



# BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

## Valpolicella Valpantena Secco Bertani

Valpolicella Valpantena doc

Primo vino prodotto dall'azienda, il Secco-Bertani nasce intorno al 1870 sulle colline della Valpantena. Prima interpretazione di un grande vino di qualità nel veronese, ancora oggi il Secco-Bertani è un classico senza tempo e pietra miliare dell'enologia, un vero modello di riferimento. Frutto di un'innovazione di successo, la ri-fermentazione del Valpolicella sulle vinacce del Recioto ed oggi anche dell'Amarone, unisce con equilibrio la freschezza del frutto e le note speziate tipiche della Valpantena a concentrazione e struttura derivanti dalla particolare vinificazione. La sua unicità e il prestigio che ha portato all'enologia italiana nel mondo, gli valsero, agli inizi del '900, l'autorevole brevetto della Real Casa. Combinando bevibilità e complessità, questo vino si integra così bene con il cibo da poter essere abbinato a diversi piatti esaltando il valore della convivialità.

### Vitigni e impianti:

Rondinella e Corvina Veronese.

Viti allevate a spalliera, metodo Guyot, con circa 5000 ceppi/ha.

### Zone di produzione:

Colline della Valpantena, a nord di Verona, nella zona di Quinto, Grezzana, Santa Maria in Stelle. I terreni sono di natura marno-calcareo ad est ed argilloso-calcareo, ricchi in ferro, ad ovest.

### Vinificazione:

La raccolta delle uve, manuale, avviene dalla prima settimana di ottobre.

#### La fermentazione:

Fatta la diraspatura e la pigiatura delle uve, il mosto viene messo in serbatoi d'acciaio dove, dopo una macerazione di circa 10 giorni, avviene la fermentazione che raggiunge una temperatura tra i 20° e i 24°C.

#### 2° fermentazione chiamata "Ripasso"

Nel mese di marzo, il vino ottenuto nel mese di ottobre viene posto sopra le vinacce dell'Amarone e del Recioto appena svinati. Queste vinacce hanno ancora un discreto contenuto zuccherino che, assieme ai lieviti ancora attivi, fanno rifermentare il Secco-Bertani. E' una rifermentazione lenta, che impiega anche una settimana, perché la temperatura in cantina è piuttosto bassa. La lenta rifermentazione del vino sulle vinacce del Recioto e dell'Amarone donano al Secco-Bertani una maggiore struttura e i caratteristici sentori di frutta rossa.

### Maturazione:

Affina in botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi e successivamente, in bottiglia, per almeno 3 mesi.

### Note organolettiche:

Colore rosso intenso con riflessi granato.

Al naso si avvertono sentori di ciliegia matura, spezie e frutta secca tipici delle uve cresciute in Valpantena, accompagnati da una buona presenza di frutta a bacca rossa e mallo di noce che nascono durante il Ripasso. In bocca risulta pieno, morbido, gradevolmente amaricante, sapido e persistente.

