

FAMIGLIA TEDESCHI

La Storia di una Vita in una Vite

Il legame con il passato

Da quasi quattro secoli la nostra famiglia vanta un profondo legame con il territorio della Valpolicella; i primi documenti aziendali risalgono infatti al XVII secolo. Sin dal 1630 abbiamo creduto nella grande ricchezza della produzione vinicola e, recuperandola in chiave moderna mediante i più innovativi metodi di produzione e gestione dell'ambiente, ci siamo da sempre posti alla costante ricerca di vini che riescano a celebrare al meglio la nostra magnifica terra. Attraverso questa filosofia diamo vita a vini potenti, eleganti e dotati di grande personalità e tipicità. Siamo oggi tra le aziende di riferimento del territorio e contribuiamo con orgoglio alla diffusione e alla conoscenza dei vini della provincia di Verona ovunque nel mondo.

"Siamo convinti che ogni nostro vino debba essere considerato come un figlio della nostra terra e della nostra storia. L'autenticità dei nostri vini nasce da 400 anni di viva passione e di attenta ricerca"

Lorenzo Tedeschi



Il legame che unisce il territorio della Valpolicella alla produzione vinicola vanta origini antichissime. Le fonti che testimoniano questa connessione spaziano da Virgilio, a Plinio, fino a Marziale. Già nel quarto secolo dopo Cristo la Valpolicella veniva celebrata da Cassiodoro, ministro del re dei Visigoti Teodorico, attraverso la descrizione di una speciale tecnica di appassimento delle uve, metodo tutt'oggi caratteristico della zona, volta alla produzione dell'Acinaticum, antenato dell'oggi noto Recioto. In questa regione di grande storicità si colloca l'azienda Tedeschi, una delle realtà produttive più antiche della Valpolicella.

La Famiglia Tedeschi

La nostra è una passione che si tramanda in famiglia di generazione in generazione. La famiglia è proprio per noi l'elemento chiave del nostro successo. A condurre l'azienda siamo oggi tre fratelli, Antonietta, Sabrina e Riccardo, sotto l'occhio ancora vigile di papà Lorenzo, l'innovatore dell'azienda. Insieme continuiamo l'opera di interpretazione ed esaltazione del terroir iniziata secoli fa dai nostri avi. Ad oggi Antonietta è responsabile delle vendite in Italia e della gestione amministrativa e finanziaria; Sabrina è tecnologo alimentare ed è stata per anni ricercatrice all'Istituto di San Michele all'Adige, è impegnata nel marketing e nello sviluppo dei mercati asiatici; Riccardo, l'enologo dell'azienda, oltre a gestire l'intera filiera di produzione, cura le vendite in Canada, Stati Uniti e, affiancato da Sabrina, in Europa e Sud-America. Attualmente la produzione annua è pari a circa 500.000 bottiglie, così suddivise: circa 150.000 di Amarone della Valpolicella, 100.000 di Valpolicella Ripasso Superiore, 200.000 circa di Valpolicella, 20.000 di Rosso Trevenezie IGT e circa 30.000 di vini bianchi come Soave e Pinot Grigio.

"La famiglia Tedeschi da sempre percorre la strada della ricerca della qualità dei vini di terroir, ovvero prodotti solo da uve di collina"

Maria Sabrina Tedeschi



Tra le figure che hanno contribuito allo sviluppo della nostra azienda ricordiamo il nostro antenato Lorenzo Tedeschi, simpaticamente soprannominato in Paese "damigiana" poiché trovato sempre indaffarato a trasportare con il suo carretto damigiane di vino; altro antecessore degno di nota fu Riccardo Tedeschi, considerato dagli abitanti di Pedemonte un vero e proprio patriarca. Egli lo ricordiamo come un personaggio lungimirante poiché nel 1918 decise di acquistare i vigneti Monte Fontana e Monte Olmi, considerandoli già allora due Cru d'elezione. Il suo lavoro venne poi proseguito dai due figli, Silvino e Lorenzo (l'attuale Presidente della società). Silvino era dedito alla cura meticolosa della vigna, Lorenzo si impegnava invece a portare avanti e a impersonare, con la moglie Bruna, lo "stile Tedeschi", facendo conoscere l'azienda familiare in Italia e nel mondo. Nel 1984 Silvino decise di ritirarsi dall'attività, cedendo le proprie quote aziendali al fratello Lorenzo, che iniziò a farsi affiancare nell'attività dai tre figli.



