

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI

ITALIANO



LA TENUTA DI ARBIZZANO DI NEGRAR



LA TENUTA DELLA FAMIGLIA DI GAETANO BERTANI

La nostra passione, il rispetto del vigneto, l'esperienza di famiglia nelle varietà autoctone e nei metodi tradizionali e l'attenta ricerca producono vini di grande eleganza ed autentica espressione del nostro territorio.

At the historic estate of Arbizzano di Negrar, you can breathe in centuries of winemaking experience based on a deep-rooted and ancient oenological heritage founded in the 16th century. The Bertani brothers, Giovanni and Guglielmo, thanks to a deep respect for the Veronese wine history and the enhancement of the various indigenous varieties and local *terroir*, are continuing the avant-garde project dedicated to quality production in the footsteps of their father Gaetano Bertani.

The production philosophy, inherited from Gaetano Bertani, is linked to meticulous and respectful work in the vineyards and to the pioneering application of innovative practices, including the high-density and low-yield Guyot method applied to indigenous clones in the historic cellars

of the estate since 1883. With their ongoing research, they are continuing to refine the grape drying technique to enhance the aromatic complexity of the native Veronese varieties, not just the intensity and concentration. The wines obtained are less sugary and more elegant, a direct evolution of the precursor of Amarone Classico, the “Recioto Tipo Secco”.

Over the years, Gaetano Bertani has received prestigious international awards and his constant commitment to his practise has paved the way for future generations. Giovanni and Guglielmo Bertani have inherited the passion and experience of their father Gaetano, bringing a renewed spirit of research with contemporary and sustainable practices to this day.

OUR HERITAGE OF WINEMAKING

Construction of the monumental cellars and walled vineyards in Arbizzano di Negrar, Valpolicella

1735



Giovanni Bertani, ancestor of Gaetano, is a parliamentarian of the Kingdom of Italy

1874



High-density Corvina is planted using the *Guyot* method at the Arbizzano di Negrar Valpolicella estate

