

AZIENDE VISITATE

Azienda vinicola Tedeschi: dal 1630 in Valpolicella

By [Paolo Valente](#)Posted on 6 marzo 2019 - Questo articolo è stato letto **1.9K** volte.

Una famiglia che dal 1630 crede nelle potenzialità della produzione vitivinicola della Valpolicella, una famiglia che oggi è determinata nella ricerca del vino della migliore qualità che il territorio riesca ad esprimere. Tutto questo è Tedeschi, una delle

aziende di riferimento che contribuisce a portare nel mondo i vini della provincia di Verona.



Un'attenta opera di caratterizzazione e valutazione dei vigneti fortemente voluta dall'enologo Riccardo Tedeschi e durata quattro anni ha consentito alla Famiglia di individuare i migliori cru dalle quali ricavare le uve destinate alle bottiglie più importanti della cantina.

Il Monte Olmi, un vigneto posto a 130 m. slm acquisito nel 1918 e dal 1964 vinificato separatamente, rappresenta oggi il portabandiera della famiglia.

La Fabriseria, situata a circa 450 m. s.l.m., è una parcella impiantata nel 2000 e produce le uve per realizzare Amarone sia nella versione Classico che Classico Superiore.

Contiguo al vigneto Lucchine a Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica, si trova il fruttai che consente di trattare circa quattrocentomila chili di uva. Una struttura moderna dotata di ventilazione forzata e del controllo della temperatura e dell'umidità dedicata all'appassimento delle uve senza che mai vengano sottoposte ad eccessive forzature.



LA DEGUSTAZIONE

Premettendo che tutti i vini sono potenti e rigorosi, con buona acidità e frutto in evidenza, gli assaggi che ci hanno convinto di più tra quelli effettuati sono stati:

Dedicato al patrono del paese, il **Valpolicella Ripasso DOC Superiore Capitel San Rocco 2016**, risulta pieno e ampio al naso con evidenti note di frutta matura a cui seguono spezie e un accenno balsamico. La bocca conferma l'olfatto in una piacevole pienezza guidata da un tannino integrato supportato da buona freschezza.



- Il **Valpolicella DOC Superiore Vigneto Maternigo 2015** proviene da una parcella esposta a sud-est le cui uve subiscono una leggera surmaturazione e una lunga macerazione. Accarezza l'olfatto con le note fresche del sole d'estate. In bocca colpisce e ammalia, suadente.
- Un naso austero e racchiuso su se stesso per il **Valpolicella DOC Classico Superiore La Fabriseria 2015** (40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta) che mostra, in bocca, evidenti note di gioventù. Un vino con caratteristiche di finezza e longevità che necessita ancora di permanenza in bottiglia.
- L'**Amarone della Valpolicella DOCG Marne 180 2015** (35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola) prende il suo nome dai suoli che compongono i vecchi vigneti da cui provengono le uve e dall'esposizione sud-est sud-ovest espressa in gradi. Un vino dai caratteri di grande bevibilità con un naso esplosivo di freschezza e gioventù che si tramuta in equilibrio in bocca. Prodotto, come da tradizione, con uve di differenti vigneti.
- Di grande interesse al naso e in bocca l'**Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2012** (30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina) con le sue note intense, fruttate e piacevolmente avvolgenti. Elegante, polposo, persistente e complesso con un tannino setoso. Matura in botte per 4 anni.



- **L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva La Fabriseria 2011** (40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta) viene prodotto solo nelle annate migliori; di questo millesimo sono state realizzate solo 2500 bottiglie. Il granato brilla nel calice, all'olfatto si propone con sottili ed eleganti sentori che spaziano dalla frutta alla spezia delicata. La bocca è composta, persistente ed equilibrata.
- Decisi aromi terziari con spezie e fiori contraddistinguono al naso l'**Amarone della Valpolicella DOC Classico Capitel Monte Olmi 1999** che chiude con un sottofondo di frutta matura. L'età non ha intaccato la bocca sorretta da un buon tannino, pieno e setoso. Il risultato è un vino raffinato ed elegante, quasi goloso alla beva.
- Sorprende per longevità l'**Amarone della Valpolicella DOC Classico 1995** realizzato con appassimento, senza controllo della ventilazione, delle uve provenienti dai vigneti Monte Olmi e Lucchine. Colore granato con terziari in evidenza, frutta surmatura e sotto spirito. Elegante al naso e fine in bocca; sottile con il tannino ancora presente a sorreggere la beva.

RELATED ITEMS: [VALPOLICELLA](#), [VERONA](#), [AMARONE](#), [VENETO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/azienda-vinicola-tedeschi-dal-1630-valpolicella/>