Un'attività cominciata e proposta unicamente nell'osteria di proprietà della famiglia a Pedemonte si ampliò con successo e alla fine degli anni '60 arrivò sul mercato americano quale testimone della qualità della produzione vitivinicola della Valpolicella. Negli anni 2000 ha raggiunto una distribuzione più capillare ed eterogenea portando il marchio Tedeschi, simbolo di vini di qualità della zona, ad essere oggi presente in Europa, in Medio Oriente, in Estremo Oriente, in Canada, negli Stati Uniti, in Sud America e in Australia.

Lo Stile Tedeschi

Il nostro stile, riflesso nella conduzione dell'azienda e nei nostri prodotti, pone le sue fondamenta sull'ascolto costante delle esigenze e dei tempi della terra. Il nostro obiettivo è quello di interpretare al meglio ogni singola vendemmia, cosicché anche la stagione, con le sue specifiche peculiarità, diventi parte integrante e valorizzante del vino. Possiamo definirlo uno stile lungimirante, infatti, già nei primi anni '60 papà Lorenzo Tedeschi ebbe la felice idea di vinificare separatamente le uve del vigneto Monte Olmi per dare origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, nonché oggi vino emblema dell'azienda e del territorio.



Marchio Capitel: nasce ad inizio degli anni 70 per identificare un "cru" o una particolare "selezione", in omaggio alle tradizioni popolari della Valpolicella. Il "Capitel", storicamente riconducibile a un monumento dedicato a San Rocco, è un antico simbolo propiziatorio presente nelle campagne della Valpolicella che il vignaiolo recupera dalla devozione popolare in onore di questo o quel santo, posto a custodire il raccolto dai capricci del tempo. Nel corso degli anni il Capitel è diventato il marchio di tutti i prodotti dell'azienda Tedeschi.



Marchio La Fabriseria: sempre dalla tradizione popolare nasce ad inizio degli anni 80 il marchio "La Fabriseria," dedicato all'antenato Riccardo, padre di Lorenzo, attuale Presidente della società. Riccardo faceva parte della Fabbriceria, il consiglio della Chiesa Cattolica che concludeva i suoi incontri con l'assaggio dei vini migliori dei suoi fabbricieri, motivo per cui l'etichetta è dedicata ai vini più rari del catalogo Tedeschi, prodotti solo in annate speciali e in quantità limitata.

Sviluppo e Innovazione

Negli ultimi 30 anni abbiamo avviato molteplici investimenti, sia in vigna che in cantina, con l'obiettivo di ricercare vini sempre più armonici ed eleganti. Nel 1995 abbiamo dato avvio a un moderno centro di appassimento nella località di Pedemonte, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero periodo di appassimento, grazie ad un attento e costante controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione dall'alto e dal basso. La ventilazione, rispetto alla deumidificazione, ci permette di trainare il processo produttivo verso una maggiore sostenibilità con un risparmio di Kwh. Il controllo dell'umidità ci consente di evitare la produzione di muffa, anche nella sua forma nobile, assicurando maggiori note fruttate e freschezza nei vini. Il nostro fruttaiolo ha una capacità di appassimento di circa 450.000 kg di uve e nello stesso facciamo appassire le uve sia per la produzione di Amarone sia per la produzione di Valpolicella. Altro investimento significativo è stato il rinnovo e l'ampliamento della zona di vinificazione per ottimizzare le attività di fermentazione nel periodo di vendemmia, secondo un'accurata selezione delle varietà d'uva nei diversi appezzamenti. Abbiamo acquistato inoltre nuove botti in Rovere di Slavonia con capacità variabile da 1000 a 5000 litri, che ci garantiscono un miglior affinamento del vino.