1883

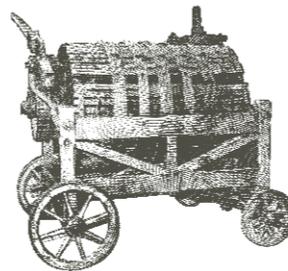


Gaetano Bertani's Decima Aurea and Torre Pieve Cru project is born

1990

1567

First record of the family's winemaking activity in Valpolicella



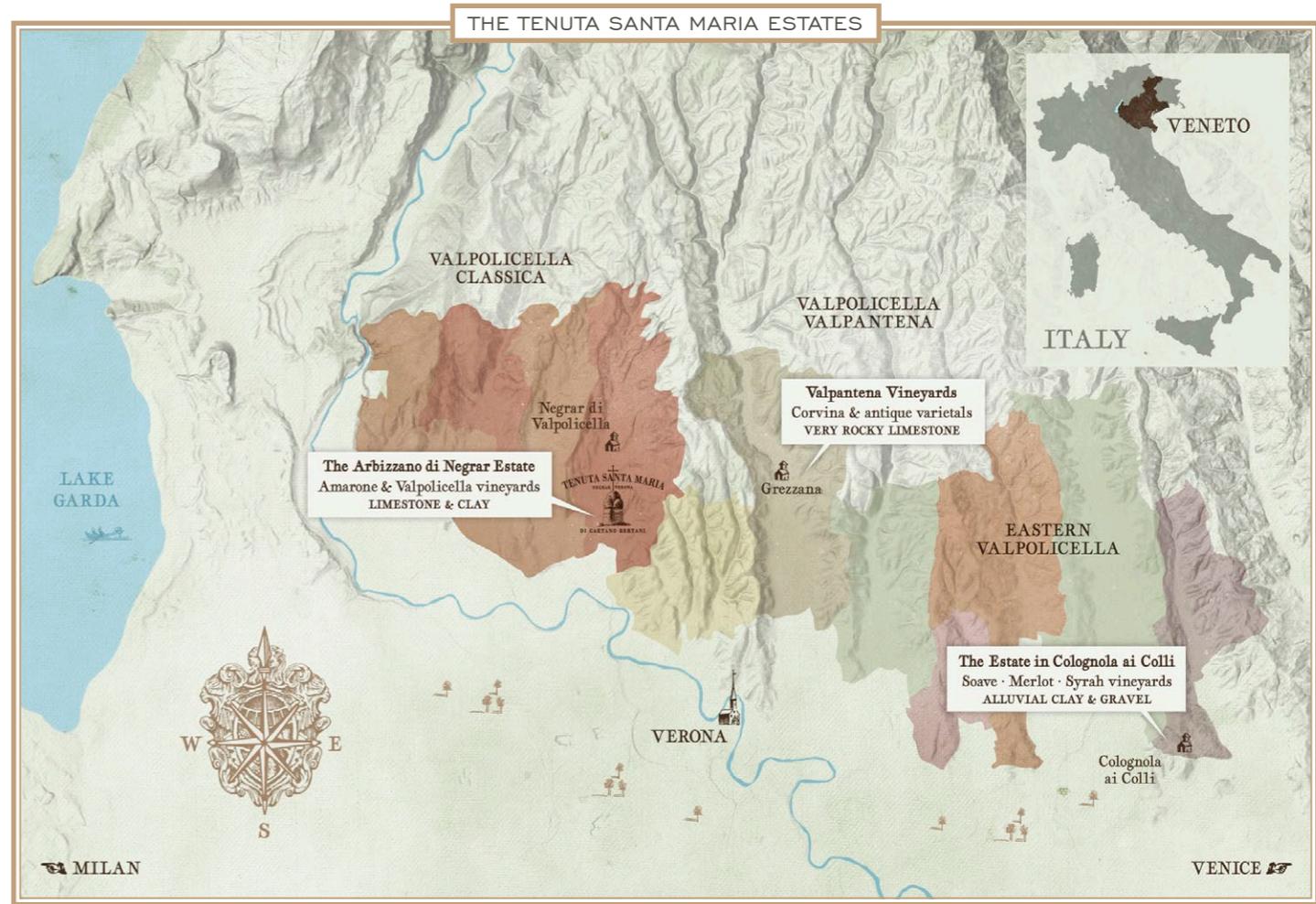
1850

The estate in Pieve di Colognola in the Soave Doc becomes part of the family holdings





BROLO DEI POETI VINEYARD





LA TENUTA DI ARBIZZANO DI NEGRAR

LA TENUTA DI ARBIZZANO DI NEGRAR

Arte del Vino, storia e terroir della Valpolicella

Elegante villa veneta settecentesca in stile neoclassico e storica cantina che nel 1936 vide nascere l'Amarone, Villa Mosconi di Giovanni e Guglielmo Bertani si adagia nella splendida località di Arbizzano di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica. In questa lussureggiante vallata a circa 200 metri di quota, a pochi minuti da Verona e a circa venti chilometri dal lago di Garda, i vigneti trovano una collocazione ideale per microclima ed esposizione. Il terreno marnoso è particolarmente vocato alla coltivazione della vite e si basa su un

substrato di pietra calcarea. La tenuta, con i suoi vigneti, rappresenta un esempio unico di brolo cintato, fruttai per l'Appassimento delle uve, spazi per la vinificazione e cantina risalenti al secolo XVI e dedicati fin dal principio alla produzione di vini di pregio. Ancora oggi, i nostri Amaroni e Valpolicella sono prodotti dalle uve di questi storici vigneti e vinificati in questi antichi spazi. Villa Mosconi di Giovanni e Guglielmo Bertani è anche la sede principale di Tenuta Santa Maria ed è aperta tutti i giorni per visite e degustazioni.



I VIGNETI A COLOGNOLA AI COLLI

LA TENUTA DI COLOGNOLA AI COLLI

Antiche tradizioni, innovazioni e rispetto del vigneto

La Tenuta Santa Maria alla Pieve della famiglia di Gaetano Bertani, si colloca nell'area più meridionale della Val d'Illasi, abbracciata alla sua sinistra dalla zona di produzione della Valpolicella DOC e alla sua destra da quella del Soave DOC. Le radici del vigneto affondano in un terreno di origine alluvionale composto di strati di argilla calcarea e sassi di fiume. La proprietà dista circa quattordici chilometri da Verona, ed è situata in un suggestivo borgo di origini romane. La splendida residenza agricola

cinquecentesca e gli oltre venti ettari di vigneto che la circondano coprono quasi perfettamente l'area di due centurie romane, come è dimostrato dal prezioso ritrovamento di un documento catastale dell'epoca. Da questi terreni ideali per la viticoltura, coltiviamo oggi il Merlot per la produzione del nostro Decima Aurea, lo Chardonnay per l'elegante Torre Pieve e la Garganega per il Lepiga Soave DOC. Qui inoltre si trovano le cantine dedicate alla vinificazione e le botti di affinamento per questi vini.



