



Azienda Agricola Cavalchina

L'azienda nasce agli inizi del '900 a Custoza, quando il fondatore Piona acquista un primo nucleo di vigneti nell'estremo Sud-Est dell'anfiteatro morenico del Garda.

La zona è da sempre considerata ad alta vocazione vitivinicola, tanto è vero che già nel catasto asburgico del 1848 viene riportato un consistente numero di vigneti. Questa terra è stata teatro di importanti battaglie durante le guerre d'indipendenza, come dimostra un obelisco in ardesia marrone posto a ricordo del ferimento del Principe Amedeo di Savoia. In Azienda poi nel 1962 venne utilizzato per la prima volta, su iniziativa di Giulietto Piona, il nome Custoza per il vino bianco prodotto, un primato di cui alla Cavalchina vanno molto orgogliosi. Oggi la famiglia Piona, di cui i fratelli Franco e Luciano sono gli ultimi eredi, ha allargato i propri orizzonti estendendo la proprietà ad altre zone e ad altri vigneti, senza mai perdere di vista però la qualità che l'ha sempre contraddistinta, modernizzando le produzioni ma mantenendo ben salde le proprie radici nella tradizione.

Custoza Superiore Amedeo



Vino bianco ottenuto grazie al sapiente uvaggio di Garganega, Bianca Fernanda e Trebbiano Veronese, dal colore lucente, regala un ampio profilo olfattivo legato a frutti gialli come pesca e anas, ad agrumi come cedro e lime, per poi aprirsi a note di erbe aromatiche come salvia e timo. Ottimo l'equilibrio all'assaggio, avvolgente ma di grande freschezza con un finale preciso e saporito dai ritorni agrumati. Si adatta in maniera perfetta con piatti di pesce di una certa consistenza, come spaghetti alle vongole, frittture o ad esempio un filetto di branzino alle erbe balsamiche.



Azienda Agricola Prendina

Tenuta storica che affonda le proprie origini negli ultimi decenni di dominio dei Gonzaga sulle terre del Garda intorno al 1700, situata a Mozambano al confine Nord della provincia di Mantova, venne acquisita dalla famiglia Piona intorno al 1960.

È stata completamente rinnovata e rimodernata, puntando su vitigni internazionali e sfruttando una naturale zonazione delle vigne che permette di ottenere risultati di assoluto rilievo, gestendo le diversità di terreno e le microvariazioni climatiche.

La raccolta delle uve è manuale e prevede una accurata selezione in cantina, che porta a vini precisi e di carattere.

Sauvignon Valbruna



Viene ottenuto da tre diversi cloni di sauvignon, uno di origine italiana e due di origine francese. Dopo la pigiatura il mosto resta per qualche ora a contatto con le bucce, in modo da ottenere una buona estrazione degli aromi.

Successivamente viene posto per il 30% in barriques nuove ed il restante in acciaio a fermentare. Infine, raffreddando il vino ottenuto, si evita la malolattica in modo da preservare una freschezza decisa. Paglierino con riflessi verdognoli, offre un profilo olfattivo di frutti a polpa gialla, con note lievemente vegetali e floreali. Al sorso è fresco, di media struttura con un finale lungo ed affilato, particolarmente adatto come aperitivo con salumi o cocktail di scampi. Ottimo l'abbinamento anche con zuppe di crostacei o minestre di verdure.

Riesling Paroni



Nasce da una vigna di circa mezzo ettaro con esposizione a Nord, questo riesling che viene vendemmiato ai primi di settembre, in epoca anticipata rispetto a quanto avviene per esempio in Nord Europa. Dopo una brevissima macerazione sulle bucce e la fermentazione, il vino viene lasciato affinare in acciaio con sosta sulle proprie fecce fini e frequenti batonnage per tutto l'inverno. Questa serie di procedure permettono di ottenere un prodotto ben calibrato in struttura ed acidità, garantendo una bevuta piacevole. Si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli, i profumi sono delicati e rappresentati da note di agrumi, di fiori e frutti bianchi. Al sorso è gustoso, ben equilibrato e con una sapidità che ne accompagna il finale. Particolarmente indicato per aperitivi, insalate di pesce, primi piatti leggeri con sugo a base di verdure o di pesce.

