



**CASCINA
SAN VINCENZO**


PASQUA
A FAMILY PASSION

Cascina San Vincenzo

COLTIVANDO IL FUTURO

Avere cura del futuro

- L'aver cura del futuro è un gesto quotidiano. La coltivazione e produzione a biologico porta il vino a esprimere in modo incondizionato l'impegno della cantina verso una produzione sostenibile dei due vini principe della tradizione della Valpolicella: l'Amarone e il Valpolicella.
- Se nei vini di questa denominazione in genere prevalgono potenza e muscolarità, sarà interessante scoprire all'assaggio come invece **siano proprio l'eleganza e la regalità di questi vini ad essere l'espressione più caratteristica del vigneto, dello stile di coltivazione e di vinificazione.**

Cascina San Vincenzo

- San Vincenzo è nella tradizione italiana il protettore dei viticoltori. Ispirato dalla Francia dove anche il culto è molto sentito. [Fonte: Civiltà del Bere]
- Se nella cultura anglosassone si celebra ogni giorno un prodotto o un ruolo nella società, nella tradizione italiana ciò che è considerato sacro (il proprio nome, il lavoro, la maternità, ...) ha un Santo protettore, che ne rappresenta i valori e l'importanza per la collettività. Mistico e profano, sacro e pagano, fede e scaramanzia sono profondamente interconnessi nella storia italiana e per questo rendono anche questa "devozione" popolare. Per questo anche San Vincenzo ha un giorno dedicato di celebrazione (22 gennaio).
- Il **vigneto da cui provengono le uve è stato dedicato a San Vincenzo**, per la presenza di una chiesa prima cascina dedicata al culto del santo.
- In questo modo si vuole celebrare la tradizione italiana, così ben interpretata da questi due vini della Valpolicella. Si celebra anche il legame così evidente di questi vini col loro terroir, che ne determinano stile, sentori, carattere al naso e al palato.



VIGNETI

Il vigneto di circa 4 ettari è situato nello stesso crinale di Mizzole, a circa 8 km a nord e ad una altitudine di 350 s.l.d.m., all'imbocco della Valpantena.

Si tratta di vitigni autoctoni di circa 20 anni da sempre coltivati a biologico.

Il suolo è argilloso-calcareo, tipico per la Valpolicella.





AMARONE 2017

Esprime grande espressività.
Dal colore rosso granato.

Al naso spiccano sentori primari di piccoli frutti rossi, come la ciliegia e alcune note vegetali.

In bocca note balsamiche, cuoio, liquirizia, vegetale secco, frutta matura. Intenso e persistente.
Si riscontrano i tipici sentori di marasca e ciliegie sotto spirito.

E' un Amarone muscolare ma molto elegante.
Matura 24 mesi in tonneaux e 10% barrique nuove
15%

Corvina 60%,
Corvinone 30%,
Rondinella 10%
10.000 bottiglie



VALPOLICELLA RIPASSO 2019

Esprime grande eleganza e finezza. Dal colore rosso rubino con sfumature granato.

Fa 9 mesi di affinamento in legno, tonneau di leggera tostatura.

Grande autenticità, è un vino con una forte identità di terroir.

Al naso sentori di legno, note erbacee e balsamiche.

In bocca note di fragole, frutti rossi e scorza di arancia. Ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza.

La leggera tostatura del legno dona al vino morbidezza e note floreali e di vaniglia

Corvina 60%,
Corvinone 30%,
Rondinella 10%
40.000 bottiglie

BOX CSV