"Per fare grandi vini come l'Amarone, ci vogliono dedizione e pazienza: pazienza, che da sempre accompagna la passione per la Valpolicella; dedizione, quale sinonimo di cura e attenzione ai dettagli"

Riccardo Tedeschi



I Vitigni e i Vigneti

Negli anni ci siamo sempre impegnati ad esaltare, attraverso i nostri vini – Valpolicella, Amarone e Recioto – il valore dei vitigni autoctoni, quali Corvina, Corvinone, Rondinella, senza dimenticare anche le uve meno note ma fondamentali quali Oseleta, Dindarella, Negrara, Rossignola, Forselina.

Di seguito presentiamo i principali vigneti di famiglia:

Monte Olmi - Il 1964 è stato un anno di svolta per la nostra famiglia quando papà Lorenzo decise di vinificare separatamente le uve del vigneto Monte Olmi dando vita al primo Cru di Amarone. Acquistato nel 1918, il vigneto Monte Olmi si estende per 2,5 ettari nella frazione di Pedemonte, nel comune di San Pietro in Cariano, a un'altitudine di 130 metri sopra il livello del mare, con esposizione dei filari a sud-ovest. Il vigneto presenta una forte pendenza, che ha reso necessaria negli anni l'edificazione di muretti a secco, realizzati in pietra locale. Oggi, dopo recenti restauri, i terrazzamenti ospitano le viti allevate secondo il sistema della Pergola veronese. Ancor oggi in questo vigneto nasce il cru Capitel Monte Olmi, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva.

Vigneto La Fabriseria - A inizio anni 2000 abbiamo piantato il vigneto La Fabriseria, su un territorio di circa 7 ettari, in località Le Pontare (tra i comuni di Sant'Ambrogio di Valpolicella e di Fumane). L'altitudine media del vigneto è di 450 metri sopra il livello del mare, con esposizione sud-sud-est. La forma di allevamento è il Guyot. In questo vigneto nascono il cru La Fabriseria, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva e La Fabriseria, Valpolicella DOC Classico Superiore.

Vigneto Maternigo - Acquistato nel 2006, il vigneto di Maternigo ("casa della madre", poiché in antichità sorgeva una struttura per l'accoglienza di ragazze partorienti) rappresenta la nuova frontiera della nostra azienda. La proprietà si estende per 84 ettari (di cui oggi 33 messi a vite), situati tra i comuni di Tregnago e di Mezzane di Sotto, nella zona DOC. Il nuovo vigneto, grazie alle sue diverse esposizioni e a un'altitudine compresa tra i 300 e i 400 metri sopra il livello del mare, va a potenziare ulteriormente una produzione ampiamente conosciuta e apprezzata nel mondo. In particolare, all'interno di Maternigo si trova il Vigneto Barila, situato a 310 metri d'altezza con esposizione sud est, una vigna che è stata selezionata dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli e da cui nasce il nuovo cru Maternigo Amarone della Valpolicella DOCG Riserva. La stessa zonazione ha identificato la particella Impervio per la produzione del cru Maternigo Valpolicella DOC Superiore.

"Il vino di qualità si fa in vigna. È la terra il principale punto di riferimento del vitivinicoltore, una terra da accudire, seguire, tutelare e rispettare"

Antionietta Tedeschi



Viticultura Sostenibile

Punto fondamentale della nostra tecnica viticola è ricercare una bilanciata commistione tra tradizione e tecnica moderna fondata sui principi naturali. Nel 2010 abbiamo avviato un lavoro di zonazione e di caratterizzazione dei vigneti sia nella tenuta di Maternigo che nella zona Classica. La zonazione, ovvero lo studio pedologico dei vigneti, è da anni vista come il punto di partenza necessario per una viticoltura di qualità; una strada che si è rivelata impegnativa e onerosa, ma capace di offrire risultati importanti e permanenti. La ricerca che abbiamo condotto ha rivelato che, a parità di composizione del terreno, la vite non si comporta sempre nella medesima maniera. Per questo motivo Riccardo Tedeschi, l'enologo, ha deciso di analizzare minuziosamente il terreno attraverso un meticoloso lavoro di caratterizzazione per misurare il modo in cui la pianta si esprime da un punto di vista vegetativo. Questo ulteriore passo in avanti nella ricerca ci ha permesso di conoscere ancora più a fondo ogni singola vite, consentendo così di avanzare interventi mirati per migliorarne lo sviluppo e, di conseguenza, la qualità dei vini prodotti.

