
«Мне не нравится говорить о победе, — размышляет Ванни. — Я всегда ищу верный шаг в сложной задаче. Генри Форд говорил, что победа в испытаниях — это доказательство качества и производительности автомобиля. Но в виноделии отношения между человеком и природой требуют уважения. Это терпение, чувствительность и наблюдательность. Я не опытный винодел, но у меня есть мечта - создать вино».
VANTOROSSO

VANTOROSSO

История





Vantorosso родился из союза Ванни Паскуали — легендарного гонщика и автомобильного тестера — и Франко Аллегрини, известного винодела из Вальполичеллы. Франко управляет Allegrini Estates, а Ванни — чемпион гонок, чья история успеха — это история настойчивости и амбиций.

Ванни вспоминает, как после поездки по холмам Монтальчино в Тоскане он огляделся и подумал: «Как же мне нравятся эти виноградники и мягкие холмы». Франко ответил: «Ты тоже можешь обрабатывать землю и делать вино».

Еще в детстве Ванни чувствовал глубокую связь с отцом. Воспоминания о фермерском доме в долине Фумане в классической Вальполичелле, окруженном солнечным лесом, вдохновили его на новый вызов.

В 2015 году Ванни освоил ферму «Vantorosso», перепланировал землю и посадил виноградники. Он также взял под управление другие участки, когда-то поддерживаемые его семьей. Ванни назвал свой проект Vantorosso. Его цель — возродить землю, которую любил его отец.



Vantorosso родился в Вальполичелла Классико — исторической области, включающей муниципалитеты Неграр, Марано-ди-Вальполичелла, Фумане, Сант-Амброджо-ди-Вальполичелла и Сан-Пьетро-ин-Кариано. Эти земли расположены к северо-западу от Вероны, на севере граничат с горами Лессини, а на юге — с рекой Адидже. Вальполичелла славится своим разнообразным ландшафтом: мягкими холмами, богатыми родниками, небольшими бухтами и обширными террасами, укрепленными сухими стенами.

Эти земли возделываются с древних времен благодаря хорошему климату и плодородной почве. Почвы здесь преимущественно известняковые, но также встречаются базальтовый туф и базальты, особенно в холмистой местности. Вальполичелла — это земля, изобилующая фруктовыми и оливковыми деревьями, виноградниками, шелковицей, грабом, ясенем, кипарисом и роверелем.

Узкие ручьи, известные как вадж, извиваются по дну долин, спускаясь с холмов к низинам, пока не достигают реки Адидже. Упоминания о вине Вальполичелла встречаются еще в VII–V веках до нашей эры. Ретийское вино, воспетое Вергилием, Катуллом и Марциалом, славилось своей чистотой, царственным цветом и невероятной сладостью. Кассиодор описывал его как напиток с «мясистой жидкостью», «нарушенный нектар», поэзию чувств и природы.

VANTOROSSO

Терруар







Vantorosso находится в муниципалитете Fumane, в районе Ca' Nova. Дорога к нему проходит через долину Фумане — самую прохладную и живописную. На высоте 350–400 метров над уровнем моря открывается вид на всю долину.

Виноградники Vantorosso раскинулись на обращенных на юго-восток террасах у фермерского дома.

Другие виноградники расположены в Сан-Пьетро-ин-Кариано (250 метров над уровнем моря) и Неграре, в местечке Морон. Здесь идеальные условия для выращивания винограда благодаря экспозиции и тепловому режиму.

Также есть виноградники в Бадине, Вальгатара и Марано-ди-Вальполичелла.


