CANTINA DI **ILLASI**

CANTINA DI ILLASI

Cantina di Illasi si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella. Nata come "Enopolio nell'ambito dei Consorzi Agrari" nel lontano 1938, si costituisce in forma di cooperativa a r.l. nel 1945 per iniziativa di 15 soci che hanno la lungimiranza di capire l'esigenza e l'importanza, dal punto di vista economico, di trasformare e valorizzare il prodotto prima di immetterlo sul mercato.

Cantina di Illasi rappresenta una delle realtà economiche più importanti di quell'area e, dal punto di vista vitivinicolo, è già allora tra le prime cantine cooperative veronesi, sia per potenzialità produttiva che per fatturato. **Oggi contiamo 370 soci con 1.450 ettari di vigneto.**

Cantina di Illasi is part of a viticultural area long-famed for its production of world-class Valpolicella reds. *Founded as early as 1938 as the "Enopolio nell'ambito dei Consorzi Agrari", a technical name in those days for a wine cooperative, it was re-organised in 1945 by 15 far-sighted member-growers who understood the need and the urgency, from a business point of view, of raising the quality of the wine they were marketing.*

Cantina di Illasi is one of the largest economic forces in the area and a leader in the Verona-area wine cooperative sector*, both in production output and sales volume.* ***Today, some 370 members cultivate approximately 1,450 hectares of vineyards.***

LA VALPOLICELLA
VALPOLICELLA VALLEYS

CASTELLO DI ILLASI

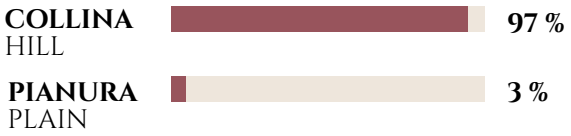
I GESTI PIÙ AUTENTICI

Sono quelli del rispetto della natura e dei suoi tempi, che accompagnano anche la raccolta. La vendemmia delle uve viene fatta esclusivamente a mano per garantire che ogni grappolo raccolto abbia perfetta maturazione. raggiunto la perfetta maturazione.

I NOSTRI VIGNETI
OUR VINEYARDS

ACTIONS THAT RESPECT NATURE

The most authentic operations are those that respect nature and its rhythms, and the way the grapes are harvested. The grapes are picked exclusively by hand, in order to ensure that each cluster has reached optimal ripeness.



ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

Il gruppo si avvale di un software (PROVIT) messo a punto a partire dal 1997 e poi sviluppato negli anni con funzioni sempre più sofisticate.
È un sistema di controllo vitivinicolo unico al mondo, estremamente evoluto, che consente il monitoraggio di tutti i vigneti dei viticoltori che fanno parte del gruppo, sulla base di analisi del terreno, del meteo, della situazione sanitaria e di molti altri aspetti agronomici. Al momento del conferimento, i grappoli vengono analizzati e selezionati sulla base di ben 17 parametri differenti. Questo sistema di controllo completo dal grappolo alla bottiglia consente di garantire standard qualitativi sempre più elevati.

THE ORIGINS OF QUALITY

The Winery boasts a software-based system (PROVIT) installed in 1997, then further developed over the years, incorporating ever more-advanced functions. This system, extremely sophisticated and unlike any other in the world, allows monitoring of all the vineyards belonging to the Group's grower-members, analysing data relating to soils, weather, vineyard health, and a host of other viticultural factors. When the grapes are brought into the cellar, the clusters are analysed and selected according to fully 17 different parameters. This from-grape-to-bottle monitoring systemmakesitpossible toachievehighlevelsofquality.

TERRITORIO

Il territorio della Valpolicella si trova a nord - nord/est di Verona e si presenta come un'ampia fascia collinare adagiata ai piedi delle Prealpi Veronesi, le quali fanno parte del gruppo delle Alpi Orientali.

La Valpolicella si presenta come un ventaglio di vallate che si sviluppano in direzione nord-sud, dipartendosi da Verona, e che spaziano dalla Val d'Adige a ovest, fino alla Val D'Alpone a est. Il paesaggio di queste valli, pur con le loro peculiarità e differenze, è prevalentemente collinare con morbidi declivi ed è dominato pressoché ovunque da vigneti, olivi e ciliegi. Si tratta di un territorio morfologicamente vario, le cui caratteristiche geologiche e climatiche sono alla base della grande originalità e tipicità dei vini che qui vengono prodotti.

Cantina di Illasi si trova a circa 20 km dalla città di Verona, in quella che viene definita Valpolicella Orientale che si colloca tra Montorio e Cazzano di Tramigna e comprende le valli Squaranto, Mezzane, Illasi e Tramigna.