Negli anni abbiamo inoltre avviato un processo di inerbimento per rafforzare le difese naturali del vigneto, un piano di controllo dello stress idrico, un innalzamento del contenuto di carbonio organico, un arricchimento del terreno mediante semina di particolari essenze e l'apporto di concimi organici. Sfruttando le più moderne tecnologie abbiamo anche predisposto in vigna strumentazioni in grado di monitorare la presenza di attacchi patogeni: si tratta di particolari sensori a forma di foglia di vite che misurano il grado di umidità e bagnatura fogliare così da intervenire con tempestività e precisione in caso di necessità. Abbiamo anche adottando una lotta integrata tramite l'utilizzo di batteri contro malattie come la tignola e la botrite e di estratti naturali per combattere la peronospora e l'oidio. La sperimentazione sta interessando anche la forma di allevamento, con l'obiettivo di adattare le chiome delle viti per migliorare la sanità e il grado di esposizione al sole, fattore molto importante per le varietà autoctone di Corvina e Corvinone, molto sensibili alle scottature. La ricerca continua ha lo scopo di portare la nostra azienda ad essere completamente sostenibile nella gestione agronomica e nella filiera enologica. Questo è un chiaro segnale di come la nostra famiglia sia allo stesso tempo, da un lato, fortemente legata alla tradizione e, dall'altro, proiettata verso il futuro. Oggi la nostra azienda è certificata secondo gli standard Biodiversity Friend ed Equalitas.

I Suoli e la loro Caratterizzazione Aromatica

Consapevoli del fatto che la composizione del terreno è uno dei fattori in grado di influenzare l'aroma di un vino, abbiamo intrapreso, in modo pionieristico nel territorio della Valpolicella, uno studio di caratterizzazione aromatica dei vigneti. Le ricerche svolte hanno messo in evidenza come diversi terreni e tipologie di suolo riescano a trasmettere specifiche caratteristiche ai nostri vini. Dai lavori finora svolti è emerso che la frazione calcarea dei suoli, oltre a generare vini eleganti, dona intensità e complessità aromatica. Da un'analisi più approfondita, abbiamo notato che la presenza di ossidi di ferro e di manganese favoriscono le note speziate e di frutta rossa, come amarena e ciliegia, che caratterizzano il nostro Amarone; al tempo stesso abbiamo rilevato che la frazione sabbiosa del terreno accentua le note di frutti di bosco, ribes e lampone, come si può avvertire all'assaggio del nostro Ripasso San Rocco. La presenza di argilla, unita a minerali ferrosi e manganesiferi, si è rivelata capace di dar vita a vini strutturati, di grande longevità, con buon estratto e contenuto tannico, nonché vini ricchi e carichi di colore. Il terreno ricco in scheletro si è dimostrato capace di trattenere l'acqua rilasciandola lentamente insieme ai sali minerali; mentre una tessitura del terreno bilanciata riesce a far emergere vini fortemente equilibrati e longevi. La freschezza tipica del Valpolicella d'annata, ben marcata nel Lucchine Tedeschi, è invece incoraggiata dalla presenza di ghiaie e di terreni di origine alluvionale.

La caratterizzazione aromatica dei suoli è quindi un altro tassello della ricerca scientifica in collaborazione con il Prof. Ugliano dell'Università di Verona, altro chiaro segnale della passione che l'azienda mette nel cercare di migliorarsi sempre e nel garantire un futuro da protagonista a livello mondiale all'intero territorio della Valpolicella.

“Abbiamo svelato il carattere delle nostre viti e adesso sappiamo come gestirle.”

