

Di storia in storia

Discendenti del celebre luogotenente garibaldino, che s'innamorò di una nobildonna veronese lasciando in queste terre un figlio, Emilio Bixio e famiglia conducono l'intero ciclo agricolo e commerciale dei vigneti compresi nelle Doc Soave, Valpolicella e Arcole, di proprietà di Bixio Poderi


Il 13 settembre 2000 è stata definitivamente concessa la qualificazione di Doc alla zona della provincia di Verona situata nella parte a sud-est del suo territorio, quella circostante il comune di Arcole, da cui prende il nome. Al centro di questo florido territorio, Desmontà, borgo il cui nome nell'idioma locale sta per "sceso", e si riferisce a Napoleone, *desmontà* (da cavallo) su quelle terre nel 1796 irresistibilmente affascinato dalla vista di questa bella campagna nel bel mezzo della battaglia di Arcole. Alla storia locale si intreccia quella personale della famiglia Bixio, la cui tradizione nell'arte della coltivazione della vite si tramanda da quattro generazioni e trova il suo culmine nell'acquisto da parte di Emilio Bixio dell'area dell'Azienda Agricola Desmontà costituita da un corpo centrale di 30 ettari di vigneti. Il microclima della zona, la costituzione del suolo e le più moderne tecniche di coltivazione della vite creano un connubio ideale per la produzione di vini d'alta qualità che sono in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori più esigenti.

La carta dei vini

Fu il padre di Emilio, Ottavio, ad avviare negli anni Settanta una produzione vinicola che oggi sta rimescolando le carte dell'enologia veronese, soprattutto con il Nero d'Arcole, reinterpretazione di una tecnica radicata nel territorio come l'appassimento delle uve, applicata, però, al classico taglio bordolese: 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10%... segreto dell'enologo! La gamma d'ingresso Arcole Doc comprende due bianchi, uno Chardonnay e un Pinot Grigio; due rossi, un Merlot e un Cabernet Sauvignon; due spumanti, un Pinot Grigio Brut e un Pinot Grigio Ramato Extra Dry. A questi si aggiunge il Denxo, medaglia d'oro concorso internazionale vinitaly 2011, una sorta di Nero d'Arcole estremo, con un appassimento ancora più spinto: circa mille bottiglie soltanto di «un vino che si beve e che si mangia», come piace descriverlo all'Azienda.



Per informazioni
sull'Azienda Agricola Desmontà – Bixio Poderi:
Istituto Enologico Italiano
Via Nazionale, 14 - 37038 Soave (Vr)
Tel. 0456104822 - Fax 0456104811
www.istitutoenologico.it

 www.enotecaverona.com