



F.LLI SPERI

PEDEMONTE (VALPOLICELLA) – VERONA

...i racconti di una terra e della sua gente

Famiglia storica della Valpolicella, l'azienda Speri è una grandissima e fedele interprete di uno dei più prestigiosi vini: l'Amarone.

Per la sua continuità e per il suo forte radicamento al territorio ha dato un forte contributo alla storia agricola della Valpolicella diventando un autorevole punto di riferimento dell'enologia italiana.

La storia dell'azienda inizia nella seconda metà del 1800 nella Valpolicella Classica partendo da pochi ettari adiacenti all'abitazione della famiglia Speri.

Nel corso degli anni l'azienda espande progressivamente le proprietà nelle zone di maggior vocazione della Valpolicella Classica fino a raggiungere i 50 ettari di oggi: uno sviluppo controllato che garantisce sempre la gestione diretta della produzione, la continuità dello stile e l'eccellente qualità dei vini Speri.

Dopo un secolo e mezzo di attività, l'azienda Speri vinifica ancora esclusivamente le proprie uve e segue direttamente tutte le fasi della produzione, dalla vigna alla bottiglia.

Oggi è arrivata con orgoglio alla quinta generazione.

i Vini

Dal profondo legame con il territorio, da una passione centenaria e dalla cura maniacale del vigneto nasce la produzione Speri, che dai vini di facile beva a quelli di altissimo livello dimostra sempre con estrema eleganza un suo stile, unico e inconfondibile.

Profondamente convinta che il vino sia frutto della terra, la famiglia Speri utilizza esclusivamente le uve dei propri vigneti, curando scrupolosamente tutte le fasi della lavorazione.

L'AMARONE: la tecnica dell'appassimento

L'antichissima tecnica produttiva dell'Amarone e del Recioto della Valpolicella è una preziosa eccezione dei vini rossi. In vendemmia, a metà settembre, i grappoli migliori delle uve Corvina, Corvinone, Rondinella (in qualche caso anche Molinara) vengono accuratamente selezionati a mano e disposti su tradizionali graticci e plateau di plastica per appassire 120 giorni circa nei fruttai posti in zona collinare dove vi è maggior arieggiamento. Il tutto avviene in modo naturale durante periodo invernale: la bassa temperatura risulta fondamentale per aumentare la concentrazione, lasciando inalterate le caratteristiche indigene e aromatiche dei vitigni autoctoni impiegati. Si perde così il 40% circa di peso, con una conseguente concentrazione di zuccheri, corpo, sostanze coloranti e tannini ...la base per un grande vino ...

L'appassimento è anche un processo molto delicato che implica grande competenza e professionalità, inoltre l'influenza di fattori come l'andamento climatico, la posizione del vigneto, la raccolta dell'uva da mettere a riposo risultano essere ancora più determinanti che nelle altre tipologie di vini.

Non è un caso che l'Amarone e il Recioto Speri godano di un'ottima reputazione: essi vengono prodotti solo nelle migliori annate ed esclusivamente da uve accuratamente selezionate nei vigneti di proprietà più prestigiosi (Monte Sant'Urbano 280-350 m/slm per l'Amarone e La Roggia 200 m/slm per il Recioto).

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it