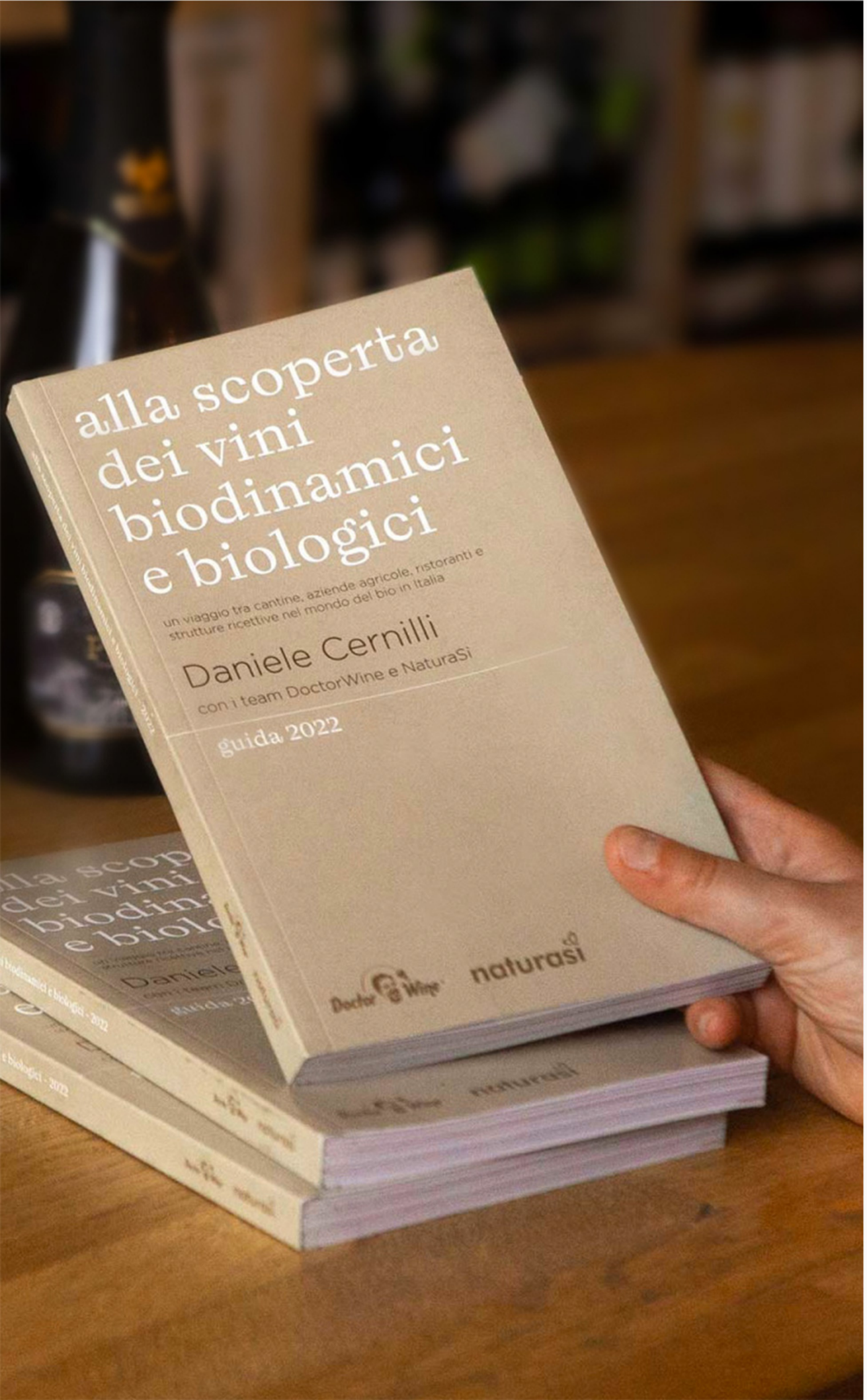

Casa Zen

Via Alcide de Gasperi, 40
37030 Mezzane di Sotto (VR)
Tel. +39 045 8740051
info@agriturismocasazen.it
www.agriturismocasazen.it

Ettari di vigneto 1
Numero di bottiglie 3.200

ANIMA Casa Zen nasce in Mezzane di Sotto, in una delle vallate più verdi della zona orientale della Valpolicella. L'azienda offre ospitalità per la notte nelle camere dell'agriturismo, degustazione e vendita di prodotti tipici e di produzione propria quali olio extra vergine di oliva e vino.

VIGNE I vigneti si trovano nell'attiguo comune di Marcellise, a 300 metri di altitudine, in una zona collinare, alle pendici dei Monti Lessini, con suoli tipicamente poveri in sostanza organica.

VINI

Valpolicella Superiore 2018 - Euro 14,00. Rosso rubino, al naso arriva con note di frutta rossa sotto spirito, ciliegia in particolare. Al palato è moderatamente balsamico, con note di erbe botaniche, sensazioni ben integrate a sfumature di cioccolato fondente.

Valpolicella Sup Ripasso 2018 - Euro 17,00. Rubino intenso. Naso complesso con note speziate e accenni più verdi alle erbe aromatiche. Si presenta balsamico anche al palato, arricchito da note profonde di amarena e cioccolato, il finale ha una tendenza dolce, calda e alcolica.

Amarone della Valpolicella 2016 - Euro 34,00. Rubino intenso, con qualche sfumatura evolutiva. Naso decisamente balsamico. Alloro ed eucalipto danno verticalità e profondità. L'attacco in bocca sprigiona sensazioni di dolcezza, con il cioccolato insieme al mentolo. Colpisce positivamente la sua freschezza. È persistente con un finale che ricorda le sfumature speziate di un vermouth.

Dalle Ore

Via San Nicolò, 84
36070 Trissino (VI)
Tel. +39 0445 1925051
info@dalleore.it
www.dalleore.it

Ettari di vigneto 14
Numero di bottiglie 70.000

ANIMA La tenuta venne acquistata nel 1903 dal bisnonno dell'attuale proprietà. La viticoltura segue i dettami della biodinamica, dove le intromissioni dell'uomo sono ridotte al minimo indispensabile. Principio seguito anche in cantina dove i vini sono accompagnati nei loro processi di trasformazione nel modo più naturale possibile.

VIGNE I vigneti sono volutamente mantenuti immersi nella biodiversità in alternanza ai boschi che popolano queste colline. Le varietà coltivate sono le varietà tipiche del luogo, siano esse autoctone, come Garganega e Durella, o internazionali, dal Cabernet al Riesling Renano.

VINI

Veneto Garganega La Garganica 2019 - Euro 18,00. Colore giallo carico. Fermenta e macera sulle bucce. Al naso miele d'acacia e i suoi fiori. Si apre man a mano verso note più intense di confettura di pesca e albicocca. Il sorso è materico, le sfumature vanno dalle note di gesso a quelle di mandorla. Il finale è teso e pulito.

Veneto Pinot Nero 2018 - Euro 18,00. Rubino trasparente e brillante. Al naso è cupo e complesso con note di frutta nera a tratti surmatura. La speziatura varietale ne ha infittito le sensazioni. Rimane ancora qualche ricordo floreale, più verso i fiori secchi. Corrisponde tra le sensazioni del naso e quelle della bocca.