Ognisanti di Novare



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Valpolicella Classico Sup. DOC
SZCZEP	Corvina Veronese, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny i elegancki, z wyraźnym charakterem Corviny. Dominują świeże czerwone owoce – wiśnia, czereśnia i czerwona porzeczka – uzupełnione nutami przypraw, ziół i subtelnym akcentem balsamicznym . Całość jest świeża, czysta i bardzo precyzyjna. Bertani podkreśla przede wszystkim świeży czerwony owoc i przyprawowy charakter tego cru

Smak:

Soczyste, pełne i wyraziste, a jednocześnie zachowujące świetną świeżość. Żywa kwasowość równoważy dojrzały czerwony owoc , a zdecydowane, lekko chwytliwe taniny nadają winu strukturę. Finisz jest długi, wytrawny i przyjemnie słony – to elegancka, terroirystyczna interpretacja Valpolicelli.

Potrawy:

Cielęcina w sosie śmietanowo-grzybowym

Więcej informacji:

Ognisanti di Novare to pierwsze cru w historii Bertani i jedno z najbardziej terroirystycznych win producenta. Powstaje z pojedynczej, zaledwie 2,92-hektarowej winnicy Ognisanti w Tenuta Novare w Arbizzano di Negrar, w sercu Valpolicella Classica. Zachodnio położona parcela składa się z ośmiu tarasów usytuowanych powyżej zabytkowego kościółka Ognisanti, od którego wino wzięło nazwę. Aż 95% kupażu stanowi Corvina Veronese z selekcji massale Novare, dzięki czemu wino jest wyjątkowo czystym wyrazem najważniejszej odmiany Valpolicelli. Po winifikacji dojrzewa 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, a następnie minimum 6 miesięcy w butelce. Bertani klasyfikuje Ognisanti jako jedno ze swoich zaledwie dwóch win Cru.

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.