Riccardo Tedeschi



Prof. Ugliano – La Valpolicella è un territorio vocato alla produzione vitivinicola e racchiude al suo interno diversi caratteri qualitativi associati alla specifica zona di produzione. Ci sono identità geografiche molto specifiche che possono, e devono, essere valorizzate da scelte enologiche precise. Studiare questa diversità non significa fare una classifica di quelle che sono le zone migliori o peggiori ma poter avere basi solide sulle quali creare diversi stili per produrre prodotti sempre più interessanti e differenziati. L'incidenza che la vigna e le varietà di uva utilizzate hanno sul prodotto finale è un importante oggetto di studio. Se si prendono in considerazione due degli uvaggi più importanti e utilizzati nella Valpolicella come Corvina e Corvinone si riscontra che la prima varietà apporta al prodotto finale aromi fruttati, di pepe e con una nota balsamica dovuta a terpeni quali piperitone e mintlattono; la seconda varietà dona invece sentori di spezia dolce e note vegetali.

In linea di massima nelle uve che provengono dalla zona classica della Valpolicella si riscontrano notepiù fruttate rispetto alle uve che provengono dall'area orientale che donano invece note più speziate e balsamiche. Interessante è poi notare come il carattere fruttato sia abbastanza costante nelle diverse annate, mentre quello speziato sia molto influenzato da queste ultime; a maggior ragione a Maternigo dove il terreno porta ad avere nel vino questi sentori pronunciati di pepe. Da sottolineare è poi come a livello aromatico le uve non abbiano una grande differenziazione, che diventa invece evidente nel prodotto appena fermentato e si definisce ulteriormente in fase di affinamento. La tipicità geografica viene quindi esaltata dal processo di vinificazione che diventa così fondamentale per la valorizzazione del territorio. Le scelte dell'enologo sono cruciali se si tiene conto che la sola scelta dei lieviti può far alterare del 10-15% l'identità stessa del vino. A maggior ragione le decisioni prese in cantina diventano estremamente importanti in un vino come l'Amarone, uno dei pochissimi grandi vini non in purezza ma frutto di un blend di uvaggi differenti.



Riccardo – Le varietà di uve usate nel blend di un vino hanno indubbiamente una grande incidenza sull'aroma del prodotto. Sono diverse le sfumature che cambiano poi da vigneto a vigneto e da zona a zona. A livello di uvaggi si riscontra come la Corvina doni al prodotto tannini e aromi delicati; il Corvinone tannini più aggressivi, aromi che rimandano a frutta a polpa scura e una struttura maggiore, specialmente quando viene coltivato in vigneti di collina come i nostri; la Rondinella invece risulta essere più "semplice" e aiuta a dare una struttura più fruttata ed al tempo stesso rotonda. L'Oseleta, infine, seppur sia una varietà molto semplice dal punto di vista aromatico, dona potenza, acidità e colore richiedendo di conseguenza grande attenzione nel processo di vinificazione all'amaro dei suoi tannini che possono risultare quasi legnosi. Oltre alle caratteristiche date dai diversi uvaggi si hanno poi varietà dovute ai diversi terreni dei vigneti: La Fabriseria dona sentori fruttati e floreali, il Monte Olmi trasmette sentori fruttati e balsamici molto spiccati dati da una concentrazione importante di terpeni mentolati, Maternigo esalta sentori fruttati, di spezie dolci e note pepate. Si riscontrano poi delle ulteriori differenze all'interno delle sottozone: a Maternigo, ad esempio, l'Anfiteatro è unico e dona al vino caratteristiche organolettiche diverse dalle altre aree che compongono la tenuta. Parlando più nello specifico di Amarone possiamo certamente affermare che è il gioiello della Valpolicella, un grande vino secco ottenuto da uve appassite.

L'Amarone si discosta da tutti gli altri grandi vini italiani da monovitigno. Il blend diventa per noi una componente essenziale, quasi una forma d'arte con la quale dare la propria impronta e stile al vino. Indubbiamente è una parte difficile ma bella e appagante il cui obiettivo è quello di esaltare le migliori caratteristiche delle singole masse e poter così produrre un vino elegante e bevibile, dotato di una buona freschezza e acidità. I nostri Amarone, dal Marne 180 alle riserve Monte Olmi, La Fabriseria e Maternigo, vogliono avere queste caratteristiche distintive. Il blend, per quanto riguarda i nostri vini, viene fatto "in famiglia" ed è un processo lungo che richiede più assaggi in giornate differenti fino a che non viene approvato da me, dalle mie sorelle Antonietta e Sabrina, e da mio papà Lorenzo, che ha impostato negli anni lo stile di base dei nostri vini al quale ancora oggi ci rifacciamo.

