

slow wine

guida 2013

SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

Angelo Nicolis e Figli



Via Villa Girardi, 29
tel. 045 7701261
www.vininicolis.com
info@vininicolis.com

42 ha - 220.000 bt

VITA - «L'anima dei nostri vini è nella nostra terra» racconta Giuseppe Nicolis. Assieme ai fratelli Giancarlo e Massimo guida l'azienda di famiglia seguendo la tradizione iniziata da papà Angelo nel 1951. Innamorati del loro territorio, i Nicolis dedicano la loro vita al vino con uno stile semplice e genuino, arricchito dall'esperienza accumulata negli anni, grazie ai notevoli sforzi imprenditoriali, all'intuito e a investimenti lungimiranti sia nel vigneto sia in cantina.

VIGNE - I vigneti sono distribuiti in diversi comuni della Valpolicella Classica. Da quelli in zona pedecollinare, su terreno fertile a medio impasto, si ottengono i vini classici d'annata. Nelle terrazze dei terreni collinari, invece, sostenute dai classici muri a secco detti marogne, si coltivano a pergola le uve che danno origine ai vini di maggior pregio e longevità. Dalle microzone Seccal e Ambrosan, particolarmente vocate per le caratteristiche pedoclimatiche, nascono i cru.

VINI - Giuseppe sostiene che i vini debbano rispettare al massimo il frutto dal quale provengono e nascere con meno condizionamenti possibili. Elegante robustezza di carattere armonizzata da una grande trama aromatica in progressione per l'**Amarone della Valpolicella Cl. Ambrosan 2006** (● 25.000 bt; 50 €). Opulento, ma ben equilibrato grazie alla vivace sapidità, si presenta il **Valpolicella Cl. Sup. Ripasso Seccal 2009** (● 50.000 bt; 14 €). Ha profumi caratteristici e intensi il **Valpolicella Cl. Sup. 2009** (● 10.000 bt; 11 €), mentre è cremosa la dolcezza del **Recioto della Valpolicella Cl. 2008** (● 5.000 bt; 27 €), fresco e tipico.

vino slow **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. 2006** (● 35.000 bt; 35 €) Racconta appieno lo stile Nicolis: potente e aristocratico al naso, in bocca ha tessuto pregiato, è semplice, ma nobile nella sua essenza.

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore