



2009

Associazione Italiana Sommelier

Nicolis

Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - Tel. 045 7701261
Fax 045 6800551 - www.vininicolis.com - info@vininicolis.com

Anno di fondazione: 1951 - **Proprietà:** Massimo, Giancarlo e Giuseppe Nicolis
Fa il vino: Giuseppe Nicolis - **Bottiglie prodotte:** 200.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 40 + 2 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Giuseppe o Giancarlo Nicolis - **Come arrivarci:** dall'uscita autostradale di Verona nord, proseguire per San Pietro in Cariano.

L'azienda si estende su una superficie complessiva di 90 ettari di terreno, 42 dei quali vitati a Corvina, Rondinella, Molinara e Croatina più piccole percentuali di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Ottima la produzione di quest'anno: torna dopo un anno di assenza l'Amarone Ambrosan, sempre austero ed elegante, e dopo ben due anni ritroviamo anche il Testal, ricco di estratto e raffinata complessità; infine, il Recioto, dolce e molto piacevole. Per il prossimo anno l'azienda prevede di ampliare la cantina aziendale e il fruttuato per l'appassimento delle uve.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO AMBROSAN 2003



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 10% - **Gr.** 16% - € 39 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino concentrato con unghia granato. Intrigante l'impatto olfattivo giocato su note calde di amarena in confettura, china, spezie piccanti, pot-pourri, frutta rossa sciroppata, liquirizia e cioccolato, tutto su fondo balsamico e mentolato. Austero e di struttura, è caldo, di cremosa tannicità ed elegante freschezza. Lungo. Legno per 28 mesi. Faraona ripiena in salsa di ribes.

TESTAL 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Corvina 94%, Cabernet Sauvignon 3%, Merlot 3% - **Gr.** 13,5% - € 15,50 - **Bottiglie:** 40.000 - Impenetrabile si presenta ampio, con toni di ciliegia macerata, viola appassita, rabarbaro, anice stellato e tabacco, tutto su fondo balsamico e vegetale. Morbido ed elegante al gusto, caldo e con tannino deciso. Persistente. Rovere per 16 mesi. Filetto di cavallo al pepe.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2005



Tipologia: Rosso Dolce Doc - **Uve:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 10%, Dindarella 10% - **Gr.** 13,5% - € 23 (0,500) - **Bottiglie:** 7.000 - Luminoso rubino impenetrabile si concede con note di ciliegia in confettura, dattero, mandorla tostata, fiori secchi, china e liquirizia. Strutturato, è dolce, fresco e di morbida tannicità. Rovere per 6 mesi. Mousse di more e mirtillo.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO SECCAL 2005



Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Molinara 5% - € 12,50 - Scuro e concentrato con bagliori violacci. Naso di mora e lampone sotto spirito, fiori secchi, tabacco mentolato, anice e caffè tostato. Caldo, fresco, tannini decisi ma morbidi. Slavonia per 16 mesi. Agnello in crosta di patate.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2006 - Corvina 65%,



Rondinella 20%, Sangiovese 10%, Molinara 5% - € 9,50 - Rubino scuro profuma di ribes nero e prugna mature, chiodi di garofano, viola appassita, pepe nero e stecco di liquirizia. Ingresso fresco e tannico smorzato da elegante morbidezza e alcolicità. Chiusura ammandorlata. Rovere per 12 mesi. Carne alla pizzaiola.

VALPOLICELLA CLASSICO 2007 - Corvina 65%, Rondinella 25%,



Molinara 10% - € 6,50 - Luminoso rosso violaceo. Naso di ciliegia e mora, geranio rosso, viola e nuance vegetali. Fresco e di piacevole sapidità. Acciaio. Pizzette rosse.