La ricerca sulla caratterizzazione aromatica fatta assieme al prof. Ugliano è pionieristica e può fungere da stimolo e riflessione per l'intera area della Valpolicella, e non solo. Per quanto riguarda la conoscenza chimica dei vini il nostro Paese è ancora molto indietro rispetto ad altri Paesi, ad esempio la Francia, ed è perciò fondamentale che in Italia si comincino a portare avanti queste ricerche. L'individuazione di quattro grandi dimensioni olfattive che caratterizzano i vini della Valpolicella (fruttato, balsamico, speziato/pepato, speziato dolce) permette di avere una conoscenza maggiore del nostro terroir e di esaltare ogni singola parcella di vigneto utilizzata. Lo scopo è sempre quello di esaltare il nostro territorio dando una grande dignità alla Valpolicella e ai suoi prodotti.

I Vini

La nostra gamma di vini Tedeschi abbraccia tutto il panorama previsto dalla denominazione di origine, dal Valpolicella al Valpolicella Classico Superiore, dal Ripasso all'Amarone, fino al Recioto. I nostri vini sono apprezzati in tutto il mondo e il loro valore è riconosciuto dalle più importanti guide italiane ed estere come vini frutto di una grande perizia artigianale prodotti con meticolosa attenzione ad ogni singolo dettaglio.

La collezione comprende:

Capitel Fontana, Recioto della Valpolicella DOCG Classico

Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), altre varietà tradizionali (10%)



Prodotto con uve selezionate in vigneti di proprietà e appassite per 4 mesi in ambiente controllato. Il vino è ottenuto per mezzo di un arresto naturale della fermentazione e rimane 2 anni a maturare in fusti di rovere di Slavonia. Vino molto fruttato, di grande concentrazione, sostenuto da una buona acidità che associata ad una dolcezza non stucchevole lo rende facilmente idoneo ad abbinamenti gastronomici. Si abbina infatti a dolci secchi (pastafrolla, sbrisolona, cantucci), torte a base di cioccolato amaro, frutti di bosco e formaggi erborinati come gorgonzola dolce.

La Fabriseria, Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva

Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)



Il vino viene prodotto in piccoli volumi e solo in annate eccellenti, con uve attentamente selezionate nel vigneto Fabriseria (sulla collina della Valpolicella Classica, tra i Comuni di Fumane e di Sant'Ambrogio) e appassite per quattro mesi in ambiente controllato. Dal 1983 ad oggi sono state prodotte solo alcune annate. Dopo la fermentazione alcolica e la macerazione in acciaio, il vino viene affinato in botte di rovere di Slavonia per 4 anni e in bottiglia per un altro anno. Vino di elevata concentrazione, con una grande struttura affiancata da una pregevole eleganza aromatica, di lunga durata. Si abbina a piatti a base di selvaggina, carni rosse, brasati e formaggi a lunga stagionatura.

Maternigo, Amarone della Valpolicella DOCG Superiore

Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (20%)



L'Amarone Riserva Maternigo è prodotto con uve raccolte nel vigneto Barila della Tenuta Maternigo, vigneto selezionato dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli, distinto da bassissima vigoria e quindi da una produzione di uve particolarmente ricche in struttura. Il tenore di calcare contribuisce ad una elevata aromaticità del vino. Le uve sono appassite per 4 mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per 4 anni e completa l'affinamento per altri 12 mesi in bottiglia. Vino con note fruttate intense (frutta dolce come amarena, ribes e lampone) unite a note speziate e di erbe mediterranee. Grande struttura con fine trama tannica, equilibrata ed elegante; vino di lunga durata. Da abbinare a carni rosse, brasate o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Capitel Monte Olmi, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta e altre varietà tradizionali (10%)



Grande cru fin dal 1964, oggi portabandiera di famiglia. Prodotto con uve selezionate nell'omonimo vigneto situato a Pedemonte e acquistato nel 1918. Le uve sono appassite per 4 mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per 4 anni e completa l'affinamento per altri 12 mesi in bottiglia. Vino con un frutto delicato, che si esalta con l'invecchiamento, e con spiccate note balsamiche, di grande struttura e complessità, molto elegante, di lunga durata. Da abbinare ad arrostiti di carni rosse e selvaggina, carni brasate, formaggi di lunga stagionatura.

