



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

Capitolo di Primavera

14 maggio 2017

*Suevi - Soavi
Soavium o terra dei Soavi*

Soave

*La Città, la storia e il suo vino
preparato da una delle migliori
cantine del territorio*

Programma

(DI MASSIMA CON POSSIBILI PICCOLE VARIAZIONI)

Ore 07.00: partenza in pullman dalla rotonda Biagi a Casalecchio, sosta al Casello Autostradale di Ferrara Nord per Raccogliere altri partecipanti.

Ore 10.00: arrivo in loco alle ore 10,00 ed escursione nei Vigneti della DOC Soave, se avremo fortuna di avere una buona giornata potremo godere di una magnifica vista a 360 gradi.

In successione:

- ⇒ Visita ai vigneti ed alla Cantina di **Sandro De Bruno** produttrice di Spumante Durello DOC sulle terre basaltiche.
- ⇒ Degustazione e pranzo nella zona attrezzata in fianco alla Bottaia.
- ⇒ Nel pomeriggio visita al paese di Soave, tempo libero e possibile visita al castello medioevale (6 euro c.a.).



LA FILOSOFIA CHE GUIDA L'IMPRESA

L'azienda agricola **Sandro de Bruno** è da sempre alla ricerca di un equilibrio tra identità e territorio. Questa è la filosofia che Sandro, il titolare, sta coraggiosamente portando avanti con la famiglia e i collaboratori.



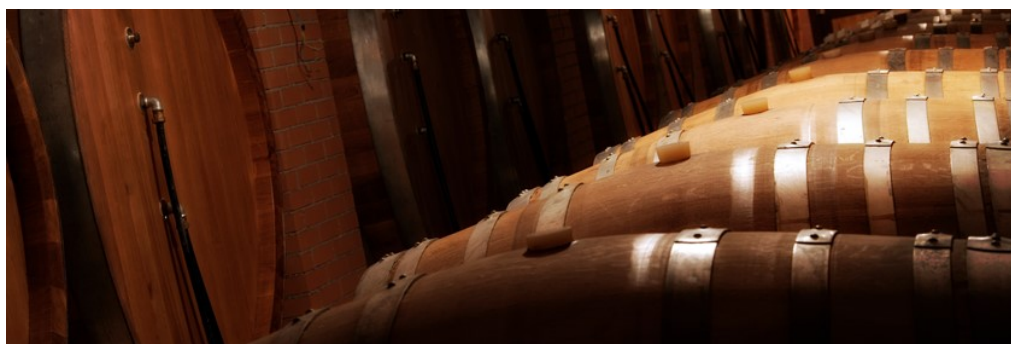
Tutte le fasi di produzione del vino vengono seguite con attenzione scrupolosa e cura dei minimi dettagli e con il supporto di una tecnica enologica all'avanguardia, basata sulla tutela dell'ambiente e sull'agricoltura integrata, giusta combinazione tra biologico e convenzionale.

Con questi presupposti l'azienda ha perseguito l'obiettivo di interpretare e valorizzare i propri vigneti, riuscendo a racchiudere nel vino che produce le migliori caratteristiche derivanti da un suolo vulcanico con elevata mineralità, le pendici del Monte Calvarina. Il risultato è rappresentato da una gamma di vini bianchi e vini rossi in grado di offrire un ventaglio di profumi, sapori e sensazioni armoniche e durature, trasmettendo anche ai palati più esigenti qualità, freschezza e tradizione. Vini che per scelta aziendale riposano in cantina almeno un anno prima della messa in commercio e che stupiscono per longevità e capacità di invecchiamento.

Ogni singolo prodotto della cantina rispecchia l'anima del Monte Calvarina, luogo in cui vengono coltivati i vigneti, zona con microclima esclusivo e, allo stesso tempo, ideale. Le precipitazioni, l'escursione termica tra giorno e notte, l'insolazione giornaliera, la costante ventilazione e l'ottimo drenaggio del terreno, infatti, influenzano in modo positivo lo sviluppo e la maturazione delle uve.



Il desiderio da sempre coltivato è quello di creare vini con caratteristiche organolettiche peculiari, uniche e perfettamente riconoscibili, lasciando che sia sempre la natura a decidere il risultato finale.