Merlot Faial



Si tratta di un Merlot molto particolare, ottenuto sfruttando la tecnica dell'appassimento. Le uve, dopo la raccolta manuale, vengono lasciate a riposare per un breve periodo in apposite cassetine. Questo permette di ottenere una serie di aromi e sfumature che si trasferiranno poi nel vino. Dopo la vinificazione con macerazione di circa 10 giorni sulle bucce, il vino viene travasato in barriques in parte nuove ed in parte di secondo passaggio per 18 mesi. Si ottiene così un Merlot che già dal colore rosso rubino concentrato dimostra il suo carattere. I profumi sono di frutti scuri polposi come prugna e ciliegia, le speziature dolci si fanno sentire, come anche le note di caffè e cioccolato. Al palato è rotondo, con tannini vellutati ed una struttura evidente ma ben sostenuta dalla freschezza che lo accompagna a lungo. Sicuramente ideale come abbinamento con piatti importanti di carni rosse come arrostiti e brasati.

Falcone Cabernet Sauvignon



La lavorazione in cantina che prevede una tradizionale vinificazione in rosso con macerazione lunga e successivamente l'elevazione in piccole botti di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Molto di più occorre dire dell'estrema cura nella vigna necessarie per ottenere la grande concentrazione richiesta da un vino che abbia la capacità di resistere per lungo tempo in bottiglia senza perdere le suadenti note di frutto che lo contraddistinguono.



Azienda Agricola Torre d'Orti

Torre d'Orti è una piccola azienda di proprietà della famiglia Piona. Situata a Est di Verona, si trova su di uno splendido crinale che domina il paese di Marcellise e tutta la pianura sottostante. Proprio per questo motivo, il luogo fu scelto in antichità dai feudatari locali per erigervi una torre di difesa da cui osservare i movimenti di eventuali nemici, da cui deriva il nome della zona. Ci troviamo al confine fra la Valpolicella Classica e quella allargata, dove i terreni rossastri della prima lasciano il posto a tratti di calcare biancastro, che solitamente regala eleganza ai vini che vi si producono. In questa zona si coltivano i vitigni classici: corvina, corvinone, rondinella e oseleta, il cui uvaggio, utilizzando metodi di vinificazione collaudati nel tempo, dà vita a prodotti di grande pregio.

Valpolicella Superiore Ripasso Torre d'Orti



Vino che nasce dalla pratica tradizionale del "ripasso", dall'usanza cioè di far sostare il vino ottenuto in ottobre sulle vinacce dell'amarone vinificato a gennaio. Non si tratta di una nuova fermentazione, ma di un semplice passaggio sulle bucce che permette di unire il frutto e la freschezza del Valpolicella con la complessità e le speziature dell'Amarone, ottenuto utilizzando lo stesso mix di uve di corvina, corvinone, rondinella ed oseleta. Nel calice il vino è di un bel rosso rubino, preciso e luminoso. Il naso è dominato dal frutto, dalla ciliegia e dal mirtillo, accompagnati da lievi speziature dolci e fragranti. L'assaggio è elegante, di buon equilibrio e con una freschezza ben calibrata che accompagna il sorso su ricordi fruttati. Piacevoli gli abbinamenti con primi piatti, risotto con salsiccia e arrostiti di carne.

Amarone della Valpolicella Torre d'Orti



Le uve che compongono l'Amarone arrivano dalle vigne poste nella parte più alta dell'azienda, dove sorge la torre d'osservazione. Una volta raccolte vengono poste ad appassire in fruttajo fino al mese di gennaio, dopo la pigiatura il mosto fermenta lentamente per circa 20 giorni. Il vino ottenuto viene travasato in barriques di rovere francese per un anno per poi passare in botte grande per almeno 12 mesi a terminare l'affinamento. Il vino è accattivante già dal colore, un rosso rubino fitto e luccicante. Grande complessità di profumi al naso, con amarene, potpourri di fiori passiti, note di vaniglia e cioccolato ad alternarsi nel bicchiere. L'assaggio è maestoso, di grande sostanza, con tannini finissimi ed una buona bevibilità garantita dalla freschezza che lo sostiene. Vino pronto da bere subito, ma che può affrontare con tranquillità anche un invecchiamento prolungato. Abbinamento ideale con stracotti e brasati, piatti a base di cacciagione e con formaggi molto stagionati.