

IL GRASPAROSSA DI CASTELVETRO, CHE DEVE IL PROPRIO NOME AL CARATTERISTICO COLORE DEL RASPO NEL MOMENTO DELLA PIENA MATURAZIONE, È IL VITIGNO DA CUI NASCE IL MIGLIOR LAMBRUSCO DELLA VARIEGATA FAMIGLIA DEI LAMBRUSCHI, IL LAMBRUSCO DI COLLINA DALLE BASSE RESE PER ETTARO. VIENE VINIFICATO DA SEMPRE CON LUNGHE MACERAZIONI SULLE BUCCE CHE CONSENTONO DI OTTENERE UN VINO DAL COLOR ROSSO VIVO CON LAMPI VIOLACEI, QUEL VINO INCONFONDIBILE DAL CARATTERISTICO SENTORE VINOSO CHE RICORDA LA MARASCA E RAPPRESENTA IL PIÙ CELEBRE DEGLI ABBINAMENTI AI CIBI GRASSI IN GENERE. IL PRINCIPE DELLE COLLINE VITATE DEL BORGO MEDIEVALE DI CASTELVETRO, DÀ IL NOME ANCHE ALLE "STRADE DEL GRASPAROSSA",

GLI SPLENDIDI SENTIERI DA PERCORRERE LUNGO I TORRENTI E I CRINALI DELLA ZONA, CIRCONDATI DA UN PAESAGGIO UNICO, TRA VIGNETI E BORGHİ STORICI. A COMINCIARE DA QUELLO DI CASTELVETRO, IL PICCOLO COMUNE A POCHI KILOMETRI DA MODENA, ADAGIATO SULLE COLLINE AI PIEDI DELL'APPENNINO. DAL CASTELLO DI LEVIZZANO AL CENTRO STORICO, CON L'ORIGINALE PIAZZA DELLA DAMA, I VICOLI E I PALAZZI DI CASTELVETRO SONO UNO SPETTACOLO DA VIVERE E CONTEMPLARE TRA STORIA, ARTE E GASTRONOMIA.



CLASSICI

IL GRASPAROSSA DELLA TRADIZIONE

LA RIVISITAZIONE MODERNA DI UN CLASSICO DI CASTELVETRO. RICONOSCIBILE DA SUBITO LA MARASCA TIPICA DEL GRASPAROSSA E LA SUA CARATTERISTICA VINOSITÀ. GRAZIE ALLA SUA CORPOSITÀ, IL PERLAGE (DI PICCOLE DIMENSIONI PER LA LUNGA PRESA DI SPUMA E LA PROLUNGATA SOSTA A FREDDO) SI FONDE CON IL VINO DANDO UNA SONTUOSA SENSAZIONE DI CREMOSITÀ AL PALATO. L'INIZIALE GUSTO MORBIDO E ROTONDO PROSEGUE IN UN FINIRE ASCIUTTO E PIACEVOLMENTE TANNICO CHE NE FA L'IDEALE ABBINAMENTO A TUTTI I CIBI GRASSI.

GIBE

IL VINO FEMMINILE ED ELEGANTE DELLA TENUTA PEDERZANA CHE, ESALTA AL MASSIMO LA FRESCHEZZA E LA VIVACITÀ DEL FRUTTO PRESENTE NEL GRASPAROSSA. ALLA NOTA DI MARASCA SI AGGIUNGE UN'INTRIGANTE NOTA CHE RIPORTA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO ED AI LAMPONI. LA VELOCE MACERAZIONE A TEMPERATURE PIUTTOSTO BASSE LO HA RESO IDEALE PER ESSERE CONSUMATO IN APERITIVO ED IN ESTATE GRAZIE ALLA LEVIGATEZZA DEI SUOI DELICATISSIMI TANNINI CHE, TUTTAVIA, LASCIANO SEMPRE LA BOCCA PULITA BEN DISPONENDO ALLA SORSATA SUCCESSIVA.

