

ORIGINAL

SECCO - BERTANI

VINTAGE EDITION

Il Secco-Bertani “Vintage Edition” è l’omaggio a un ricordo entrato nel mito collettivo per evocare sensazioni, emozioni, modi di pensare del passato capaci di arricchire il presente. È l’occasione di riscoprire un punto di fuga dallo stile consueto, facendo un salto a ritroso nel tempo. Il Secco-Bertani ha creato lo stile del vino di Verona, utilizzando le migliori tecniche dell’epoca e le migliori uve disponibili. Bertani è quindi l’unica azienda che può, con coerenza ed autorevolezza, creare una “Vintage Edition” riprendendo dalla sua tradizione lo spirito per una vera innovazione. Il progetto prevede la ri-produzione di un vino Secco-Bertani secondo la ricetta, lo stile e il gusto di una volta, riprendendo anche il packaging originale degli anni ‘30. La bottiglia di un antico stampo, la riproduzione di un’etichetta originale degli anni ‘30, la capsula corta di stagno, la cassa da 6 bottiglie in assi di legno al naturale: sono i dettagli che rendono questa confezione assolutamente vintage.



*“Questi vitigni producono tutti uve nere più o meno violacee; vi predominano i suddescritti, corvina comune, corvina rizza o corvinone. Ad esperimento furono impiantati vitigni di estera provenienza, che sono: sirah, sangiovetto grosso, cannajolo e cabernet sauvignon ...”*

L’antica ricetta prevede che il vino sia prodotto all’ 80% con le uve di varietà originali della zona, provenienti dai vigneti posti sulle colline che circondano la sede storica, con l’aggiunta di un 20% di altre varietà, come nel 1889. Una lunga macerazione a freddo sulle bucce prima che i lieviti originali e naturali della cantina Bertani permettano la fermentazione.

Viene poi svinato ancora un po’ dolce, per permettere un’ulteriore lunga e lenta fermentazione nelle botti di media misura, tipiche della tradizione veronese.

Segue quindi una maturazione lenta per 12 mesi in botti di legno autoctono: ciliegio e castagno.

  
**BERTANI**<sup>®</sup>  
VITIVINICOLTORI DAL 1857

# SECCO - BERTANI

## ORIGINAL VINTAGE EDITION

IGT VERONA | 2010

### AREA DI PRODUZIONE

Verona

Prodotto con le uve dei vigneti posti sulle colline che circondano la sede storica. I vigneti sono coltivati a spalliera ed allevamento a Guyot con una densità media di circa 5.000 ceppi per ettaro.

### VARIETALI

80% varietà diverse di Corvina

10% Sangiovese Grosso

5% Sirah

5% Cabernet Sauvignon

### VINIFICAZIONE

Dopo una lunga macerazione a freddo sulle bucce, *“una lenta fermentazione provocata dai lieviti autoctoni della cantina Bertani”*.

Il vino viene svinato ancora lievemente dolce per poi affrontare in legno una successiva lenta e definitiva fermentazione.

### MATURAZIONE

Effettua il periodo di maturazione in legno in botti di grandezza media della tradizione Veronese: dagli 800 ai 5.000 litri, di castagno e ciliegio.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

*Colore:* rosso cupo intenso con riflessi rubino.

*Al naso:* prugne, ribes nero, more di siepe e polvere di cacao. Impreziosito da note di pepe nero, chiodi di garofano e noce moscata.

*In bocca:* un piacevole palato di visciole, te nero e concentrato di ciliegia. Seguito da tannini fini e polverosi con un piacevole finale di caffè in chicco. Alcool e acidità sono equilibrati dando un senso di morbidezza.

Buona concentrazione. Una bella complessità tipica di vigne mature che però esprimono un vino ancora giovane e vibrante. Secco, ben equilibrato si esprime con una bella freschezza in un finale particolarmente lungo.

### DATI ANALITICI

Alc. : 13,5%

Z.R. : 4 g/lt

A.T. : 5,9 g/lt

pH : 3,45



**BERTANI**  
VITIVINICOLTORI DAL 1857