VANTOROSSO
AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
2015
VANTOROSSO
2016
VANNI
ROSSO
VERONESE
VANTOROSSO
VANTOROSSO
AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
2015
VANTOROSSO
RECIOTO
DELLA
VALPOLICELLA
DOCG
Classico
VANTOROSSO
VALPOLICELLA
DOC
Classico
2018
BUON
NATALE
VANTOROSSO
VALPOLICELLA
RIPASSO
DOC
Classico Superiore



VANNI I.G.T. - BIANCO VERONESE

VANTOROSSO

Сорт винограда: Гарганега 50%, Шардоне 25%, Совиньон Блан 25%
Географическое расположение: Фумане, Верона
Высота над уровнем моря: 350-400 м
Экспозиция: юго-восток
Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая
Система посадки: Гюйо
Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылок: 750 мл

Белое вино Vanni Bianco Vantorosso, произведенное в веронских холмах, является белым вином большой элегантности и свежести. Виноград, используемый для этого вина, поступает из виноградников, расположенных в районах, предназначенных для производства качественных белых.

Сбор урожая осуществляется вручную, чтобы обеспечить выбор лучшего винограда. После мягкого прессования сусло ферментируется при контролируемой температуре в резервуарах из нержавеющей стали, тем самым сохраняя свежие фруктовые ароматы. Затем вино созревает на тонких дрожжах в течение нескольких месяцев, приобретая сложность и структуру.

В бокале Ванни Бьянко имеет ярко-соломенно-желтый цвет.



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%
Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико
Высота над уровнем моря: 350-400 м
Экспозиция: юго-восток.
Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая
Система посадки: Гюйо
Плотность посадки: 5.000 лоз/га
Содержание алкоголя: 13,0%
Общая кислотность: 6,25 г/л
Остаточный сахар: 2,8 г/л
РН: 3,25

Объем бутылок: 750 мл

Урожай собирают в конце сентября вручную. Ферментацию проводят в емкостях из нержавеющей стали при температуре 25-30°C около десяти дней.

Выдержка длится до февраля в тех же емкостях, а затем вино разливают по бутылкам еще на три месяца.

Вино имеет яркий рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками. В его аромате сочетаются сочная вишня морелло и красная роза, а также свежая смородина и легкая бальзамическая нота. Вкус легкий и насыщенный, свежий, с хорошими танинами. Послевкусие мягкое и согревающее.

Вино универсально: оно хорошо сочетается с разными закусками, свежей пастой и мясными соусами. При температуре 12°C оно станет отличным дополнением к рыбным блюдам в томатном соусе, например, к тушеной каракатице.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%
Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико
Высота над уровнем моря: 350-400 м
Экспозиция: юго-восток
Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая
Система посадки: Гюйо
Плотность посадки: 5.000 лоз/га
Содержание алкоголя: 14,0%
Общая кислотность: 5,25 г/л
Остаточный сахар: 3,3 г/л
PH: 3,4

Объем бутылок: 750 мл

Сбор урожая начинается в конце сентября и проводится вручную. Виноград сначала ферментируется в стальных чанах при контролируемой температуре. Затем вино проходит вторичную ферментацию на кожице от амароне, что обогащает его вкус, добавляет сахар и цвет.

Вино выдерживается 15 месяцев в французских дубовых бочках, а затем еще 7 месяцев в бутылках.

Вино насыщенного рубиново-красного цвета с ароматами вишни, малины, красной розы и фиалки. Богатый букет дополнен нотками мускуса и лакрицы. Вкус теплый, сочный и сбалансированный благодаря солоноватости, тонкости танинов и освежающей ноте, которая оставляет ощущение чистоты.

Вино идеально подходит для сложных блюд из красного мяса, от запеченной говядины до дичи. Его свежесть позволяет сочетать его с сочным мясом на гриле и сыром средней выдержки.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%
Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико
Высота над уровнем моря: 350-400 м
Экспозиция: юго-восток
Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая
Система посадки: Гюйо
Плотность посадки: 5.000 лоз/га
Содержание алкоголя: 16,00%
Общая кислотность: 5,25 г/л
Остаточный сахар: 2,7 г/л
PH: 3,52

Объем бутылок: 750 мл и 1500 мл

Сбор урожая проводят вручную в конце сентября. Ягоды естественным образом подвяливают в сушильных камерах. В начале января их прессуют и дробят. Ферментация вина длится около 25 дней в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Затем вино выдерживают 18 месяцев в новых дубовых бочках и 14 месяцев в бутылках.

