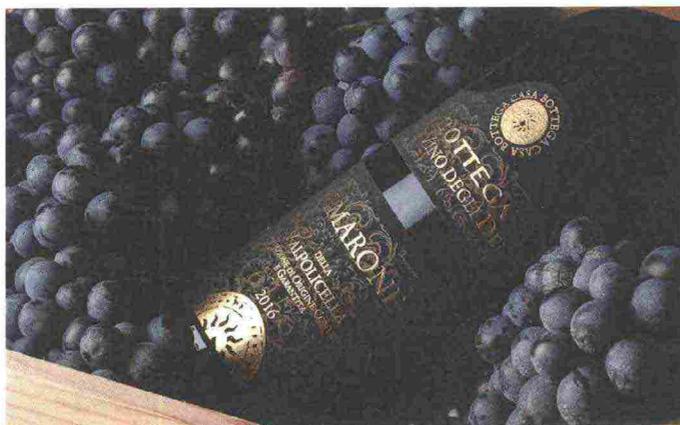




## Passione per l'eccellenza

Tradizione e innovazione si incontrano nelle colline della **Valpolicella Classica**, dove la cantina **Bottega** di Valgatarà produce pregiati vini, tra cui il **Ripasso** e l'**Amarone Il Vino degli Dei**

**L**a Valpolicella è nota per la coltivazione della vite sin dall'antichità: il suo nome in latino significa, infatti, "la valle delle molte cantine". Su queste colline a pochi chilometri a nord di Verona e due passi dal lago di Garda si coltivano varietà autoctone quali Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara dalle quali hanno origine vini rossi importanti che hanno raggiunto una consolidata fama internazionale. Questo anche grazie alla passione per l'eccellenza di cantine come **Bottega** di Valgatarà, fondata all'inizio del 900 dalla famiglia Boscaïni che acquistò un'intera tenuta ed entrò così nel mondo del vino. Negli anni, l'azienda seguì, con successo, una visione imprenditoriale al passo coi tempi, fino a ottenere una cantina più grande e strutturata, dove i valori di condivisione e partecipazione alla vendemmia rimanevano invariati. Dal Recioto all'Amarone, vino principe della zona dagli anni 80, la cantina è stata tramandata di generazione in generazione, fino all'acquisto,



nei primi anni 2000, da parte di **Bottega**, azienda trevigiana con quattro secoli di storia mondo del vino e della grappa, che ha voluto mantenerne inalterato lo spirito. A seguito dell'acquisto, **Bottega** iniziò la ristrutturazione della cantina.

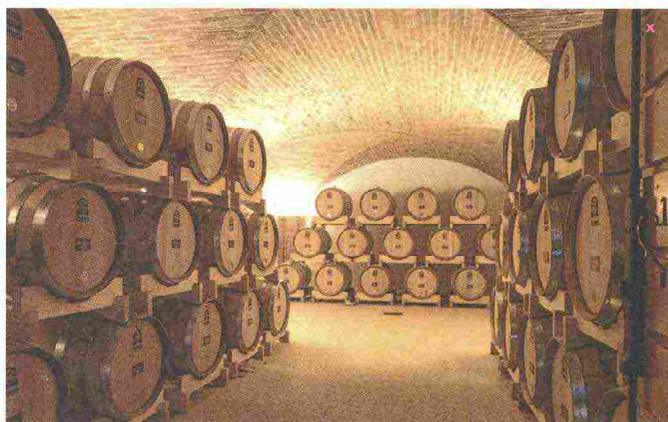
La struttura, circondata da ettari di vigneti, è oggi interamente realizzata con le tradizionali lastre di pietra della Lessinia dal colore biondo e caldo e dalle proprietà isolanti, mentre gli spazi riservati alla bottaia e alla barricaia conservano l'architettura delle volte a crociera. Le botti e le barrique sono realizzate in rovere francese, della Slavonia e americano, una diversificazione che permette di raggiungere un ampio ventaglio aromatico. Il fruttajo, la sala riservata all'appassimento delle uve, ospita ancora le tradizionali "arele", sulle quali vengono adagiati i grappoli. In questa cantina ricca di storia e tradizione hanno origine vini esclusivi, tra cui l'Amarone Il Vino degli Dei. Si tratta di un rosso importante con un nome di grande e immediato impatto scelto per sintetizzare al meglio le sue



caratteristiche di grandissima struttura, equilibrio, morbidezza che regala al palato sentori di frutta rossa matura, confettura di amarena, noce moscata e cioccolato. La vendemmia selezionata, l'appassimento sui graticci e l'affinamento in piccole botti di rovere ne fanno un vino da meditazione o da abbinare ai grandi formaggi e alle carni rosse. Il Vino degli Dei è uno dei fiori all'occhiello di **Bottega**, azienda da sempre legata al territorio veronese, che in Valpolicella produce anche un Amarone Riserva, un Ripasso, un Valpolicella Classico e un Valpolicella Classico Superiore. ● [bottegaspa.com](http://bottegaspa.com)

*Passion for excellence. Tradition and innovation meet in the hills of Valpolicella Classica, where the **Bottega** di Valgatara winery produces fine wines, including Ripasso and Amarone Il Vino degli Dei.*

*Valpolicella is known for the cultivation of vines since ancient times: its name in Latin means, in fact, 'the valley of many wineries'. On these hills just a few kilometres north of Verona and near Lake Garda, local varieties such as Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara are cultivated, from which important red wines that have achieved international renown originate. This is also thanks to the passion for excellence of wineries such as **Bottega** di Valgatara, founded at the beginning of the 20th century by the Boscaini family, who bought an entire estate and thus entered the winemaking sector. Over the years, the company successfully followed an entrepreneurial vision in step with the times, until it achieved a larger, more structured winery, where the values of sharing and participating in the harvest remained unchanged. From Recioto to Amarone, the area's flagship wine since the 1980s, the winery was handed down from generation to generation, until it was purchased in the early 2000s by **Bottega**, a Treviso-based company with four centuries of history in the world of wine and grappa, who wanted to keep the spirit of the winery unchanged. Following the purchase, **Bottega** began renovating the cellar. The structure, surrounded by hectares of vineyards, is now made entirely of the traditional*



*Lessinia stone slabs with their warm, blond colour and insulating properties, while the spaces reserved for the barrel and barrique cellar preserve the cross-vaulted architecture. The barrels and barriques are made of French, Slavonian and American oak, a diversification that allows for a wide range of aromas. The 'fruttaio', the room reserved for drying the grapes, still houses the traditional 'arele', on which the bunches of grapes are laid. In this winery rich in history and tradition, exclusive wines originate, including the Amarone Il Vino degli Dei. This is an important red wine with a name of great and immediate impact, chosen to best synthesise its characteristics of great structure, balance and softness, which gives the palate notes of ripe red fruit, black cherry jam, nutmeg and chocolate. The selected harvest, drying on mats and ageing in small oak barrels make it a wine for meditation or to pair with great cheeses and red meats. Vino degli Dei is one of the flagships of **Bottega**, a company that has always been linked to the Veronese territory, which in Valpolicella also produces an Amarone Riserva, a Ripasso, a Valpolicella Classico and a Valpolicella Classico Superiore. ■*