

# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



## WINE TOUR

*Grandi Rossi*





# AMARONE

**Sono stati i grandi rossi italiani a rendere famosa la nostra produzione vinicola nel mondo.**

Territori di una bellezza mozzafiato in grado di regalarci dei vini di incredibile potenza e struttura... il viaggio inizia da Amarone, Barolo e Brunello! **Amarone, Barolo e Brunello di Montalcino sono tre tappe essenziali per chi vuole testare la potenza e la ricchezza dei grandi rossi italiani.** Il fascino dell'Amarone Santa Sofia, la sua struttura

complessa ed elegante, la si deve anche al fatto che riposa nelle antiche cantine del XIV secolo. Vajra presenta vini che trovano nella finezza aromatica il loro elemento distintivo, frutto dell'impegno di una famiglia unita e che fa del lavoro di squadra la propria forza. Una famiglia che trova le sue origini nel vino, come quella di Folonari che, in cerca di un luogo decisamente emozionante, nel 2001 approda a Montalcino con San Giorgio.

## **AMARONE**

**L'Amarone è un vino che, più di ogni altro, è diventato negli ultimi anni il simbolo del Made in Italy nel mondo.** Originale ed unico nel metodo di produzione e nelle caratteristiche organolettiche, è grado di raccontare la storia di un territorio magico e la forza di una passione che si tramanda da secoli. **L'Amarone è un vino prodotto con la tecnica dell'appassimento, un lungo periodo di "letargo attivo"**







che può durare dai 100 ai 120 giorni, durante il quale le uve perdono dal 40 al 50% del loro peso originario e subiscono una complessa trasformazione che ci regalerà **un vino unico e vellutato, dagli incomparabili sentori di uva passita**. Grappoli selezionati di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, raccolti tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, sono riposti in cassette e tenuti a riposare in spazi ben ventilati per la maggior parte del periodo invernale.

La tecnica dell'appassimento è un metodo conosciuto fin dai tempi dei Romani, descritto nel '500 d.C. da Cassiodoro, Ministro di Re Teodorico. Originariamente veniva utilizzata per produrre il Recioto, dolce nettare, considerato oggi l'antenato dell'Amarone.

L'Amarone ha una storia più recente e si differenzia dal Recioto per le diverse caratteristiche organolettiche. Infatti il completo svolgimento degli zuccheri in fase di fermentazione rende **l'Amarone un vino**

**secco, mentre il Recioto si caratterizza per un residuo zuccherino elevato ed è da tutti conosciuto come l'unico vino rosso dolce non fortificato.**

#### **LA VALPOLICELLA**

È difficile trovare una zona altrettanto complessa ed affascinante come la Valpolicella, un territorio con così particolari condizioni pedoclimatiche che rappresenta quasi una microregione omogenea per motivazioni storiche e sociali che **si compone di tre valli percorse da progni (torrenti) di Negrar, Marano e Fumane**, le cui acque defluiscono nell'Adige scendendo dai monti della Lessinia.

Le origini del nome di questa area sono state molto discusse ed ancora non sembra essere certa la provenienza del termine Valpolicella. Già in un decreto dell'Imperatore Federico Barbarossa nel 1177 appare la scritta Val Polesela parola che si riconduce forse al termine greco polyzélous (valle molto beata). Più

legata al territorio sembra invece l'interpretazione che considera la traduzione dal latino Val Pullicinu che indicherebbe il "pollone" ovvero un cumulo di sabbia e ghiaia che, depositatosi di un fiume viene poi ricoperto dalla vegetazione. Quella che però rende più onore al prestigio economico-agricolo della zona è Val-poli-cellae ovvero Valle dalle molte cantine, dal latino cella "cantina".

**Due sono i simboli più significativi della coltivazione della vite in Valpolicella: la forma di allevamento a pergola e le marògne**, quei caratteristici muretti a secco di sassi, posizionati a spina di pesce, che delimitano le strade di campagna ed i terrazzamenti con vigne ed ulivi.



Amarone della Valpolicella "S. Urbano"  
Speri: 47,9 €

**Il vitigno dominante (in una percentuale compresa fra il 40 e il 70%) è la Corvina Veronese, in misura minore invece la Rondinella (20-40%) e la Molinara (2-25%).** Fino ad un massimo del 15% possono essere anche utilizzati altre varietà come Rossignola, Trentina, Sangiovese, Barbera e Negrara in diversa proporzione o in purezza.