IL PARCO DEL BROLO ANTICO



GIOVANNI E GUGLIELMO CON IL PADRE GAETANO BERTANI

LA NOSTRA FILOSOFIA

Secoli di esperienza dedicati all'innovazione e alla sostenibilità

La filosofia che guida la produzione dei vini Tenuta Santa Maria scaturisce da secoli di esperienza, di ricerca, di originali innovazioni apportate dalla famiglia Bertani nel vigneto e dal nostro impegno costante nel valorizzare le caratteristiche del nostro territorio, delle varietà autoctone e dei metodi tradizionali. La meticolosa cura del vigneto, l'utilizzo dei metodi di agricoltura sostenibile e l'attenzione che accompagna ogni fase

del processo di produzione permettono di ottenere vini d'eccellenza, di grande equilibrio ed eleganza e ottima longevità. Le sedi di produzione dei nostri vini si collocano in tre fra i più caratteristici terroir della regione: Villa Mosconi Bertani nella Valpolicella Classica, Tenuta Santa Maria alla Pieve in Val d'Illasi e la proprietà di Grezzana in Valpantena, e coprono così le maggiori denominazioni DOC del Veronese.


Gaetano Bertani



CORVINA

FENOLOGIA E COLTIVAZIONE

La varietà principale della Valpolicella è caratterizzata da un grappolo piramidale di medie dimensioni; il suo acino ovale ha una buccia spessa che la rende particolarmente adatta per l'Appassimento. È un'uva particolarmente delicata in termini di sensibilità alle malattie, umidità, ed esposizione al sole. Ha un'alto potenziale di produzione che conteniamo con l'allevamento a Guyot. Piantata a densità media ad Arbizzano, su suoli calcarei mediamente ricchi di sostanze organiche, richiede irrigazione in annate molto secche dato che è molto sensibile alla siccità.

PROFILO AROMATICO

Quando fermentata e macerata correttamente a basse temperature, la Corvina riesce a sviluppare un'ampia complessità aromatica con sentori di frutti rossi come ciliegia, lampone e frutti selvatici, spezie dolci, erbe aromatiche, note balsamiche con tannini eleganti. Con l'Appassimento ed un lungo invecchiamento sviluppa aromi di frutta macerata sostenuti da una struttura ancora più elegante, con contenuto glicerico avvolgente e ben integrato.

VINIFICAZIONE

La Corvina è usata raramente in purezza. Costituisce il 60-80% dell'uvaggio, con l'aggiunta di varietà più tanniche come il Corvinone o l'Oseleta, che contribuiscono alla struttura dei vini.

CARATTERISTICHE

Ciliegia - Prugna - Cioccolato
Buona struttura - Buon Corpo



CORVINONE

FENOLOGIA E COLTIVAZIONE

Inizialmente considerato un clone della Corvina, dal 2003 è stato confermato essere un biotipo diverso. È quindi coltivato separatamente a media densità a Guyot o Cordone Speronato su terrazzamenti soleggiati caratterizzati da suoli ad alto contenuto calcareo e bassa materia organica, dove produce minor quantità della Corvina. I grappoli sono grandi e spargoli, con acini ellissoidali di colore blu intenso, molto portati al metodo Appassimento.

PROFILO AROMATICO

Caratterizzato da un intenso aroma di ciliegia, mostra anche interessanti note floreali di violetta e altre note fruttate come lampone e mora. In confronto alla Corvina, ha un potenziale alcolico più basso, un'acidità più elevata e leggere note vegetali se vendemmiato tardivamente. Note speziate di cacao e tabacco emergono in vini invecchiati. Ha una struttura tannica importante.

