

## Clementi Vini

Fare grandi vini per Hobby o quasi? Si può, se si ha scienza e conoscenza

Le origini della famiglia Clementi si perdono nella notte dei tempi. Già attorno al 1.100 era attivo in questo terroir, un Bernardino de Clementibus.

Nell'arco di secoli seguirono piccoli spostamenti, per trasferirsi poi, all'incirca nel 1750, più a valle, nella località di Poiano, nella casa delle "Franche", dove è rimasta fino al 1870 circa.

Pietro Clementi, avvocato, ha acquistato nel 1969 la tenuta di Gnirega e, nel tempo, diradati gli impegni professionali, ha avviato l'attività di vignaiolo, accompagnato in questo percorso dalla moglie, signora Bona Murari Dalla Corte Brà, proveniente da una famiglia di nobili agricoltori della bassa veronese.

Pietro Clementi ha cinque figli, Maria; Aurelio, architetto; Maurizio, avvocato e disegnatore di moda; Giuseppe e Bernardino, avvocati.

Oggi ci sono anche cinque nipoti, Francesca e Pietro Zuegg figli di Maria e Paolo, e Rocco, Guglielmo e Clara Clementi, figli di Aurelio e di Michela De Gresti, che si spera diano continuità all'Azienda.

La Valpolicella - nomen omen potremmo dire sorridendo, pensando al rapporto tra Valpolicella terroir e Valpolicella vino: siamo vicini a Verona, in un territorio oggi diviso in cinque Comuni, fra i quali Marano Valpolicella, sede di Gnirega di Pietro Clementi.

Questa è la patria dell'Amarone, che con Barolo e Brunello sono i vini a bacca rossa più famosi d'Italia e maggiormente conosciuti e apprezzati all'estero.

I vini Valpolicella Classico Amarone, Classico Ripasso e Classico Superiore, tutti D.O.C., Amabile e Rosso Veronese, I.G.T, sono prodotti dall'avv. Pietro Clementi il sabato e la domenica, con l'aiuto di un amico "complice", vengono imbottigliati a mano, senza filtraggio, nel tentativo più che riuscito, di produrre un vino tradizionale, potremmo definirlo all'antica, preservando le caratteristiche che hanno fatto grande questo terroir.

### LA NOSTRA DEGUSTAZIONE

AMARONE della Valpolicella classico D.O.C e D.O.C.G.

Uve

65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto

Collina Masua, esposto ad ovest altitudine da 350 a 400 mt.

Coltivazione a pergola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare resistente alla siccità

Tipo di vinificazione

Le uve selezionate e raccolte a mano a fine Settembre, rimangono ad appassire in plateaux sino a Febbraio, per accentuare gli aromi e i composti fenolici.

In seguito vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa una settimana, dove il mosto fermenta.

Vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione.

Il vino quindi, senza essere filtrato, viene travasato cinque-sei volte.

Viene poi messo a riposo prima in botti di rovere per circa 36 mesi e successivamente in barriques di secondo

passaggio.

Viene quindi imbottigliato quattro/cinque anni dopo.

Affinamento: in botti di rovere francesi per almeno tre anni.

Bottiglia: LT 0,750

Grado alcolico: 16%

Acidità: g/l 5,1

Zuccheri riduttori: g/l 0,6

Caratteristiche del vino:

“Amarone si presenta con un bel rosso sangue di piccione, regala un bouquet di frutta rossa e nera, matura, confettura di

prugna, ciliegia e profumi di frutta secca e marasca. Note speziate di cannella e noce moscata, ben presenti senza prevaricare l'equilibrio.

Un esempio mirabile di un grande “vino da meditazione”.

Servizio: si consiglia di stappare almeno tre ore prima e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C

Sappiate che di Amarone in giro se ne trova, ma difficilmente avrete nel bicchiere una qualità come questa

Sposatelo con voi stessi e pochi fidati amici, magari discutendo di un buon libro davanti a un caminetto

Bottiglie da farne scorta e da dimenticare in cantina

Valpolicella classico superiore RIPASSO d.o.c.

Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt.

Coltivazione a pergola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Le uve Valpolicella vengono vinificate in Settembre/Ottobre e ripassate sulle vinacce dell’Amarone (le vinacce dell’Amarone non vengono pressate) a Gennaio.

