



Consorzio per la Tutela dei VINI D.O.C. ARCOLE

Sede Leg.: Via Chiavichetta, 92 – 37047 San Bonifacio (VR)
Sede Amm.: Via Mattielli, 11 – 37038 SOAVE (VR)

16 Ottobre 2007

LA PRIMA DEL NERO D'ARCOLE

Prima pigiatura con le regole del nuovo disciplinare con un appassimento di almeno 30 giorni.

Comunicato Stampa n. 14 a cura del Consorzio di Tutela Vini Arcole Doc



E' nato lunedì scorso, presso l'Azienda Agricola Desmontà di San Bonifacio, con la sua **prima pigiatura** ufficiale il **Nero d'Arcole**, il vino bandiera della denominazione riconosciuto ufficialmente da Decreto del 2 novembre 2006 (GU n. 267 del 16-11-2006)

Con l'ultima modifica al disciplinare di produzione quindi, è finalmente possibile produrre nelle zone della Doc Arcole questo vino che riesce a coniugare il classico taglio stile bordolese con il metodo tipicamente veneto dell'**appassimento delle uve**.

E infatti **lunedì 15 ottobre 2007** è stato proprio il primo giorno in cui sono state pressate le uve di Merlot e Cabernet, dopo un appassimento di ormai 45 giorni.

Protagonisti dell'evento, insieme con il titolare **Emilio Bixio**, sono stati **Dionisio Brunelli**, Assessore alle politiche per l'agricoltura della Provincia di Verona, **Alberto Martelletto**, Assessore ai trasporti, mobilità e traffico della Provincia di Verona, **Carlo Bressan**, Presidente del Consorzio Tutela Vini Arcole DOC, e **Francesco Sitta**, il nuovo Presidente della Strada del Vino Arcole DOC.

Va sottolineato che la richiesta di introdurre il termine "Nero" per identificare questo prodotto è dovuta alla tradizione dei viticoltori di questa zona, che impiegano questo termine per i migliori vini rossi di qualità aventi intensità di colore e struttura superiore alla norma.

Come tutti i bordolesi, è un vino importante che nasce da uve provenienti da vigneti con basse rese per ceppo e progettato per durare nel tempo, esprimendo tutta la sua personalità solo dopo alcuni anni di affinamento.

E' interessante notare come, già nel secolo scorso, fosse presente sul territorio un vino da queste caratteristiche. Infatti in un paragrafo del suo libro "La storia dei bordolesi d'Italia: una pacifica invasione borghese" Attilio Scienza sottolinea come "il vino fa parte di questi consumi d'élite e si afferma in particolare in questo periodo un vino stile bordolese (merlot e cabernet) detto "**vino nero**" che è apprezzato dalla clientela più ricca per la sua tanninicità".

Per il Nero d'Arcole è previsto infatti l'utilizzo di **Merlot** per un minimo del 50% e di **Sauvignon, Cabernet-Sauvignon, Carmenere e Cabernet** per il restante 50%.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del Nero d'Arcole avviene solo dopo un appassimento naturale minimo di trenta giorni. Inoltre per poter utilizzare la menzione Nero d'Arcole Doc la resa massima dell'uva non deve essere superiore al 45%.



Consorzio per la Tutela dei VINI D.O.C. ARCOLE

Sede Leg.: Via Chiavichetta, 92 – 37047 San Bonifacio (VR)
Sede Amm.: Via Mattielli, 11 – 37038 SOAVE (VR)

Dopo un affinamento in legno grande dai 12 ai 24 mesi il Nero d'Arcole si presenterà con un colore carico, dalla marcata tonalità violacea. Al naso avremo un profumo complesso, fruttato ed etereo con spiccati sentori di frutta rossa sotto spirito, mentre in bocca verremo pervasi da sensazioni speziate e balsamiche unite ai tannini morbidi e vellutati. Il gusto sarà ampio, armonico e persistente.

Con la nascita del Nero d'Arcole questa Doc che conta al suo interno oltre **4500 ettari di vigneto, 1500 aziende viticole e 21 amministrazioni comunali** ha raggiunto un importante traguardo frutto anche del significativo lavoro di zonazione durato quattro anni realizzato in sinergia con **Veneto Agricoltura**.

Da questa prima vendemmia ci si può aspettare per il Nero d'Arcole un vino di elevata qualità, frutto di una stagione vendemmiale anticipata di 15-20 giorni.

Dai dati definitivi raccolti, la produzione è buona con uve tendenzialmente basse di acidità e con gradazioni ottime.

Nella foto a sinistra: Martelletto, Bressan, Sitta e Brunelli versano uva appassita nel torchio

Nella foto a destra: la famiglia Bixio nel fruttai