VINIFICAZIONE

Il Corvinone non è mai usato in purezza nei vini, viene solitamente aggiunto da un 15% a un 25% per sostenere le altre varietà autoctone meno tanniche, come Corvina e Rondinella.

CARATTERISTICHE

Forte aromaticità - Spezie
Tannini vellutati - Corpo complesso

LE QUATTRO PRINCIPALI VARIETÀ AUTOCTONE VERONESI



RONDINELLA

FENOLOGIA E COLTIVAZIONE

Facile da riconoscere nel vigneto per il suo grappolo più piccolo, curvo e compatto rispetto alla Corvina e al Corvinone, e grazie alla sua foglia particolare. Gli acini sono molto scuri, richiamando appunto il colore delle piume di rondine. Ha una produzione costante ed è meno sensibile alle annate fredde, siccitose o umide, e meno propensa alle scottature nelle parcelle più soleggiate. La buccia spessa è resistente a muffe e ben portata a vendemmia tardiva o Appassimento più prolungato per ottenere più contenuto zuccherino.

PROFILO AROMATICO

Questa varietà produce vini di colore rubino intenso, con un interessante profilo erbaceo e di tabacco, delicatamente fruttato con sentori di ciliegie. Di medio corpo, buona acidità e tannini leggeri. Dona un importante contributo al profilo del Recioto, in quanto se appassita sviluppa particolari aromi di prugna secca, datteri e noci.

VINIFICAZIONE

La Rondinella è raramente usata in purezza, rappresenta tra il 5% e il 15% dell'uvaggio per il nostro Amarone Classico Riserva, e fino al 30% del nostro Recioto Classico, dato che è particolarmente ricca di zuccheri e portata ad un appassimento prolungato.

CARATTERISTICHE

Frutti rossi - Buona acidità - Corpo medio

LE QUATTRO PRINCIPALI VARIETÀ AUTOCTONE VERONESI



OSELETA

FENOLOGIA E COLTIVAZIONE

Molto compatta, presenta piccoli grappoli con un alto numero di semi. L'Oseleta ha una resa molto bassa e con poco succo rispetto alle altre varietà. Il basso contenuto di succo è ancora più apparente con il metodo Appassimento, quando questa varietà presenta una maggiore velocità di evaporazione ed è spesso pigiata in anticipo rispetto alle altre varietà per l'Amarone e il Recioto. È abbastanza resistente alle malattie e coltivata in parcelle con più sabbia e ghiaia.

PROFILO AROMATICO

Intenso color porpora con riflessi rubini, delicati aromi di viola, sentori complessi di erbe fresche, mora, cannella e in vini invecchiati in bottiglia porta sentori di goudron e idrocarburi. È notevolmente tannica, se vendemmiata prematuramente può presentare un carattere acerbo invasivo.

VINIFICAZIONE

Se l'Oseleta è vinificata in purezza presenta vini con una struttura tannica molto interessante e complessa. È utilizzata in piccole quantità nell'Amarone Classico, 5-7%, e in percentuali più elevate in vini più giovani donando una notevole eleganza e aromaticità complessa.

CARATTERISTICHE

Frutti rossi - Molto delicata - Floreale
Bassa resa - Colore intenso



AFFINAMENTO DELL'AMARONE NELLE CANTINE DEL 1500



LA VENDEMMIA DELL'AMARONE CLASSICO



AMARONE CLASSICO RISERVA

Questo Amarone è ottenuto impiegando le uve Corvina, Corvinone e Rondinella e le tradizionali tecniche di vinificazione con il delicato appassimento delle uve e il lungo affinamento in grandi botti di rovere che conferiscono un carattere di grande equilibrio, complessità ed eleganza immediatamente riconoscibile. Dopo una lunga fermentazione in acciaio, l'Amarone è invecchiato per 5 anni in grandi botti di rovere.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Elegante e complesso l'impatto olfattivo di confettura di ciliegia, rosa appassita e spezie piccanti. Al palato si presenta caldo e morbido, di grande struttura, con una elevata alcolicità bilanciata da un tannino vellutato e da elegante acidità e freschezza.

CLASSIFICAZIONE
Amarone della Valpolicella Classico Riserva
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI
Corvina 75% | Corvinone 15% | Rondinella 10%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà di settembre

SESTO D'IMPIANTO
Guyot – 5600 ceppi/Ha

**GRADO
ALCOLICO**
16%

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
15°-18°C

ABBINAMENTI
Tagliatelle all'uovo con finferli. Ossobuco, carni al forno, selvaggina. Brasati, stracotti. Formaggi stagionati.





