

Bixio

PODERI

corte Fornari 36
37047 San Bonifacio (Vr)
tel. 045.7610758 - fax 045.7610283
info@bixiovini.com - www.bixiovini.com

Distribuito in esclusiva da:
Istituto Enologico Italiano
www.istitutoenologico.it

Per i vostri acquisti online: www.enotecaverona.com

Si era nel pieno della III Guerra d'Indipendenza, quando nel 1866 il genovese Nino Bixio, al seguito di Garibaldi nella battaglia di Custoza, si innamorò di una nobildonna veronese. Storia d'amore dalla quale nacque Alfonso che divenne proprietario di alcune terre nella zona di Soave. Quasi un secolo e mezzo dopo, i discendenti del celebre luogotenente di Garibaldi possiedono ancora queste terre e da quattro generazioni si occupano della coltivazione della vite. Ad avviare la produzione vinicola, alla fine degli anni Sessanta, è stato Ottavio Bixio, padre dell'attuale titolare Emilio il quale, con la moglie Antonietta e le

figlie Francesca ed Elisa gestisce quasi 64 ettari di vigneti dislocati nei territori Doc di Soave, Valpolicella e Arcole.

Nell'area di Soave e in Valpolicella sono i poderi storici della famiglia Bixio, dove nascono vini che si inseriscono come prodotti di eccellenza nel panorama enologico veronese. Tra questi spiccano i tre Cru di Soave "Bassanella", "Capitel al Pigno" e Recioto "Mondello", tutti prodotti con le migliori uve garganega selezionate attentamente dalla famiglia Bixio nei vigneti aziendali situati nell'area Classica Doc.

Di acquisizione più recente, invece, i 30 ettari di vigneti dell'azienda agricola Desmontà, nell'area di Arcole. L'azienda prende il nome da una località della zona che, vuole la leggenda, sia stata battezzata per commemorare un episodio storico, ovvero quanto Napoleone smontò da cavallo ("desmontà" in dialetto) per godere del panorama di questo territorio suggestivo. E vocato, si deve aggiungere, visto che dal 2000 la zona è stata riconosciuta Doc. Qui Emilio Bixio, grazie alla passione, alla sapienza della tradizione familiare e alla felice combinazione di microclima, suolo e tecniche di coltivazione, dà vita a prodotti di grande qualità tra i quali spicca il Nero d'Arcole, un rosso di taglio bordolese (merlot, cabernet sauvignon e "segreto dell'enologo") che reinterpreta la tradizione del territorio, quella dell'appassimento delle uve prima della vinificazione.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 17.
La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A4 Milano-Venezia: uscire a Soave-San Bonifacio e immettersi sulla SS11 in direzione Soave-Verona. Alla prima rotonda prendere la terza uscita (a sinistra) e proseguire per circa 500 metri fino al ristorante Villa Gritti. Proseguire per un altro chilometro in via Villabella fino a incontrare, sulla destra, la cantina.

Gli alberghi e i ristoranti consigliati

Hotel "Cangrande Soave", viale del Commercio 20, Soave (Vr), tel. 045.6102424, www.hotelcangrande.it.

Ristorante Locanda "Badin", via Badin 16, Valgatara di Marano di Valpolicella (Vr), tel. 045.7755453, www.locandabadin.it.

Trattoria "da Battisti", via Strà 164/B, Colognola ai Colli (Vr), tel. 045.6152230.

Cafè "Binjaku Elyona", piazza della Vittoria 11, Santo Stefano di Zimella (Vr), tel. 340.1837175.

Enoteca Storica dell'Istituto Enologico Italiano, via Sottoriva 7/B, Verona, tel. 045.590366, www.enotecaverona.com.

Trattoria "al Chiostro", piazza San Benedetto, Villanova (Vr), tel. 045.6103469.

Vini principali e prezzi

Rossi

Amarone della Valpolicella Doc Classico
26,40 Euro

Vitigni: corvina 70%, molinara 15%, rondinella 15%.

Servire a: 18/20°



Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso
9,60 Euro

Vitigni: corvina 70%, rondinella 20%, molinara 10%.

Servire a: 18/20°

Arcole Doc Rosso "Nero D'Arcole"
18 Euro

Vitigni: merlot 80%, cabernet sauvignon 10%, "segreto dell'enologo" 10%.

Servire a: 18/20°



Veneto Igt Rosso "Rinero"
8,40 Euro

Vitigni: merlot 80%, cabernet sauvignon 20%.

Servire a: 18/20°

Arcole Doc Merlot Riserva
12 Euro

Vitigni: merlot 100%.

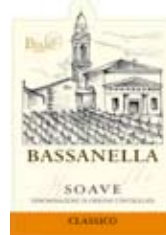
Servire a: 18/20°

Bianchi

Soave Doc Classico "Bassanella"
7,40 Euro

Vitigni: garganega 100%.

Servire a: 10/12°



Speciali Recioto di Soave Docg "Mondello"
14,40 Euro

Vitigni: garganega 100%.

Servire a: 12/14°

Spumante Extra Dry Pinot Grigio "Ramato"
7,90 Euro

Vitigni: pinot grigio 100%.

Servire a: 12/14°

