



# LA GIUVA

## WINE BOX

### *Signorvino*

**La Giuva è un'azienda giovane, non ha un'antica tradizione produttiva alle spalle ma vanta la volontà di farsi conoscere per la qualità del vino che produce.** Il nome è un acronimo che unisce Giulia e Valentina Malesani, sorelle che hanno deciso di dar vita a questo percorso straordinario, insieme al loro papà Alberto Malesani, presente anche nel nome aziendale in quel "La" della Giulia, articolo che ricorda le sue iniziali. Alberto, tecnico di calcio di fama internazionale, è nato e cresciuto a Montorio, ai piedi della Val Squaranto. Sin da bambino ha instaurato uno splendido rapporto con la sua

terra, portandola nel cuore in tutte le sue avventure di vita. Nel 1999 a Bordeaux per una partita di coppa Uefa, il giorno prima assaggia un vino rosso taglio bordolese e se ne innamora, a tal punto che nasce un sogno, trasformando una passione in un investimento concreto. **L'azienda La Giuva è situata proprio a Trezzolano, un territorio che si differenzia dal resto della Valle per la conformazione del terreno, calcareo e caratterizzato da forti pendenze che rendono la coltivazione assai più laboriosa.** I vigneti sono disposti con un'esposizione contraria guardando anche a ovest e a nord, garantendo un'eccezionale persistenza di freschezza e aromi nei vini, anche dopo la loro naturale maturazione in piccoli fusti di legno e l'affinamento in bottiglia. Inoltre, si aiuta il territorio, nel rispetto della natura e delle migliori tradizioni enologiche veronesi, a dare il meglio di sé nella realizzazione di vini di grande eleganza, in cui struttura e finezza sono in perfetto equilibrio.



# Valpolicella “Il Valpo”

## La Giuva - Veneto

---

Il modo confidenziale con il quale gli abitati della zona chiamano il Valpolicella. La Giuva è una giovane realtà il cui nome è l'acronimo dei nomi delle sorelle Giulia e Valentina che con coraggio hanno deciso di intraprendere la strada della viticoltura. Pur non vantando di un'antica tradizione, **l'azienda annovera tra la sua produzione vini di alta qualità che meritano di farsi scoprire.** Il Valpo è il Valpolicella DOC che si trova usualmente sulle tavole dei veronesi e che fa da aperitivo, fuori e dentro casa. **Il Valpolicella è il vino della Valle, come sottolineato nel nome in etichetta.**



### VITIGNI:

50% Corvina, 20% Corvinone, 30% Rondinella, dai vigneti più freschi.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta delle uve in cassette e lasciate riposare per 15 giorni. Follatura e fermentazione a basse temperature. Affinamento in acciaio per tre mesi alla temperatura esterna naturale.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino carico, al naso si percepiscono le fresche note fruttate con particolari sentori di ciliegia, fanno da completamento erbe aromatiche e liquirizia.



### ABBINAMENTI:

Perfetto da bere a tutto pasto con piatti poco impegnativi e, perché no, con l'aperitivo della domenica.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile, il Valpo va servito ad una temperatura di servizio di 14/16°C.

# Valpolicella Superiore "Il Rientro"

## La Giuva - Veneto

---

Alberto Malesani ha battezzato il suo Valpolicella Superiore Il Rientro, termine calcistico usato in allenamento e partita per far sì che tutta la squadra risulti compatta e armoniosa. Proprio come questo vino, frutto di un armonioso lavoro di squadra, capace di stupire. In Rientro si legge Rito perché questo vino si ottiene solo seguendo un rituale, preciso e puntuale.



### **VITIGNI:**

50% Corvina, 25% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Oseleta e Croatina.



### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Raccolta delle uve in cassette e lasciate riposare per 15 giorni. Follatura e fermentazione a basse temperature. Affinamento in legni di secondo passaggio per 12 mesi.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Rosso rubino intenso, con aromi al naso ampi e intriganti accompagnati da sentori di intensi frutti rossi. Al palato si presenta con una grande struttura e sentori di marasca, mora, viola e leggera spezia dolce. Espressione di freschezza unica, aperta alle caratteristiche tipiche di un leggero appassimento, con sensazioni aromatiche di spezie dalla dolcezza sottile che sul finale ricordano la liquirizia e chiudono la degustazione rientrando, come solamente, i grandi vini fanno.



### **ABBINAMENTI:**

Il Rientro accompagna magnificamente l'arrosto di vitello e di maiale, che sono l'ideale per il consumo di questo vino. Ottimo anche in abbinamento con piatti di caccagione o formaggi stagionati.



### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 14/16°C.

# Amarone della Valpolicella

## La Giuva - Veneto

---

Come da tradizione, dopo un'attenta selezione in vigneto, le uve appassiscono in cassetta e vengono vinificate nel mese di dicembre. Dopo una macerazione alla temperatura naturale e fredda dell'inverno, si riscaldano per innescare la lunga fermentazione, mantenendo una temperatura costante di 24°C. La fermentazione finisce poi in barrique nuove, in cui il vino rimane almeno 24 mesi. L'affinamento in bottiglia completa l'opera.



### **VITIGNI:**

50% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta e Croatina



### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Vinificazione, macerazione sulle bucce e affinamento in barrique nuove per 24 mesi.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Rosso rubino intenso e quasi impenetrabile, Amarone La Giuva si rivela al naso con note eteree, austerità e finezza, con note aromatiche che ricordano le marasche, i mirtilli e il cioccolato con una notevole persistenza della frutta matura. Al palato è morbido e avvolgente, dal tannino di seta e dalla giusta freschezza che ne allunga il sorso sul finale. La caratteristica dolcezza dei tannini crea un'atmosfera profonda, che fa durare intensamente la piacevolezza nel degustare questo grande vino.



### **ABBINAMENTI:**

Il vino perfetto da degustare con brasati, arrostiti e piatti di selvaggina, ma anche salumi e formaggi. Particolare l'abbinamento con piatti della tradizione locale come pasta e fagioli.



### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 16/18°C.