### **IL VINO**

**Si tratta di un vino profondo ed impegnativo, con una gradazione alcolica sostenuta che arriva abitualmente ai 14 gradi fino anche ai 15-16.** Possiede un estratto elevato, corpo generoso e vellutato ed un profumo tipico che evolve verso l'etereo con l'invecchiamento. Il colore è molto intenso, rubino con venature granate, che si accentuano con gli anni. **Il bouquet è ampio con frutti di bosco e frutta nera, fiori secchi, anice, liquirizia e sentori di amarene sotto spirito con un finale speziato e terroso.** Con il tempo sviluppa sentori spe-

ziati con cannella e cardamomo, tabacco e noce moscata. **In bocca è denso, si espande caldo e molto morbido,** non verticale e nemmeno mai molto affilato, ma piuttosto con un frutto rotondo e sapidità buona.

### **GLI ABBINAMENTI.**

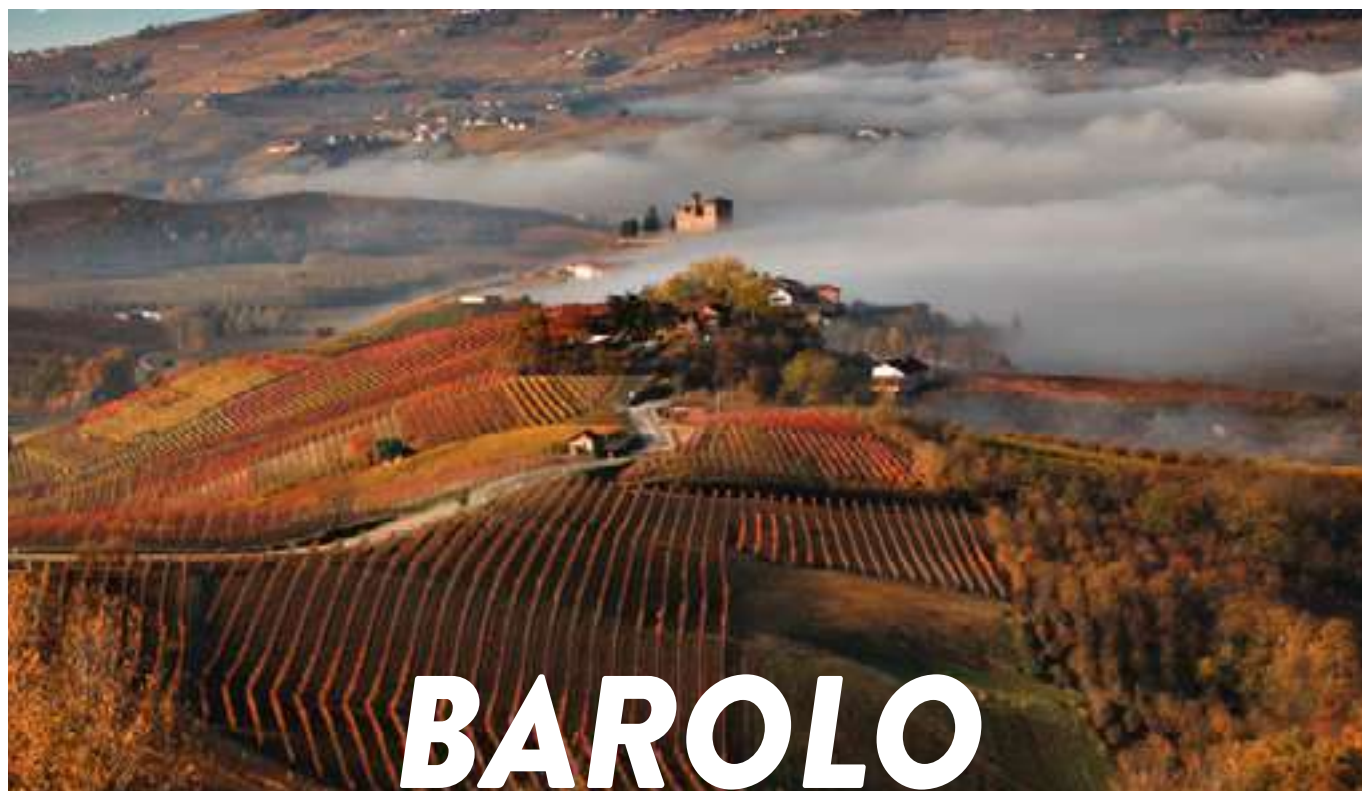
**Consigliati sono sicuramente i ricchi piatti del territorio come la pastissàda de caval ed il brasato all'Amarone.** Sono perfetti anche i piatti autunnali o invernali, come brasati, stracotti, spezzatini, arrostiti, soprattutto di selvaggina. Per "reggere" un vino così corposo le pietanze devono essere anch'esse "importanti" come selvaggina e carni arrostito, ma anche a salumi, formaggi stagionati. Anche bevuto da solo è un degno finale di un pasto serale o può essere il compagno di una piacevole meditazione.