Ansari, Amarone della Valpolicella DOCG

Corvina (35%), Corvinone (40%), Rondinella (20%), Oseleta (5%)



Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella, nei comuni di Mezzane e Tregnago. L'Amarone Ansari è un blend di tre lotti diversi, ognuno frutto di un'attenta selezione da parte di Antonietta, Sabrina e Riccardo, che hanno collaborato in sinergia per creare un vino di grande personalità e di buona struttura, fedele allo stile Tedeschi. Le uve sono appassite per 4 mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per circa 3 anni e completa l'affinamento per altri 6 mesi in bottiglia. Vino con spiccate note balsamiche, molto elegante, di lunga durata. Da abbinare a arrostiti di carni rosse e selvaggina, carni brasate, formaggi di lunga stagionatura.

Marne 180, Amarone della Valpolicella DOCG

Corvina (35%), Corvinone (35%), Rondinella (20%), altre varietà tradizionali (10%)



Il nome "Marne 180" richiama la tipologia di terreno sul quale sono stati piantati i nostri vigneti (marne) e la loro esposizione da sud-ovest a sud-est espressa in gradi (180). Il vino è prodotto con uve provenienti da vari vigneti di collina della Valpolicella, appassite per circa 4 mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per 3 anni, e resta poi ad affinare in bottiglia per minimo 6 mesi. Caratterizzato da una freschezza aromatica, è un vino verticale di grande struttura ed equilibrio, di buona acidità, che lo rende perfetto per la gastronomia. Da abbinare a cibi mediamente speziati, a carni rosse e selvaggina, oltre a formaggi stagionati.

La Fabriseria, Valpolicella DOC Classico Superiore

Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)



Le uve provengono dal vigneto La Fabriseria situato all'interno della Valpolicella Classica (comuni di Sant'Ambrogio e Fumane), vengono lasciate a surmaturare sulle piante prima della raccolta. Il vino, dopo la fermentazione alcolica e la macerazione in acciaio, affina in botti di rovere di Slavonia per circa due anni e in bottiglia per 6 mesi. Importante e grande cru di Valpolicella di notevole struttura, complesso ed elegante. Ottimo in abbinamento a carni rosse, in particolare agnello e capretto, selvaggina e formaggi stagionati.

Maternigo, Valpolicella DOC Superiore

Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (20%)



Nel grande vigneto di Maternigo, dove la famiglia Tedeschi ha dato il via alla sperimentazione, la mappatura dei suoli ha permesso l'individuazione di alcuni appezzamenti, che per le caratteristiche del terreno, le esposizioni e le risposte della pianta si sono rivelati veri e propri cru. Uno di questi vigneti è Impervio, così chiamato per la forte pendenza del terreno. È caratterizzato dalla presenza di marne bianche e gialle, particolarmente adatte alla produzione di un Valpolicella di grande freschezza con buona acidità, strutturato e rotondo, con grande complessità aromatica. Il vino, dopo la fermentazione alcolica e la macerazione in acciaio, affina in botti di rovere di Slavonia per circa 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi. Ottimo con grigliate di carne e con formaggi saporiti di media e lunga stagionatura.