ANTICO FRUTTAIO PER L'APPASSIMENTO DELLE UVE - 1700



ARELLE PER L'APPASSIMENTO DELLE UVE DELL'AMARONE



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Un Valpolicella dalla grande complessità ed eleganza che continua la tradizione familiare più che centenaria del metodo Ripasso. Lo stile è coerente con l'espressione tipica delle quattro uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta e con il *terroir* della zona. Il metodo Ripasso è applicato in modo delicato con la conduzione di una seconda lunga macerazione e fermentazione sulle vinacce appena pressate dell'Amarone per donare al vino maggiore complessità, morbida struttura e intenso colore. Il vino viene invecchiato per 2 anni in grandi botti di rovere.

Con note che ricordano l'Amarone, il vino è di colore rosso rubino brillante. Intense memorie di ciliegia, mirtillo, liquirizia e con delle venature speziate di cannella e pepe. Al palato si presenta morbido e caldo sorretto da fitto e vellutato tannino e ottima acidità. Finale lungo e fruttato.

CLASSIFICAZIONE

Valpolicella Ripasso Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Corvina 70% | Corvinone 15% | Rondinella 10% | Oseleta 5%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale, prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

SESTO D'IMPIANTO

Guyot – 5600 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO
15%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
15°-18°C

ABBINAMENTI

*Primi piatti di selvaggina, ragù importanti.
Tortini salati di verdure, quiche, spinaci, coste. Carne rossa.*





ANTICHE BOTTI PER AMARONE INIZI 1800



TINI DA FERMENTAZIONE TENUTA DI ARBIZZANO INIZI 1800



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Il nostro Valpolicella Classico Superiore rappresenta la piena espressione della tradizione vitivinicola veronese e delle tecniche enologiche di famiglia. È prodotto interamente dai vitigni autoctoni veronesi Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta in vigneti a bassa resa presso la nostra storica tenuta ad Arbizzano di Negrar, Verona. Le uve vengono raccolte a mano e, dopo una lunga macerazione e fermentazione, il vino viene invecchiato per 14 mesi in tradizionali grandi botti di rovere, poi seguito da un breve affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino brillante, con profumi intensi di mirtillo, sentori di ciliegia, liquirizia e note persistenti di cannella e pepe. Al palato presenta tannini strutturati e morbidi, equilibrati da buona acidità e dal finale lungo e fruttato.

GRADO
ALCOLICO
14%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
15°-18°C

ABBINAMENTI

Primi di terra, ragù di cortile. Piccola selvaggina, piccoli volatili, carni bianche. Manzo, maiale.



CLASSIFICAZIONE

Valpolicella Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Corvina 70% | Corvinone 15% | Rondinella 10% | Oseleta 5%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale, prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

SESTO D'IMPIANTO

Guyot – 5600 ceppi/Ha



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Questo Reciota è ottenuto impiegando le uve Corvina, Corvinone e Rondinella selezionate a mano nella prima metà di settembre e messe a riposo sulle tradizionali arelle per un delicato appassimento della durata compresa dai 140 ai 160 giorni. In questo periodo oltre all'aumento del contenuto zuccherino avviene un'interessante evoluzione che porta allo sviluppo degli aromi tipici dell'uva appassita che vanno ad aggiungersi a quelli tipici delle varietà fresche. Ne segue una soffice pigiatura, lunga macerazione e fermentazione in acciaio che viene mediamente completata in 30 giorni. L'affinamento è poi condotto in *barrique* di rovere che conferiscono un carattere di complessità immediatamente riconoscibile.

Colore rosso rubino con riflessi granati. Complesso l'impatto olfattivo imperniato sui dolci profumi della mora, del mirtillo e dell'amarena, con un tocco di sottobosco. Al palato riesce a coniugare la sua natura carnosa e opulenta con una piacevole dolcezza equilibrata. Chiude lunghissimo su deliziose note floreali e speziate ed un tannino vellutato.

CLASSIFICAZIONE
Reciota della Valpolicella Classico
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI
Corvina 70% | Corvinone 20% | Rondinella 10%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Valle di Arbizzano di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Alt: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà di settembre

SESTO D'IMPIANTO
Guyot – 5600 ceppi/Ha

**GRADO
ALCOLICO**
13%

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
15°-18°C

ABBINAMENTI
Ideale con la pasticceria secca come torte di mandorle o nocciole, formaggi stagionati, gorgonzola dolce o come vino da meditazione dopo cena

500 ML



MESSA A RIPOSO DELLE UVE PER L'AMARONE



PRÀGAL ROSSO VERONA

Un fruttato e speziato blend di Corvina, Merlot e Syrah piena espressione nel nostro territorio e intrigante nella sua piacevole eleganza e importante struttura. Proveniente dai vigneti a bassa resa, è vinificato con uve fresche e parzialmente appassite, dopo una prolungata macerazione e fermentazione, segue affinamento in grandi botti di rovere nella nostra antica cantina di Arbizzano di Negrar.

Colore intenso, rubino con leggere sfumature granate e riflessi violacei. Aroma intrigante con alternate percezioni di frutta rossa in confettura, rosa appassita e ciliegia nera con sensazioni più complesse di spezie scure, tabacco e pepe nero. Avvolgente, caldo e molto morbido, di brillante acidità con tannini soffici e avvolgenti che armonizzano una grande struttura e persistenza.

CLASSIFICAZIONE

Rosso Veronese
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Corvina 60% | Merlot 20% | Syrah 20%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Corvina: Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale, prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m. Merlot e Syrah: Val d'Ilasi. Suoli di origine alluvionale composti da argilla calcarea negli strati più profondi e sassi di fiume, risultato di depositi fluviali. Altitudine: 60-70 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre - Inizio Ottobre

SESTO D'IMPIANTO

Corvina: Guyot – 5600 ceppi/Ha
Merlot e Syrah: Cordone Speronato – 9100 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO

14%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

14°-16°C

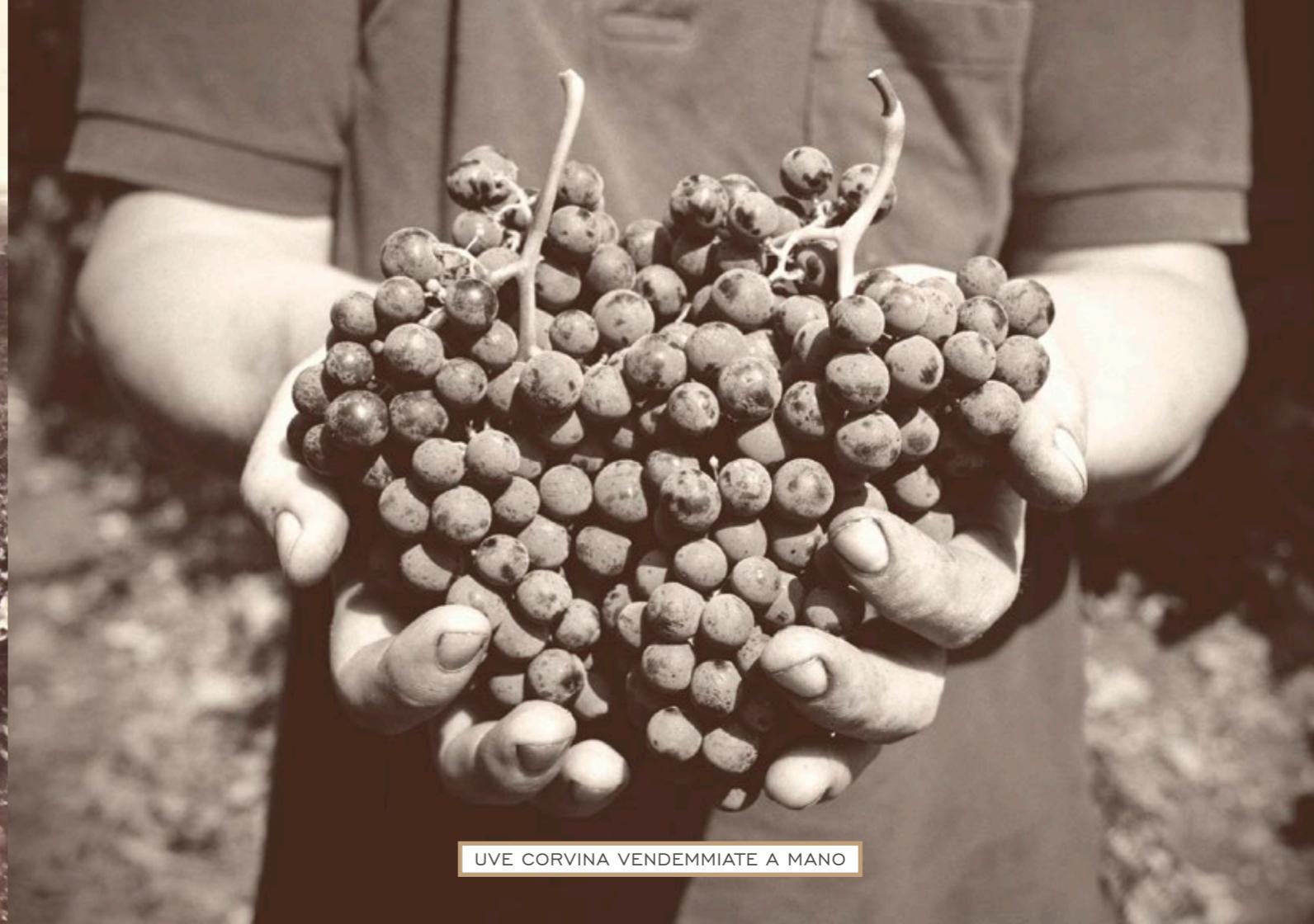
ABBINAMENTI

Salumi. Risotti vegetariani, ai funghi. Coda di rospo con guazzetto, zuppa di pesce, branzino. Carni bianche.





VIGNETO GUYOT PRESSO LA TENUTA DI ARBIZZANO - 1883



UVE CORVINA VENDEMMIATE A MANO



DECIMA AUREA MERLOT

Questo Merlot in purezza ottiene il suo carattere unico attraverso la selezione di tre cloni, coltivati a bassa resa e ad alta densità con 9100 ceppi per ettaro. La vendemmia viene condotta in due fasi a settembre con parte delle uve appassite per un mese. Le uve vengono macerate a bassa temperatura e fermentate in acciaio. Il vino è poi invecchiato per 14 mesi in *barrique* di rovere francese.

Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso che ricorda la frutta rossa selvatica e le prugne secche, accompagnato da note di caffè, eucalipto e vaniglia. Tannini importanti, equilibrati, con una nota acida, piacevole e sapida. Lungo e persistente in bocca, con un finale che lascia sentori di liquirizia.

CLASSIFICAZIONE

Merlot Veronese
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Merlot 100%, selezionato da tre cloni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Val d'Ilasi. Suoli di origine alluvionale composti da argilla calcarea negli strati più profondi e sassi di fiume, risultato di depositi fluviali. Altitudine: 60-70 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre - Inizio Ottobre

SESTO D'IMPIANTO

Cordone Speronato – 9100 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO
14,5%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
15°-18°C

ABBINAMENTI
*Carni rosse, filetto di scottona in sfoglia,
agnello, selvaggina e formaggi stagionati*





IL SUOLO CALCAREO DELLA VALPOLICELLA



LA BARRICAIA DEL DECIMA AUREA



LEPIGA SOAVE

Il nostro Soave è un vino bianco prodotto in purezza dall'uva Garganega Veronese, vendemmiata a mano in tre diversi stadi di maturazione da vigneti a bassa resa. Ad un'attenta fermentazione in vasche di acciaio segue il bâtonnage sulle fecce fini. Lepiga rinnova la nostra secolare tradizione vinicola del Soave.

Sorprende per la sua piacevole freschezza e lunghezza data dall'interessante ed equilibrata struttura. Colore giallo paglierino intenso. All'olfatto profumi di frutta estiva e frutta esotica, pere mature, pesca, erbe aromatiche, mandorla e generosa mineralità con sentori di aromi tostati di vaniglia. Sapore ricco, compatto, sostenuto da freschezza, persistenza e da decisa sapidità che ne riequilibra la morbidezza.

