodotte 1989: 450.000

Totale produzione (ettolitri) 1989: 5.500

*Storia.* Azienda per tradizione secolare dedita alla vinificazione delle uve del Bardolino e del Valpolicella, e relativa vendita allo sfuso sia in Italia che all'estero. Da un decennio l'attuale titolare ha rivolto particolare sforzo nella selezione delle migliori uve collinari con vinificazioni separate enucleando le migliori qualità. Piccole parcelle di terra ad impianti fitti (6.200 e 8.300 viti per ettaro) diviti indigene veronesi potranno tra qualche anno forse indicarci ulteriori aspettative qualitative. Gaetano Zeni, classe 1939, ragioniere, rappresenta la quarta generazione aziendale, appassionato di agricoltura viticola, cantina e di selezione delle uve e dei cloni.

## VINI PRODOTTI

### **BARDOLINO CLASSICO "VIGNE ALTE" '90**

Classificazione: DOC

Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1992: 28.000  
anno 1991: 28.000  
anno 1990: 33.000  
anno 1989: 18.000  
anno 1988: 30.000

Uvaggio: Corvina - Rondinella - Molinara (Negrara)

Zona di produzione delle uve: Monte Ceriel, Palustrel, Costabella, Corte

Tipo di vinificazione: rotovinificatori termocondizionati con lieve macerazione e svinatura all'80% circa di fermentazione

Vasi vinari per l'affinamento: 2-3 mesi di botte vecchia grande.

*Storia del vino.* Si è cercato di produrre un Bardolino da uve selezionate di collina nell'indirizzo di un vino giovane, fresco, piacevole e non troppo impegnativo ma al tempo stesso di gusto tipico pronunciato.

### **BARDOLINO "MAROGNE" '88**

Classificazione: DOC

Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1990: 8.500  
anno 1988: 5.200  
anno 1986: 6.600

Uvaggio: Corvina 50-60% - Rondinella 30-35% - Molinara 5% - Negrara 5%

Zona di produzione delle uve: Ceriel, Palustrel, Corte, Costabella

Tipo di vinificazione: tradizionale in rosso con macerazione; uve raccolte un 30% ca. ad inizi di vendemmia e messa su plateau a riposo ed il resto a maturazione ottimale; vinificazione assieme alle uve

Vasi vinari per l'affinamento: botte in rovere

Caratteristiche organolettiche: corposo.

### **BIANCO DI CUSTOZA "VIGNE ALTE" '90**

Classificazione: DOC

Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1992: 24.000  
anno 1991: 26.500  
anno 1990: 18.000  
anno 1989: 23.000  
anno 1988: 33.000

Uvaggio: Garganega - Trebbiano Toscano - Cortese Tocai  
Zona di produzione delle uve: Madonna del Monte - villa Perla  
Tipo di vinificazione: in bianco a temperatura controllata con pulizia del mosto  
Vasi vinari per l'affinamento: acciaio.

*Storia del vino.* Vinificazione separata prima del Tocai, e poi degli altri uvaggi. Coupage a fine fermentazione.

### **'88 CRUINO (dal nome del vitigno Corvina o Cruina)**

Classificazione: vino da tavola  
Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1988: 4.700  
anno 1986: 1.280

Uvaggio: Corvina  
Zona di produzione delle uve: zona del Bardolino  
Tipo di vinificazione: tradizionale in rosso con macerazione  
Vasi vinari per l'affinamento: acciaio, 6-7 mesi di botte, carato a media tostatura circa 1 anno, imbottigliamento.

### **PASSITO BIANCO**

Classificazione: vino da tavola  
Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1990: 3.500  
anno 1988: 2.800

Uvaggio: Garganega - Trebbiano - Malvasia  
Zona di produzione delle uve: Valpolicella  
Tipo di vinificazione: pressatura dopo che l'uva, rimasta sui graticci per qualche mese, raggiunge il 50-60% di acini bottrizzati  
Vasi vinari per l'affinamento: acciaio, 1 anno in carati tostati da ettolitri 5.5, imbottigliamento.

### **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "AMARONE" '83**

Classificazione: DOC  
Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1988: 6.500  
anno 1986: 8.500  
anno 1985: 7.000

Uvaggio: Corvina - Rondinella - Molinara - Negrara  
Zona di produzione delle uve: San Giorgio, Prugnol  
Tipo di vinificazione: uve a riposo sui graticci, pigiatura con diraspatura rimontaggi abbondanti, travasi a fine fermentazione, affinamento in botti usate  
Vasi vinari per l'affinamento: botti di rovere di Slavonia.

### **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "AMARONE" BARRIQUES '88**

Classificazione: DOC  
Numero bottiglie prodotte l'ultimo anno 1990: 6.500  
anno 1988: 3.100

Uvaggio: Corvina 50-60% - Rondinella 30-35% - Molinara 5% - Negrara 5%  
Zona di produzione delle uve: Conca d'oro, Prugnol  
Tipo di vinificazione: tradizionale della Valpolicella ma in contenitore di acciaio, sosta in acciaio fino a che il vino è limpido (6-7 mesi), messa in carati tostati per un anno,