VININOVA

Catullo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC
SZCZEP	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Elegancki i złożony. Dominują wiśnia i amarena, którym towarzyszą biały pieprz, wanilia, czekolada oraz subtelne nuty korzenne. Aromat jest dojrzały, ale zachowuje świeżość charakterystyczną dla klasycznego stylu Valpolicelli.

Smak:

Średnio pełne, harmonijne i bardzo dobrze zbalansowane. Soczysty czerwony owoc łączy się z jedwabistą strukturą tanin, przyprawami i delikatnymi nutami czekolady. Finisz jest długi, świeży, miękki i wyraźnie mineralno-słony , dzięki czemu wino mimo koncentracji zachowuje świetną pijalność.

Potrawy:

Polędwica z cielęciny, risotto z borowikami

Więcej informacji:

Nazwa **Catullo** nawiązuje do rzymskiego poety Katullusa, związanego z okolicami Werony i jeziora Garda. Dla samego wina kluczowe jest jednak jego miejsce w hierarchii Bertani: producent zalicza je do kolekcji Tradition, razem z Amarone della Valpolicella Classico. Catullo powstaje według historycznej metody Ripasso, a druga fermentacja odbywa się wyłącznie na wytłokach Amarone Classico Bertani. Producent podkreśla nawet proporcję: **z każdej butelki Amarone powstaje możliwość wyprodukowania jednej butelki Catullo**. To bezpośrednio łączy Catullo z najbardziej prestiżowym winem domu i tłumaczy jego znacznie bardziej ambitny charakter niż klasycznego Ripasso.

Winogrona do produkcji **Catullo** pochodzą z Tenuta Novare w Arbizzano di Negrar, historycznej posiadłości Bertani w sercu Valpolicella Classica, z której powstaje również flagowe Amarone della Valpolicella Classico. Catullo tworzone jest z lokalnych odmian Corvina Veronese, Corvinone i Rondinella. Po pierwszej fermentacji wino przechodzi tradycyjne ripasso – drugą fermentację na wytłokach po Amarone Classico Bertani. Następnie dojrzewa 12 miesięcy w dużych 75-hektolitrowych beczkach z francuskiego dębu, kolejny rok w 100-hektolitrowych kadziach betonowych oraz minimum 6 miesięcy w butelce. Bertani zalicza Catullo do prestiżowej kolekcji Tradition, podkreślając jego bezpośredni związek z Amarone Classico. Producent wskazuje nawet charakterystyczną proporcję: produkcja jednej butelki Amarone pozwala uzyskać wytłoki potrzebne do stworzenia jednej butelki Catullo.

Bertani

Bertani to jedna z najważniejszych historycznych winiarni Valpolicelli i symbol klasycznego stylu win z Veneto. Założona w 1857 roku przez braci Giovan Battistę i Gaetano Bertani, od początku łączyła lokalną tradycję z nowoczesnym podejściem do uprawy winorośli i winifikacji. Gaetano zdobywał doświadczenie w Burgundii u Jules'a Guyota, a zdobyta tam wiedza pomogła stworzyć charakterystyczny styl domu: elegancki, wytrawny, świeży i niezwykle długowieczny. Sercem produkcji jest Tenuta Novare w Valpolicella Classica, skąd pochodzi legendarne Amarone della Valpolicella Classico. Bertani pozostaje wierne tradycyjnemu appassimento oraz długiemu dojrzewaniu win w dużych beczkach. W świecie, w którym Amarone często kojarzone jest z potęgą i koncentracją, Bertani stawia przede wszystkim na równowagę, finezję i świeżość. Od 2011 roku Bertani należy do winiarskiej części rodzinnej grupy Angelini Industries, dziś działającej jako Angelini Wines & Estates. Grupa skupia prestiżowe włoskie posiadłości, zachowując ich indywidualną tożsamość i silny związek z terroir.