CLASSIFICAZIONE

Soave
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

100% Garganega Veronese

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Val d'Ilasi. Suoli di origine alluvionale composti da argilla calcarea negli strati più profondi e sassi di fiume, risultato di depositi fluviali. Altitudine: 60-70 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre - Ottobre

SESTO D'IMPIANTO

Pergoletta, 3800 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO

12,5%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8°-10°C

ABBINAMENTI

Crudités di tonno, ostriche. Frutti di mare in bianco, molluschi cotti, spaghetti allo scoglio. Pesci azzurri.

750 ML



IL SALONE DELLE MUSE



IL SALONE DELLE MUSE – DETTAGLIO DEGLI AFFRESCHI



TORRE PIEVE CHARDONNAY

Da vigneti ad alta densità e bassa resa, e da precise tecniche di vinificazione, si ottiene questo Chardonnay di grande carattere, che esprime appieno il potenziale di eleganza e mineralità del terroir della Valle di Illasi. Uno Chardonnay in purezza di grande eleganza e complessità, ottenuto da tre diversi cloni. Il vino è in parte vinificato con fermentazione e affinamento in barrique di rovere francese.

Colore giallo paglierino, cristallino e leggere sfumature tendenti al verde. Profumo intenso, tipico dello Chardonnay, con sentori di frutta fresca ed aromi tostati di vaniglia che fanno da velo a profumi esotici di ananas e di banana. Al naso sentori di agrumi, nocciole e burro fuso. Al gusto denota un'ottima ed elegante struttura fine e ben equilibrata con una morbidezza tra acidità e sapidità.

CLASSIFICAZIONE

Chardonnay Veronese
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

100% Chardonnay

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Val d'Illasi. Suoli di origine alluvionale composti da argilla calcarea negli strati più profondi e sassi di fiume, risultato di depositi fluviali. Altitudine: 60-70 m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre

SESTO D'IMPIANTO

Guyot - 9100 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO

14%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

12°-13°C

ABBINAMENTI

Risotti. Secondi piatti di pesce importanti. Carni di maiale e saporite. Lepre e coniglio a lunga cottura. Fagiano. Mari e monti.



Degustazioni e Visite

Il Salone delle Muse splendidamente affrescato nel settecento, le eleganti sale, il parco e le cantine sono a disposizione degli ospiti per visite guidate e degustazioni. Durante le visite sarà possibile scoprire e confrontare i diversi vini prodotti nella tenuta accompagnandoli opzionalmente con assaggi di prodotti gastronomici di produzione veronese. Su prenotazione è possibile organizzare la degustazione durante un pranzo o una cena preparati dallo chef del nostro Wine Club.

Matrimoni ed Eventi Privati

Il prestigioso complesso monumentale di Villa Mosconi di Giovanni e Guglielmo Bertani costituisce il luogo ideale per la realizzazione di ricevimenti nuziali e per ogni altra tipologia di evento privato, quali compleanni e feste di laurea, al fine di accogliere al meglio gli ospiti immergendoli in un'atmosfera distinta, raffinata e rilassante.

Eventi Aziendali e Attività

I molteplici e diversificati spazi, i due giardini e il romantico parco di otto ettari immerso in un esteso brolo cinquecentesco disegnano una cornice perfetta per ogni tipologia di evento aziendale, permettendo di organizzare l'evento con un percorso suddiviso in diversi momenti, allestire presentazioni, conferenze, meeting aziendali, team building, cene di gala e feste.

PER INFORMAZIONI: BOOKING@TENUTASANTAMARIA.WINE

WINE SHOP

Lunedì-Sabato

9.30-17.30

Domenica

9.30-17.30

(Maggio-Ottobre)

VISITE e DEGUSTAZIONI

suggerita la prenotazione

Da Martedì a Domenica
consultare il sito: tenutasantamaria.wine



VISIT VERONA - UNESCO WORLD HERITAGE SITE



IL BROLO CINTATO DEL 1500 AD ARBIZZANO

Verona



WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

La tenuta della famiglia di Gaetano Bertani



**Federazione Italiana
VIGNAIOLI INDIPENDENTI**

SITO WEB



TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI
Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia
tel: +39 045 5709086 · email: info@tenutasantamaria.wine

 @TENUTASANTAMARIA

INSTAGRAM

