



Nera dei Baisi

Vino Rosso

Un piccolo vigneto curato come un giardino proprio all'entrata della nostra azienda accoglie il visitatore: è la "Conservatoria", il luogo della memoria viticola della nostra terra.

Vi sono allevate con cura 13 varietà di vite in via di estinzione che fino a qualche decennio fa costituivano per buona parte il patrimonio viticolo della Valle dell'Adige. Fra queste, la Nera dei Baisi. È il vitigno che ha dato i migliori risultati sotto il profilo aromatico negli esperimenti di microvinificazione effettuati in collaborazione con la Fondazione Mach di San Michele all'Adige in Trentino.

Si tratta di una varietà a bacca rossa, la cui unica antica vigna rimasta è stata ritrovata nella piccola contrada "Baisi" di Terragnolo, inerpicata sul terrazzino di una vecchia abitazione.

Il vino che ne nasce è di un rosso rubino vivace ed intenso. Piacevole il bouquet olfattivo, che richiama profumi freschi e fruttati di ciliegia, lampone e fragola, sensazioni che si ripetono piacevolmente al palato.

I buoni risultati dati dalla maturazione in legno hanno convinto Albino Armani a proseguire con il progetto e piantare un piccolo vigneto di circa mezzo ettaro di Nera dei Baisi, dal quale ricaviamo ogni anno circa duemila bottiglie numerate a mano.

Vitigni: Nera dei Baisi.

Zona di produzione: Valdadige in Veneto.

Composizione del suolo: terreno alluvionale.

Sistema di allevamento: pergola veronese.

Vinificazione: fermentazione con macerazione, successiva maturazione parte in acciaio e parte in legno, e lungo affinamento in bottiglia.

Abbinamenti consigliati: la Nera dei Baisi è un vino antico e particolarissimo. Lasciamo alla creatività e alla fantasia degli chef il compito di comporre abbinamenti sensoriali unici.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchiere consigliato:

