

SANTA SOFIA



VINI SANTA SOFIA, QUANDO LA QUALITA' PARTE DAL RISPETTO DEL PAESAGGIO

Santa Sofia, la Valpolicella e l'Amarone. Un'azienda, un territorio, un vino. Tre elementi interdipendenti tra loro, i tre fattori chiave per l'ottenimento di vini di qualità.

Spesso si usa, un po' retoricamente, nelle descrizioni delle aziende vitivinicole il loro forte rapporto con il territorio, con la sua storia, con la sua cultura.

Nel caso dell'azienda Santa Sofia, però, questi elementi hanno una tale connotazione concreta, operativa, che questo connubio si può toccare con mano, gustare con gli occhi e con il palato.

Un'azienda che è su un territorio ormai da quasi duecento anni inevitabilmente diventa una sorta di testimone, di sentinella che presidia un'area avendone cura continua, rispetto.

A partire dal rispetto del paesaggio, primo elemento fondamentale per salvaguardare e valorizzare il territorio. L'azienda Santa Sofia, in questo senso, è come se avesse raccolto il testimone dal grande architetto Andrea Palladio, che ha progettato la splendida villa inserita nell'azienda, garantendo il rispetto del paesaggio rurale nel tempo.

Santa Sofia si trova inserita in una delle aree vitivinicole più vocate alla produzione dei vini di qualità del mondo: la Valpolicella Classica

Le origini della Villa risalgono al lontano 1560, anno in cui il nobiluomo Marcantonio Serego affidandosi al genio del prestigioso architetto Andrea Palladio, fece erigere al centro della sua proprietà la superba villa gentilizia divenuta nel tempo il simbolo dell'Azienda.

Con il succedersi delle generazioni, la Santa Sofia ha costruito e mantenuto una fama che la vuole "piccola azienda di grande qualità", inserendosi a pieno titolo tra le realtà più raffinate e significative del Veronese.

La famiglia Begnoni, proprietaria della cantina, per fronteggiare la crescente richiesta del Mercato ha instaurato fin dai primi anni '60 un rapporto di intensa collaborazione con i più scrupolosi e qualificati Vignaioli della zona, gestendo complessivamente 38 ha di vigneti, selezionando rigorosamente e vinificando con ogni cura uve provenienti dalle più vocate e meglio esposte colline del circondario.

Vini Rossi armoniosi e di grande stoffa, Vini Bianchi delicatamente profumati e di piacevole beva, sono il frutto del sapiente connubio tra l'esperienza del passato e l'indispensabile contributo della moderna tecnologia. I grappoli destinati alla produzione del Recioto, del Montegradella e del prestigioso Amarone, vengono fatti appassire sui graticci anche per 120 giorni, fino ad eliminare circa il 30% di acqua, ottenendo il prezioso succo ad elevato contenuto zuccherino

La pigiatura soffice e la fermentazione a bassa temperatura sono una regola per tutti i vini a marchio Santa Sofia. Il mantenimento dei Vini Bianchi in moderni contenitori d'acciaio e, per i grandi Rossi, il rito solenne della lenta maturazione

SANTA SOFIA



rigorosamente in botti di rovere di Slavonia e di Allier, precedono l'ultimo affinamento in bottiglia.

Giancarlo Begnoni insieme ai figli Luciano e Patrizia, imprenditori appassionati, vivono entusiasticamente il loro ruolo di testimoni e custodi di una grande tradizione enologica e perseguono da anni una "strategia dell'eccellenza" che ha consentito all'Azienda di posizionare i propri vini nei più raffinati Ristoranti, negli Alberghi più esclusivi e nelle più fornite Enotecche di ogni parte del mondo.

Oggi, nelle secolari cantine dagli archi in pietra, piccole botti e scelte manageriali convivono e si fondono per continuare a proporre la più completa espressione della migliore qualità.

Il re Amarone

L'Amarone della Valpolicella è oggi riconosciuto nel mondo come uno dei più importanti e apprezzati vini dell'enologia internazionale. Per conoscere l'Amarone si deve partire dall'etimologia del suo nome: "Amarone" che sta a significare l'assenza di dolce, cioè il vino "secco", e non tanto il gusto amaro.

L'Amarone è caratterizzato da una alcolicità sostenuta (almeno 14°, ma mediamente dai 15 ai 16 gradi, con punte di oltre 17 gradi alcolici), da un estratto elevato, con corpo generoso e vellutato, di profumo tipico che si evolve verso l'etereo con l'invecchiamento da cui trae beneficio.

L'Amarone di impostazione tradizionale risulta di colore granato, con note speziate e minerali spesso con sensazioni goudronate (di catrame); da circa un decennio molti produttori hanno adeguato l'impostazione dell'Amarone alle esigenze del gusto internazionale: in questa versione meglio si riscontrano le note di frutta, di amarene, di confetture unite a quelle tipiche conferite dall'appassimento.

Per informazioni:

Azienda Santa Sofia

Luciano Begnoni

Stefania Romellini

Tel. 045.770.1074

Fax 045.770.3222

E-mail: info@santasofia.com

www.santasofia.com

Ufficio stampa:

Fabio Piccoli – Cell. 347.9134007

Scaene srl di Loretta Simonato - Cell. 340.3088307