CANTOLIBERO

UN VINO SPECIALE PRODOTTO SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI. ALL'OLFATTO EMERGO SUBITO NITIDI I SENTORI LEGATI AL FRUTTATO E ALLE NOTE VIVACI DI TIMO E ROSMARINO, MENTRE AL GUSTO SI FA LARGO DAPPRIMA IL TANNINO DOLCE CLASSICO DELLA SPESSA BUCCIA DELL'ACINO DI GRASPAROSSA E POI LA POLPA ACIDULA, PER FINIRE CON UN TANNINO PIÙ AMPIO E AVVOLGENTE CHE LASCIA ASCIUTTO IL PALATO DOPO AVER DEGLUTITO. PIACEVOLI ANCHE LE NOTE CHE SI ALTERNANO ALLA FRUTTA E CHE RICORDANO IL GINSENG E LO ZENZERO.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC



CRU

PUNTAMORA

VINO DUTTILE CON ESTRATTO E CORPO MOLTO IMPORTANTI. MORBIDO AL GUSTO GRAZIE AL MAGGIOR RESIDUO ZUCCHERINO. L'AMPIO BOUQUET SPAZIA DALLA CILIEGIA MATURA ALLE MORE SELVATICHE, PER FINIRE IN UN NITIDO RICORDO DI PRUGNA CALIFORNIA. NONOSTANTE LA SUA PRESENZA MORBIDA AL PALATO, FINISCE SEMPRE ASCIUTTO REGALANDO UNA DOLCISSIMA TANNICITÀ FINALE CHE RENDE IL VINO MOLTO DUTTILE IN CUCINA. DAI TORTELLI DI ZUCCA DEL MANTOVANO AI PIATTI CON L'ACETO BALSAMICO O LE CASTAGNE, DALLO ZAMPONE DEL CARRELLO DEI BOLLITI ALLE CROSTATE DI FRUTTA. MOLTISSIMI SONO I SUOI ABBINAMENTI GASTRONOMICI.

RISERVE

UBI MAIOR

VINO PASSITO SECCO CHE EMOZIONA PER LA SUA MONUMENTALITÀ E OFFRE NITIDISSIMI SENTORI DI FRUTTA A BACCA ROSSA MESCOLATI A SENSAZIONI CHE RICORDANO IL TABACCO DOLCE E IL CACAO. DI GRANDE AMPIEZZA, AL GUSTO È ROTONDO E GLICERINOSO E GRAZIE AL SUO ENORME ESTRATTO E ALLA SUA GRANDE ALCOLICITÀ SCALDA DA SUBITO IL PALATO. PROFONDO E ARMONICO, AVVOLGE E LASCIA A LUNGO RICORDI GUSTATIVI SULLA LINGUA. GIUSTAMENTE SAPIDO, CONCLUDE CON UN TANNINO AMPIO CHE ASCIUGA COMPLETAMENTE IL PALATO. IDEALE ABBINATO A STRACOTTI E BRASATI O A FINE SERATA COME GRANDE BICCHIERE IN ALTERNATIVA A UN BRANDY.

SPECIALITÀ

RIO FORESTE

NOTE CHE SI ALTERNANO MANTENENDO UN PROFUMO FINE ED ETEREO IN UN VINO CHE NASCE DA UN VITIGNO RARO IN UN HABITAT SPECIALE. UN'ARMONIA DI SENSAZIONI CHE VANNO DALLA FRUTTA SECCA, ALLA FRAGRANZE NITIDE DEL BRANDY, AL MIELE D'ACACIA. DORATO IL COLORE, DOLCE ED INTENSO IL SAPORE RESO VELLUTATO DALL'ACCENTO DI PERA WILLIAMS. LASCIA IL PALATO PULITO ED ESALTA BISCOTTI, FOCACCE, TORTA SBRISOLONA O FRUTTA SECCA CUI MAGNIFICAMENTE SI ACCOMPAGNA.



IL TERROIR E IL MICROCLIMA DELLA PEDERZANA SONO SPECIALI. IL SOLE ILLUMINA FIN DAL PRIMO MATTINO LA TENUTA NELLA VALLATA DI SOLIGNANO VECCHIO, ESPOSTA A CORRENTI MOLTO FRESCHE CHE FAVORISCONO SBALZI TERMICI NOTTURNI, IDEALI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI AROMI VARIETALI E PER LA CORRETTA MATURAZIONE DEI POLIFENOLI. IL TERRENO ARGILLOSO PERMETTE ALLE PIANTE DI SOPPORTARE ANCHE LUNGI PERIODI SENZA PIOGGIA E LA COSTANTE VENTILAZIONE PERMETTE ALLA VEGETAZIONE DI RESTARE SEMPRE ASCIUTTA. SU QUESTE DOLCI COLLINE EMILIANE, LA PEDERZANA CUSTODISCE GELOSAMENTE L'ANTICO CEPPO DI GRASPAROSSA INNESTATO SU GOLIA, CON IMPIANTI A GUYOT CON DENSITÀ DI 4000 CEPPI PER ETTARO CIRCA.

