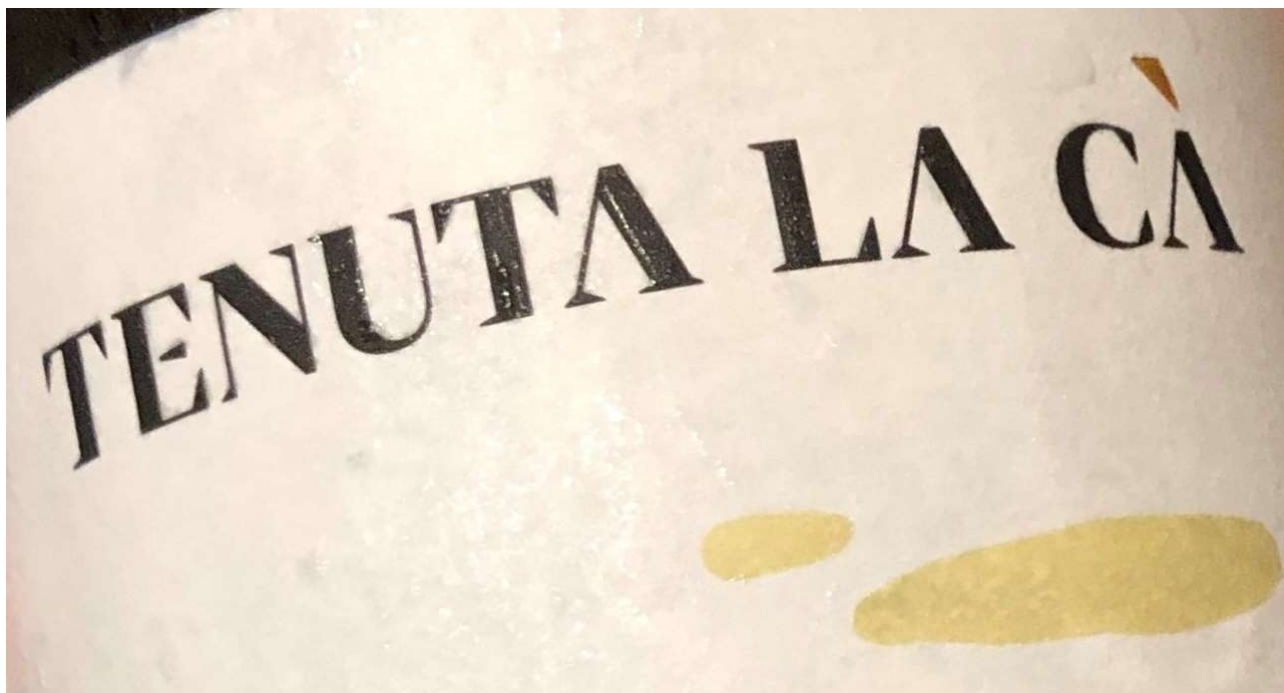




DEGUSTAZIONE

Veneto – Tenuta la Cà: non solo Bardolino



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 Novembre 2019

Questa è la storia di due giovani fratelli che, dopo varie esperienze, decidono di tornare nella loro terra natale per continuare la tradizione di famiglia e darle nuovo impulso.

Si ritrovano a dover gestire 12 ettari di vigneto impiantati con ben 12 varietà, principalmente internazionali.

L'approccio che **Aldo e Pietro Giamberini** danno a **Tenuta La Cà** diviene moderno: installano un impianto di vinificazione a gravità per trattare con delicatezza le uve e vinificano separatamente le singole parcelle per sfruttare al meglio le potenzialità dei suoli delle colline moreniche che presentano stratificazioni variegata.

E poi ancora sperimentano le criomacerazioni per le uve rosse e l'utilizzo di contenitori in ceramica per le uve bianche, le macerazioni per riduzione e non per ossidazione.

Il tutto per creare delle espressioni che possano essere identitarie della cantina.

L'azienda, in regime biologico certificato dal 2018, utilizza la tecnologia per evitare o ridurre al minimo l'impiego di additivi compresa l'anidride solforosa i cui livelli sono mantenuti i più bassi possibili.

Oggi le fermentazioni sono effettuate con l'inoculo di lieviti selezionati ma, per il futuro, è previsto l'utilizzo di soli lieviti indigeni.



La produzione si attesta intorno alle 25.000 bottiglie con una potenzialità pari a circa il doppio; cinque sono le etichette attualmente in produzione; la gamma, che è ancora in divenire, sarà caratterizzata da una parte di prodotti più strettamente territoriali e una parte di ispirazione internazionale vista la presenza di tanti vitigni alloctoni.

Progetto interessante è quello denominato "Intuito" che prevede una linea di prodotti "one shot" ovvero edizioni uniche e non ripetibili frutto di particolari accadimenti, siano essi espressioni di annate o lavorazioni particolari in cantina o nel vigneto. Intuito vuole essere la trasposizione in bottiglia di qualcosa che è capitato, fortuitamente o scientemente voluto.



LA DEGUSTAZIONE

Cento, Bardolino Chiaretto DOC Brut

Corvinone, in prevalenza ad apportare la spalla acida, poi Corvina e Rondinella. Metodo Charmat lungo 100 giorni.

Fresco e delicato, bollicina esuberante. Secco e pulito in bocca.

Chieto, Bardolino Chiaretto DOC

Corvina, Corvinone e Rondinella. Fermentazione in inox a bassa temperatura, maturazione per 6 mesi sulle fecce fini. Vino che trae ispirazione da modelli internazionali.

Fresco e piacevole con delicate note di fiori e frutta croccante. In abbinamento a piatti di pesce.



Dritto, Bardolino classico DOC

Corvina e Rondinella. Fermentazione in acciaio e maturazione sulle fecce nobili. Stile classico, locale.

Naso fresco giocato su frutti rossi e spezie. Buon corpo e piacevole bevibilità. Con carni bianche.

Rovescio, Veneto Bianco IGT

Traminer, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Fermentazione in acciaio, maturazione parte in inox sulle fecce fini e parte in tonneau nuove di rovere.

Fiori al naso, pieno e di corpo in bocca con ritorni di frutta tropicale. In abbinamento a piatti di pesce mediamente strutturati.



Calis, Veneto Rosso IGT

Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina, Lagrein. Macerazione post-fermentativa per 7 giorni e maturazione in tonneaux e barrique di primo e secondo passaggio per 18/24 mesi. Pieno e corposo anche al naso con frutta matura e spezie. Tannino evoluto e integrato, persistente. Carni rosse.

Intuito 1, Veneto Bianco IGT

Garganega, Pinot Bianco, Traminer. Fermentazione in acciaio e maturazione in tonneaux d'acacia di terzo passaggio (Garganega) e in tonneau di rovere di primo passaggio (Pinot Bianco e Traminer).

Vino di struttura e potenza. Naso evoluto, tostato e di candito. Pieno e intenso, persistente. Freschezza e sapidità. Formaggi o secondi piatti con buona aromaticità.