Amarone della Valpolicella  
Santa Sofia: **33,9 € 39,9 €**







**Realizzato in Piemonte, e precisamente nella provincia di Cuneo, il Barolo è un vino di particolare qualità che si fregia della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) dal 1980.**

**Nasce sui dolci pendii delle Langhe in un territorio che comprende 11 comuni** (La Morra, Monforte d'Alba, Barolo, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi) ed è senza alcun dubbio uno dei grandi rossi italiani. **La sua produzione da subito apprezzata nelle corti di tutta Europa sembra risalire a metà dell'Ottocento e la sua fama è da attribuire niente meno che a Camillo Benso Conte di Cavour e alla Marchesa Giulia Colbert Falletti.** La Marchesa, personaggio di rilievo del Risorgimento italiano e sposa di Carlo Tancredi Falletti di Barolo, promuoveva con passione questo vino alla corte dei Savoia. Si dice che un giorno re Carlo Al-

berto abbia chiesto alla Marchesa di assaggiare il famoso vino. Poco dopo le vie di Torino furono attraversate da carri contenenti vino e diretti al Palazzo Reale: l'operazione fu di vera promozione, regalando ai regnanti e rifornendo gli amici di preziose bottiglie. Ma Juliette era davvero interessata a dare un futuro e un prestigio concreto alla qualità del suo vino, per questo sembra che abbia chiesto all'amico Cavour la consulenza dell'enologo francese Oudar, che collaborava dal 1843 con il Conte nella produzione del vino Barolo nelle cantine di Grinzane.

**“Barolo”:** ormai questa parola richiama ad un vino e ad un territorio degno di un certo rispetto e subito suscita immagini indimenticabili di crepuscoli autunnali in tutti colore i quali hanno avuto la possibilità di visitare queste colline suggestive, passeggiare tra i “bricchi” e “sori” con la migliore esposizione a sud-ovest.

Passeggiare tra i vigneti inconfondibili di questo territorio, significa percorrere ed incontrare la passione delle molte famiglie che hanno reso speciale questa porzione di terra che inizia a 3 chilometri a sud-ovest di Barbaresco ed è suddivisa da due piccoli affluenti del Tanaro in tre sinuose dorsali collinari, ad un'altitudine di 50 metri circa superiore a quella di Barbaresco.

Il Barolo è sicuramente un vino non facile da ottenere e gli stili di produzione sono tutti diversi l'uno dall'altro.

**Si possono individuare due filosofie produttive diverse: una più tradizionale, perseguita da chi preferisce un vino robusto e tannico, da maturazioni lunghe in grandi botti; ed una più innovativa che invece propone un taglio più morbido e gentile per un prodotto da consumare in tempi più brevi e che prevede l'utilizzo di piccole botti.**



**Il Barolo è un vino rosso prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo in purezza.** Del Nebbiolo si conoscono ed utilizzano ben tre diverse varietà (o cloni) conosciute coi nomi di Lampia, Michet e Rosé. Mentre il Rosé e il Michet sono poco utilizzati, è con il clone Lampia che viene effettuata praticamente la totalità della produzione.

**La maturazione di queste uve avviene generalmente verso la metà di ottobre** e si pensa che il nome derivi proprio dal periodo autunnale delle nebbie o dall'aspetto pruinoso che assumono gli acini.

**L'invecchiamento del Barolo è quel fattore che ha contribuito ad esaltarne le proprietà:** infatti, devono trascorrere almeno tre anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, affinché possa essere messo in commercio. Tale invecchiamento deve avvenire all'interno di botti di rovere per almeno due dei tre anni, su-

perati invece i cinque, può fregiarsi della definizione di "Riserva".

#### **IL VINO**

**Colore del Barolo è un bellissimo rosso granato** intenso ed elegantemente trasparente, con riflessi aranciati sempre più accentuati man mano che si allunga il periodo di affinamento. **Il bouquet è deciso, ampio ed avvolgente,** con aromi floreali, rosa e viola secche, frutti di lamponi e fragoline di bosco, poi confetture e noce moscata. La grande morbidezza unitamente a sapidità e tannicità, rendono questo vino robusto ed austero, con note di freschezza ancora percettibili dopo molti anni di affinamento. **Da notare la grande persistenza e l'equilibrio che li contraddistinguono.**



Barolo "Albe"  
Vajra: **33,9 €** 39,9 €



### **GLI ABBINAMENTI**

**Sono da farsi con pietanze elaborate e cariche come carni rosse salate**, ad esempio un filetto al pepe, le ricette a base di tartufo, primi a base di funghi, la cacciagione ed i formaggi stagionati.

Molto interessante è accompagnare un buon Barolo con del cioccolato o con la pasticceria secca.

**Il Barolo va servito a una temperatura di 18-20°C**, meglio se nei bicchieri detti "Piemonte". Più in generale, comunque, è considerato adatto un bicchiere capiente e panciuto con uno stelo lungo.



Barolo "Tradizione"  
M. di Barolo: 33,9 €



Barolo "Marcenasco"  
Renato Ratti: 39,9 €





# BRUNELLO

I vini di Montalcino erano già noti presso la corte inglese del XVII secolo ed è ormai comprovato che Charles Thompson, un viaggiatore inglese in Italia, scrisse che “Monte Alcinò non è famoso per nulla, eccetto per la Grandezza del suo vino”. Ma questi erano vini bianchi, nati dall’uva Moscadello, la cui produzione è ripresa in anni recenti ma che certamente non ha avuto un ruolo da protagonista per il raggiungimento dell’attuale fama del

borgo toscano.

**A contribuire alla fama di questa grande denominazione fu, in maniera indiscussa, il lavoro di uomo: Ferruccio Biondi Santi, i cui pazienti sforzi fecero nascere il vino del 1888.** Il grande potenziale di questo territorio lo si era già intuito in Famiglia, quando il nonno Clemente Santi ne 1865 vinse un premio ad una fiera agricola di Montepulciano con un “vino rosso scelto”.

**Montalcino, nome famoso in tutto il mondo, indicato ormai universalmente come roccaforte dell’enoologia italiana, è un antico borgo di origine etrusca a circa 40 Km da Siena,** ubicato su una collina a 567 m sul livello del mare ed immerso tra le valli dell’Asso, dell’Orcia e dell’Ombrone, tra folti boschi di lecci che si intervallano a meravigliose zone collinari. Fino a gli anni settanta Montalcino non era mai salito all’onore del-







le cronache e non era contornato dal quel fascino che invece oggi lo contraddistingue. Solo in Toscana si conoscevano le particolarità di questo territorio **particolarmente vocato alla viticoltura con un clima costante, il mare a soli 40 Km e gli appennini a 100 Km di distanza.** Le estati sono più calde e secche rispetto alle località vicine. L'intera zona si è formata in ere geologiche diverse, pertanto presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura: esistono zone con terreno ricco di calcare frammisto a scheletro costituito da scisti di galestro e alberese, zone con maggiore presenza di argilla e minore presenza di scheletro e zone costituite da terreni formati per trasporto di detriti alluvionali. Un aiuto molto importante alla coltivazione della vite proviene proprio dalla protezione del Monte Amiata che si innalza fino a 700 metri a sud, bloccando molti temporali estivi. **Montalcino gode di due par-**

**ticolarità climatiche che lo rendono un luogo ideale per la coltivazione di sua maestà il Sangiovese, definito appunto brunello -a causa del suo intenso colore-: il clima secco e tiepido della costa toscana e, in particolare nelle vigne più meridionali, un suolo più roccioso e meno fertile di quello delle migliori zone del Chianti Classico. Tutto questi fortunati fattori contribuiscono a regalarci la versione più concentrata del Sangiovese, tramite vini di carattere ed ampiezza.**

Come Ricasoli fu decisivo nello studio della messa a punto della formula ideale del Chianti Classico, Clemente Santi e la sua famiglia, oggi conosciuta come Biondi Santi, lavoravano per ottenere i primi risultati su quello che sarebbe diventato il Brunello di Montalcino. E' con Ferruccio Biondi Santi, erede di una stirpe di appassionati viticoltori che, nella tenuta di famiglia "Il Greppo", si riassetano i vigneti e ci si dedica completamente alla va-



Brunello di Montalcino "Ugolforte"  
Tenuta S. Giorgio: **33,9 € 39,9 €**



rietà autoctona di Sangiovese che vinifica in purezza nel 1888. Cinque di queste bottiglie sono ancora conservate nelle cantine di Biondi Santi!

