TENUTA SANTA MARIA
1735
DI GAETANO BERTANI

ACINATICUM 1928 FAMILY RESERVE

Il termine "acinaticum" deriva dal latino, indica i grappoli ben maturi e, storicamente, si riferiva al Recioto. La vendemmia del 1928 comprendeva Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Sangiovese, che furono fatti appassire su arelle. Quell'anno presentava condizioni climatiche ideali: temperature calde, poche precipitazioni e un inverno freddo e asciutto favorirono la maturazione e l'appassimento delle uve. L'Acinaticum 1928 fu invecchiato in botte di rovere e imbottigliato nel 1938 in bottiglie artigianali, simili a quelle di altri prestigiosi vini dolci, dove riposa ancora oggi, dopo quasi un secolo.

Il vino fa parte dell'esclusiva collezione di famiglia di Giovanni e Guglielmo Bertani e viene tipicamente reso disponibile in quantità molto limitate per degustazioni speciali e aste di beneficenza.

VITIGNI

Corvina | Corvinone | Rondinella
Molinara | Sangiovese

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino è rosso granato con toni aranciati tendenti al bruno. Gli aromi di ciliegie nere, prugne secche e uva passa sono completati da note di violetta e iris, mentre sentori di caffè e cacao si mescolano a richiami di mirto, tabacco e cuoio. Al palato è morbido e ricorda i liquori pregiati.

GRADO ALCOLICO	TEMPERATURA DI SERVIZIO	ABBINAMENTI
17,8%	15°-18°C	*Formaggi erborinati o particolarmente saporiti, dessert al cioccolato, pasticceria secca.*

WEBSITE

Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani

TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI

Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

INSTAGRAM