Вино насыщенного рубиново-красного цвета с гранатовым отливом. Аромат сначала строгий, но в бокале раскрываются сладкие ноты вишневого джема, увядших красных и фиолетовых цветов. Затем появляются ароматы табака, черного перца, бальзамика и смолы. Вкус вина сочетает тепло алкоголя, свежесть фруктов и терпкость танинов, придавая ему чистый и слегка горьковатый оттенок.

Амароне — яркое вино, идеально подходящее к острым блюдам из дичи. Оно прекрасно сочетается с рагу, тушеным мясом и даже бычьим хвостом. В конце трапезы вино отлично дополнят кусочки темного шоколада.



AMARONE RISERVA DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%
Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико
Высота над уровнем моря: 350-400 м
Экспозиция: юго-восток
Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая
Система посадки: Гюйо
Плотность посадки: 5.000 лоз/га
Содержание алкоголя: 16,50%
Общая кислотность: 5,93 г/л
Остаточный сахар: 2,7 г/л
PH: 3,52

Объем бутылок: 750 мл

Amarone Riserva Vantorosso рождается на холмах Вальполичелла Классико, в Фумане, на высоте 400 метров над уровнем моря. Виноградной лозе здесь более 30 лет.

Сбор урожая начинается в конце сентября и проводится вручную. В лучшие годы часть винограда оставляют для этого вина. После отбора самых здоровых гроздей виноград сушится на воздухе естественным образом, примерно 100 дней. Затем его прессуют, и начинается брожение в стальных чанах.

Зреет вино в новых бочках около 36 месяцев и в бутылках — минимум 24 месяца.

На вкус это захватывающее сочетание силы и элегантности, окруженное мягкостью. Танины присутствуют, но не агрессивны, оставляя чистое послевкусие. Аромат раскрывается постепенно, наполняя бокал ароматами спелой вишни, красных фруктов и специй.

Вино прекрасно сочетается с дичью и сложными блюдами. Идеально для наслаждения в хорошей компании после основного блюда.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%%
Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико
Высота над уровнем моря: 350-400 м
Экспозиция: юго-восток
Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая
Система посадки: Гюйо
Плотность посадки: 5.000 лоз/га
Содержание алкоголя: 14,0%
Общая кислотность: 7,30 г/л
Остаточный сахар: 123 г/л
Сухой остаток: 41,80 г/л - PH: 3,46

Объем бутылок: 500 мл

Сбор отборных гроздей вручную во второй половине сентября. Естественное увяливание на сушильных стеллажах, где виноград теряет до 45-50% веса. Мягкое прессование и удаление плодоножек в конце января.
Мацерация в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре от 8 до 22 °C в течение 25 дней с ежедневной перекачкой. После алкогольного брожения проводится частичная малолактическая ферментация (в процессе сушки значительно снижается содержание яблочной кислоты).
Выдержка 14 месяцев в деревянных бочках и 10 месяцев в бутылках.

Это сладкое вино темно-рубиново-красного цвета с богатым букетом специй, ароматами спелых фруктов и полным бархатистым вкусом. Для его создания используют технологию сушки винограда, как и Amarone, но ферментация прерывается до полного превращения сахара в алкоголь.

Традиционно Ricioto подают к сухим десертам: песочное тесто, печенье кантуччи, сбрисолона. Также оно хорошо сочетается с мягкими пирожными на основе горького какао, клубникой и тропическими фруктами. Благодаря своей округлости, Ricioto идеально подходит к сладкой горгонзоле.

Рекомендуемая температура подачи — 14 °C, откройте бутылку за час до дегустации.