Fermenta per una decina di giorni, vengono eseguiti in seguito rimontaggi due volte al giorno e un delastage a metà del processo di fermentazione.

Viene quindi travasato quattro volte, senza essere filtrato, messo a riposo in botti di rovere da 30 hl e poi in barriques, sempre di rovere,

di secondo passaggio, l’estate successiva.

Affinamento: in botti di rovere francesi, da 30 hl, per almeno due anni.

Caratteristiche del vino:

Inconfondibile la sua persistenza, dai profumi delicati, con i suoi sentori di frutta, pera, ciliegia, marasca, vaniglia.

Gli aromi di frutta secca e spezie derivano dal processo di “ripasso”, la breve fermentazione del vino sulle vinacce dell’Amarone.

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C

Attenzione, questo non è il fratello minore dell'Amarone. Siamo in presenza di un altro vino, che al limite potrebbe essere paragonato all'antica usanza toscana del vino "governato".

Bottiglia interessante, di ottima beva, ideale compagna di piatti come il pollame in casserruola, ma su tutti gli abbinamenti suggeriamo una bella anatra arrosto...e sarà festa grande

Valpolicella classico SUPERIORE d.o.c.

Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest &ndash; altitudine da 350 a 400 mt.

coltivazione a pergola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare &ndash; resistente alla siccità

Tipo di vinificazione: Il Valpolicella, vendemmiato a mano, viene vinificato in Ottobre. Fermenta per una diecina giorni, vengono eseguiti

rimontaggi due volte al giorno e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene poi svinato.

Il vino, non filtrato, viene travasato quattro volte, messo a riposo prima in botti da 30 hl, quindi in barriques di rovere di secondo

passaggio, dove il vino si affina per almeno un anno.

Affinamento: in botti di rovere francesi da 30 hl.

Bottiglia: LT 0,750

Grado alcolico: 13,50 %

Acidità: g/l 5,1

Zuccheri riduttori: g/l 0,6

Caratteristiche del vino:

il Superiore è particolarmente pregiato per la sua persistenza, i suoi profumi delicati, per i sentori di frutta, pera e ciliegia, di vaniglia, e la sua avvolgente delicatezza e sapidità che lo rendono facile da abbinare.

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C

Anate: 2014

Questa bottiglia a bacca rossa esprime al meglio, lo spirito della Verona enologica: seria ma non seriosa, una bottiglia da condividere, in pranzi della festa con tutta la cerchia degli amici. Sposatelo con piatti della tradizione, magari...udite, udite con dell'anguilla in umido con piselli.

Rosso Veronese &ldquo;Cà del Giovane&rdquo; I.G.T.

Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest &ndash; altitudine da 350 a 400 mt. &ndash; coltivazione a per gola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare &ndash; resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Il Rosso Veronese viene vinificato in Ottobre in botti di acciaio a temperatura controllata, laddove fermenta per dieci

giorni circa, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Quindi viene svinato. Viene

successivamente travasato quattro volte, senza filtraggio, e messo a riposo in botti d'acacia e, successivamente, di rovere.

Affinamento: in botti di rovere francesi da 30 hl.

Bottiglia: LT 0,750

Grado alcolico: 12,50 %

Acidità: g/l 5,1

Zuccheri riduttori: g/l 0,6

Caratteristiche del vino:

E' particolarmente pregiato per la sua persistenza, i suoi profumi delicati, dove emergono sentori di frutta rossa, pera, ciliegia e vaniglia. La sua avvolgente delicatezza e sapidità, lo rendono facile da abbinare: un vino universale. Se proprio volete un consiglio, accompagnatelo a pane e salame o ad altri salumi, magari d'oca

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C

Annate: 2012

In conclusione, per fortuna in Valpolicella c'è chi canta fuori dal coro e per la verità lo fa molto bene.

Se cercate vini poco omologati e concepiti come prodotti "fuori dal tempo", questa azienda rientra in quei canoni

Prosit

Azienda Agricola Gnirega di Clementi Pietro & C. s.s.

Via Gnirega 2 - Valgatara

37020 Marano di Valpolicella - Verona - Italia

cell. 347 2692201 - 340 4797005

fax 045 590783

<https://www.vini-clementi.com>

[info@vini-clementi.com](mailto:info@vini-clementi.com)