



BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

Villa Novare

Ognisanti

Valpolicella Classico Superiore doc

Il suo nome deriva dall'antica chiesetta, immersa tra le vigne, all'interno della tenuta di Villa Novare in Valpolicella Classica. Il vigneto, nella zona collinare esposta a sud ovest, produce le tipiche uve veronesi: Rondinella e Corvina. Un terreno ed un'esposizione particolarmente vocati fanno di questo vigneto un vero e proprio "cru" naturale. Ognisanti è un Valpolicella Classico Superiore di straordinaria complessità e pienezza, frutto di una sapiente vinificazione dei piccoli grappoli di uva fresca prodotti in quantità limitata nell'omonimo vigneto. Il risultato è un vino di grande personalità ed eleganza che viene affinato con una maturazione in piccole botti di rovere. Nell'abbinamento con il cibo richiede sostanza, le sue note organolettiche partono dalla ciliegia, frutto tipico del Valpolicella per rendersi più complesse, avvolte in una stoffa di morbidi tannini.

Vitigni e impianti:

Rondinella e Corvina Veronese, allevate a spalliera con potatura a Guyot, densità di 5000 ceppi/ha, con selezioni massali fatte sulla popolazione delle antiche viti di Villa Novare.

Zona di produzione:

Ognisanti è il cru di Villa Novare, tenuta di proprietà Bertani nel cuore della Valpolicella Classica e deve il suo nome all'antica chiesa che si trova in mezzo al vigneto, appartenuta per molti secoli ai frati di S. Tomaso. Il terreno collinare, rivolto a sud, è calcareo con un fitto scheletro di ciottoli che aiuta il drenaggio.

Vinificazione:

Vendemmia leggermente tardiva, fatta nella seconda metà di ottobre, possibile solo in siti particolarmente vocati quale il vigneto Ognisanti, per creare un vino di grande concentrazione nella tipicità dei sapori dolci e morbidi di questa terra. La vinificazione prevede una lunga macerazione e la successiva fermentazione a temperatura costante e controllata a 20°C.

Maturazione:

Il vino matura per 18 mesi in barriques di rovere francese. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note organolettiche:

Ognisanti è un vino di colore rosso intenso con riflessi granato. Spicca al naso la dolcezza dei suoi profumi che uniscono la frutta rossa ben matura, tipo composta di ciliegie ed amarene, alle spezie ed all'eucalipto. In bocca si apre largo ed avvolgente nella sua morbidezza, lasciando, in una sensazione densa e viscosa, note dolci di prugne secche e ciliegia già avvertite al naso.