**La storia del Brunello inizia infatti nella metà dell'800 destinato poi a diventare un vino di assoluta eccellenza**, considerato una delle punte di diamante della nostra produzione più aristocratica.

Le bottiglie della prima vendemmia furono così ben riuscite che molti produttori iniziarono ad imitare quello stesso stile, deciso ed intrigante.

Ma è soltanto nel corso degli anni '50 che i produttori, che ancora erano al massimo una decina, capiscono a pieno il grande potenziale di questo vino e il 28 marzo 1966 al Brunello di Montalcino fu riconosciuta la DOC. Un anno più tardi, nell'aprile del 1967, fu fondato il Consorzio del Brunello di Montalcino, con l'obiettivo di disciplinare e proteggere la produzione e pro-

muovere in Italia e nel mondo la conoscenza del Brunello.

**Lo sviluppo del Brunello di Montalcino si ha negli anni '70, con i produttori che salgono a una settantina, mentre nel 1980 è il primo vino a ricevere la prestigiosa DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), attestazione di qualità superiore riservata a pochi vini italiani: da questo momento, tutte le bottiglie di Brunello sono dotate del sigillo di Stato che ne garantisce l'origine.

Ma ancora la qualità sarà destinata a crescere, infatti dalle 63.583 bottiglie della vendemmia 1980 vendute sul mercato in pochi anni si assiste ad un passo in avanti che segna la fortuna del Brunello a livello internazionale. Il successo degli anni '90 porta i produttori a diventare oltre 200 ed il vino simbolo della produzione toscana conquista gli appassionati di tutto il mondo. I riconoscimenti che attestano la stima dell'intero comparto non



Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova"  
Casanova di Neri: 40,9 €



tardano ad arrivare: nel 1999, la prestigiosa rivista americana “Wine Spectator” inserisce un Brunello (il Biondi Santi Riserva 1955) tra i 12 migliori vini del XX secolo.

**La forma di allevamento più utilizzata in vigna è il cordone speronato**, ottenuto tramite una potatura corta a due gemme di un numero variabile di cornetti per ogni ceppo. Ad incidere sulla qualità di questo vino è fuori dubbio un elevato lavoro manuale, sia in merito alla potatura con la conseguente scelta del germoglio migliore, il diradamento dei grappoli così come la selezione durante la vendemmia che può avvenire anche in più fasi.

### IL VINO

**Rosso rubino intenso tendente al granato**, o già elegantemente granato dopo lunghi anni di affinamento, dotato di grande consistenza e persistenza, **il Brunello di Montalcino spicca per un meraviglioso bouquet con sentori di sottobosco**, confettura di frutta

rossa, pepe nero e cannella, legno aromatico e liquirizia, in un insieme di aromi e sentori ampi ed eterei. Secco e caldo, morbido ed elegante nella componente tannica, sapido e dotato di ottima struttura, **lascia a lungo sensazioni gusto olfattive complesse**. Non si può stabilire con precisione quanto possa affinare, 10, 20, 30 anni... ovviamente dipende dall'andamento della singola annata, sicuramente però non lo si può bere subito. Vino da meditazione? Questo lo lasciamo dire a voi, per noi un vino di tale profondità deve essere accompagnato dalla curiosità di scoprire sempre qualcosa di nuovo e dalla gioia di lasciarsi stupire, in meditazione come durante un pranzo.

### GLI ABBINAMENTI

I grandi piatti della cucina classica a base di carni rosse con salse importanti, funghi e tartufi, preparazioni di selvaggina a pelo, come cinghiale in agrodolce ed importanti formaggi stagionati.



Brunello di Montalcino “Vigna Loreto”  
Mastrojanni: 67,9 €



# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



## CONSEGNA GRATUITA IN TUTTA ITALIA

Con l'acquisto minimo di 6 bottiglie Signorvino ti porta  
il vino gratuitamente a casa!

Per maggiori informazioni chiedi al nostro personale

Hai qualche allergia o intolleranza alimentare? Signorvino pensa anche a questo! Richiedi al nostro personale l'elenco delle sostanze solitamente innocue che potrebbero crearti allergie/intolleranze presenti nei nostri piatti (ai sensi del Reg. UE 1169/2011). Il nostro personale è a tua disposizione per qualsiasi chiarimento.

[signorvino.com](http://signorvino.com)