Capitel San Rocco, Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Corvina (35%), Corvinone (35%), Rondinella (20%), altre varietà tradizionali (10%)



Prodotto con uve selezionate nel vigneto Marne bianche della Tenuta di Maternigo, il vino è ottenuto secondo l'antica tecnica del ripasso, ossia una rifermentazione di una parte di vino Valpolicella, prodotto in ottobre, su vinacce di Amarone e di Recioto. Affina poi in botte di rovere di Slavonia per circa 15 mesi e in bottiglia per circa 6 mesi. Vino elegante, complesso e nello stile di famiglia, rotondo ma secco, un grande protagonista del territorio che esprime il suo valore cantando fuori dal coro. Adatto all'invecchiamento e alla gastronomia. Si abbina a piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Capitel Nicalò, Valpolicella DOC Superiore

Corvina (35%), Corvinone (35%), Rondinella (20%), altre varietà tradizionali (10%)

Le uve, selezionate nelle colline della Valpolicella, subiscono un breve appassimento, in ambiente controllato. Dopo la fermentazione alcolica, il vino matura in botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, e per altri 6 mesi in bottiglia. Vino fruttato e morbido, di buona freschezza e beva, si abbina perfettamente a proposte della cucina mediterranea (minestre e pasta), carni bianche e rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.



Valpolicella DOC Superiore

Corvina (35%), Corvinone (35%), Rondinella (20%), altre varietà tradizionali (10%)

Prodotto con uve selezionate nei vigneti di collina della Valpolicella. Dopo la fermentazione alcolica in acciaio, affina in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi e in bottiglia per altri 3 mesi. Delicato, di media struttura, dotato di buona acidità ed eleganza come è nello stile Tedeschi. Vino quotidiano che si abbina ad antipasti di salumi, a piatti della cucina mediterranea, a carni bianche e rosse, a piatti a base di pesce e a formaggi freschi.



Lucchine, Valpolicella DOC

Corvina (25%), Corvinone (25%), Rondinella (30%), Molinara (10%), altre varietà tradizionali (10%)

Prodotto con uve autoctone provenienti dall'omonimo vigneto di Pedemonte. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino affina in acciaio e 2 mesi in bottiglia. Fresco e fruttato, con spiccate note pepate, è il tipico vino quotidiano e da tutto pasto. Valpolicella molto versatile, si abbina dagli antipasti di salumi ai primi piatti di pasta, a carni bianche e rosse, a piatti a base di pesce, a formaggi molli e freschi.



Corasco, IGT Trevenezie

Corvina (70%), Raboso (5%), Refosco (25%)

Il vino è prodotto con uve selezionate nell'area delle Venzie: la Corvina proviene dalle colline moreniche della Valpolicella, il Raboso proviene da Oderzo (Treviso), ed il Refosco è selezionato nella zona di Aquileia. Questo vino è prodotto con una tecnica tradizionale del Veronese: il breve appassimento delle uve. Durante questo processo, oltre alla concentrazione delle uve, si producono anche aromi prefermentativi, che si fondono successivamente con quelli prodotti nel corso dell'affinamento in botti di rovere di Slavonia, che dura circa 12 mesi. Vino di buona struttura tannica, in equilibrio con l'alcol, che gli dona rotondità: la viva acidità gli dà freschezza, e ne esalta gli aromi fruttati. Si abbina perfettamente a minestre e pasta, carni bianche e rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.



Capitel Tenda, Soave DOC Classico

Garganega (100%)

Le uve vengono raccolte tardivamente in vigneti ubicati nelle colline della zona classica di Soave. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino affina in recipienti d'acciaio e altri 4 mesi in bottiglia. Elegante e vellutato, fruttato con una spiccata nota di mandorla. Ideale per accompagnare aperitivi, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi e molli.



Altri Prodotti

Ai vini si aggiungono altri due prodotti di pregio e di piccola produzione:



Grappa Capitel Monte Olmi

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'Amarone Capitel Monte Olmi, originate da uve appassite delle varietà Corvina, Corvinone e Rondinella. La grappa viene invecchiata per 18 mesi in barrique di rovere. Delizia di fine pasto, da abbinarsi anche a cioccolato fondente e a dolci secchi a base di mandorle.



Olio extra vergine di oliva Maternigo

Favarol, Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino

Il perfetto microclima della Valpolicella ha reso possibile la coltivazione di olivo delle cultivar Favarol, Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino. Le olive vengono raccolte a mano nella proprietà di Maternigo e spremute a freddo per mezzo di macine in granito. L'olio viene poi filtrato. Ideale a crudo su primi e secondi piatti, oltre a verdure.