I Bianchi Dolci



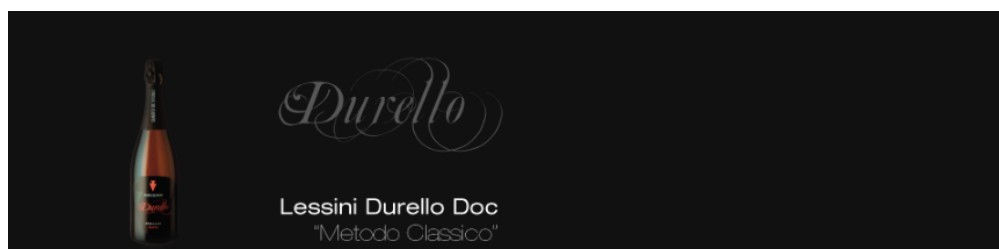
I Bianchi Fermi



I Rossi



Lo Spumante

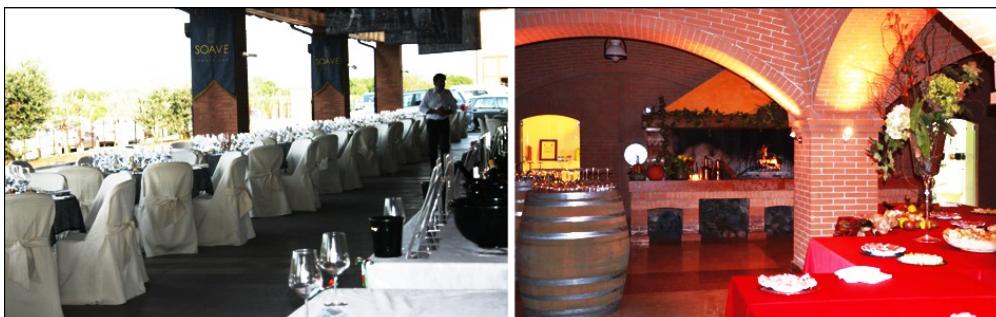


Degustazione e pranzo

La passione non si limita solo a produrre degli ottimi vini ma anche condividere gli spazi e dedicare il nostro tempo all'accoglienza dei visitatori, che possono così capire meglio le dinamiche della cantina, scoprire gli ambienti in cui i vini fermentano, maturano e si affinano, ricevere nozioni tecniche sulle lavorazioni.

La struttura, che si estende per circa 1.800 mq, dei quali 800 mq seminterrati, è costruita secondo lo stile tipico di un casolare di campagna con l'utilizzo, però, di tecnologie all'avanguardia.

Lo spazio accoglienza può ospitare fino a 70 persone in una sala adiacente alla bottaia, dove la maggior parte dei vini segue il processo di fermentazione e invecchiamento.



Soave **la città che da il nome al suo vino**

Il Castello di Soave, arroccato su una dolce collina che svetta sulla pianura veronese, è una delle più pregevoli fortificazioni del Veneto. Edificato a partire dall'inizio del X secolo, al tempo delle incursioni degli Ungari nel Nord Italia, il possente complesso difensivo viene progressivamente ampliato ed abbellito, finché, con la dominazione di Cansignorio della Scala nella seconda metà del '300, non assume l'attuale profilo, che vede la maestosa rocca centrale al culmine di un'articolata e sinuosa cinta muraria.



Nei decenni successivi si consuma una vera e propria lotta per la conquista del Castello e del borgo che cresce al riparo delle sue imponenti mura. Gli scontri più sanguinosi si concentrano ad inizio '500 e si legano alle vicende della Lega di Cambrai, che vede una serie di attori di primaria importanza, primo fra tutti l'Impero asburgico, contrapporsi alla stella nascente della politica internazionale del periodo, la Repubblica di Venezia.

Soave viene più volte conquistata e persa dalla città lagunare e giunge ad una definitiva pacificazione solo nel corso del XVII secolo, quando la famiglia Gritti viene incaricata del controllo della fortezza, che passa poi, nell' '800, alla famiglia dei Cristani-Camuzzoni che tuttora la gestiscono.

Oggi la Rocca è aperta alle visite e Soave è stata insignita della Bandiera Arancione che contraddistingue i borghi più belli d'Italia.

L'antico passato medievale ha fatto di questa città del veronese, che ha perfettamente conservato la sua memoria, uno dei luoghi più suggestivi della Regione.



**COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO**

<http://ilbrentatore.xoom.it>

info.brentatori@virgilio.it