L'AZIENDA HA UN'ESTENSIONE DI QUATTORDICI ETTARI, CON UN BOSCO DECIDUO DI ROVERE E ALTRI LEGNI E UN LAGO SORGIVO. I VIGNETI SONO DIVISI PRINCIPALMENTE IN DUE ZONE DI CUI UNA ESPOSTA A SUD-EST, SOTTO LA CANTINA, E L'ALTRA COMPLETAMENTE RIVOLTA A EST, CON MATURAZIONI DIVERSE E CARATTERISTICHE DISSIMILI. LA RACCOLTA DELLE UVE, ALLA PEDERZANA, AVVIENE RIGOROSAMENTE A MANO SELEZIONANDO LE MIGLIORI PARTITE DALLE QUALI, IN PARTICOLARI ANNATE, NASCONO ANCHE LE VINIFICAZIONI SPECIALI DEI VINI PUNTAMORA, CANTOLIBERO E UBI MAIOR, FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PEDERZANA PRODOTTO DA UNA PARTITA D'UVA PERFETTA SCELTA GRAPPOLO A GRAPPOLO IN UN PICCOLO VIGNETO DELLA TENUTA.





LA TENUTA PEDERZANA COLTIVA UN CLONE DI GRASPAROSSA UNICO AL MONDO, DAL QUALE NASCE UN LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC DALLA LUNGA STORIA. TUTTO È INIZIATO NELL'IMMEDIATO DOPOGUERRA, QUANDO FRANCO SIMONINI, APPASSIONATO E ILLUMINATO VITICOLTORE DI CASTELVETRO, DECISE DI INCROCIARE IL SUO DESTINO CON QUELLO DI UN BELLISSIMO PODERE NELLA ZONA E INIZIÒ, INSIEME ALLA MOGLIE MARGHERITA, UN'INTENSA ATTIVITÀ DI COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, NEL TENTATIVO DI ISOLARE I MIGLIORI CLONI DELLA NOBILE VARIETÀ REGINA DEL POSTO: IL GRASPAROSSA DI CASTELVETRO. DOPO NUMEROSE PROVE SI RIUSCÌ A ISOLARE UN CLONE DI GRASPAROSSA CHE, MOLTI ANNI PIÙ TARDI, IL NIPOTE FRANCESCO, ALLA GUIDA DELLA TENUTA CON LO ZIO MASSIMO, SCOPRÌ ESSERE UNICO ALL'INTERNO DEL PANORAMA DEI CLONI REGISTRATI ALL'ISTITUTO SPERIMENTALE DELLA VITICOLTURA. OGGI, LA PEDERZANA È UNA MODERNA AZIENDA DI TRADIZIONE PERFETTAMENTE INTEGRATA NEL TERRITORIO. IL RESTO DELLA STORIA È DA SCOPRIRE IN OGNI BOTTIGLIA.



AZIENDA AGRICOLA
TENUTA PEDERZANA
VIA CAVALLIERA, 8
41014 SOLIGNANO VECCHIO
DI CASTELVETRO (MO) - ITALY
T/F +39 059 748072
INFO@TENUTAPEDERZANA.IT
WWW.TENUTAPEDERZANA.IT
SKYPE: LAMBRUSCOPEDERZANA

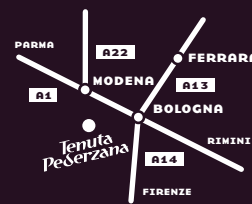
SEGUICI SU:



@TENUTAPEDERZANA



AZIENDA AGRICOLA
TENUTA PEDERZANA



DISTRIBUITO DA:



QUALITÀ CLUB
37031 ILLASI (VR) ITALIA
WWW.QUALITACLUB.IT



CAMPAGNA
FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE
N. 1234/07



www.bosco.design.it



Tenuta
Pederzana
Viticoltori in Castelvetro



SOLTANTO
QUANTI