La Val d'Illasi prende il nome da Illasi, piccolo centro abitato sviluppatosi intorno al suo romantico castello, risalente al X secolo. Si tratta di una delle maggiori valli che attraversano i Monti Lessini, ha inizio nel gruppo del monte Carega a quota 1650 metri circa ed è percorsa dal torrente Progno che sfocia poi nel fiume Adige. **L'area coltivata a vigneto è quella pedemontana collinare, fino a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare. È una zona da sempre vocata alla produzione vinicola perché le caratteristiche del suolo, unite a quelle del clima, rendono la Val d'Illasi il luogo ideale per la produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella.**

Dal punto di vista geologico, si tratta di una valle di origine alluvionale, quello che la differenzia dalle vallate vicine è il fatto di essere una valle sovralluvionata, motivo per cui si trova ad una quota decisamente superiore. Nella parte alta della valle troviamo suoli profondi a tessitura fine con abbondante scheletro, molto calcarei. Nella parte bassa invece i suoli sono caratterizzati da una certa pietrosità superficiale.

In generale la Valpolicella ha un clima continentale o sub-continentale. **La Val d'Illasi, nello specifico, si presenta come un lungo canale che collega i Monti Lessini alla Pianura Padana e, proprio per questa sua particolare conformazione, si presenta molto ventilata e fresca, con una notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Questo particolare clima favorisce l'accumulo degli zuccheri e degli antociani durante la maturazione, nonché la conservazione dell'acidità che è una caratteristica fondamentale per la longevità dei vini.**

Le precipitazioni sono comprese tra i 700 mm all'anno nelle annate siccitose e i 1300 mm in quelle molto piovose e tendono a essere più abbondanti salendo di quota: rispetto alla pianura, in collina se ne misura un terzo di più e in montagna talvolta persino il doppio.

GROWING AREA AND VALLEYS

The Valpolicella growing area extends north-northeast of Verona, an extensive hilly zone at the foot of the Verona Pre-Alps, which are part of the Eastern Alps complex.

Valpolicella is a fan-shaped system of valleys-oriented north-south extending outwards from the city of Verona, from Val d'Adige to the west to Val d'Alpone to the east. Although each valley is different, the topography is predominantly hilly, with gentle contours carpeted almost everywhere by vineyards, olive groves, and cherry orchards. The geology and climate are diverse, factors that influence the notable originality and distinctiveness that mark the wines that grow here.

Cantina di Illasi lies about 20 km from Verona, in what is known as Eastern Valpolicella, between Montorio and Cazzano di Tramigna, operating in the valleys of Squaranto, Mezzane, Illasi, and Tramigna.

The Val d'Illasi, which takes its name from Illasi, a small town that developed around its romantic, 10th-century castle, is one of the largest valleys that penetrate the Monti Lessini; it originates in the Monte Carega group at approximately 1,650 metres' elevation and is traversed by the Progno river, which empties into the Adige. ***The vineyards, lying on the piedmont hillslopes and reaching up as high as 500 metres, have always been prized, since the soils and climate combine to make the Val d'Illasi the ideal zone for producing the great red wines of Valpolicella.***

Geologically, the valley soils are of alluvial origin, but what sets Val d'Illasi apart from other nearby valleys are its particularly abundant alluvia, which raise it high above it neighbours. The loftier elevations here boast deep, fine-textured soils with abundant pebble admixture and limestone matrices, whereas the levels farther down-valley show more surface rock.

In general, Valpolicella enjoys a continental or sub-continental climate. ***Val d'Illasi, within this context, appears like a lengthy channel connecting Monti Lessini to the Po River plain, and thus it is well-ventilated and cool, with significant day-night temperature differentials. These particular weather conditions favour sugar and anthocyanin accumulation in the berries during ripening, as well as preservation of acidities, a fundamental requirement for ensuring longevity in wine.***

Rainfall is between 700mm in drier years and 1,300 in very wet years, and tends to increase with ascending elevations. Compared to rainfall amounts in the plains, the hills here receive a third more, and mountain areas even twice as much.

VITIGNI E SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Cantina di Illasi è il punto di riferimento per la produzione dei vini Valpolicella e tutta l'uva a denominazione Valpolicella viene conferita qui, tra Cantina di Illasi e lo stabilimento di Cazzano di Tramigna. I vigneti dei soci produttori sono situati principalmente nei comuni di Illasi, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Mezzane, Lavagno, Colognola ai Colli e San Martino Buon Albergo.

Il sistema di allevamento più comune è la pergola veronese che ha più di 2000 anni di storia e rappresenta la tradizione della Valpolicella. Negli ultimi anni sta prendendo piede anche la pergoletta inclinata che riduce l'esposizione delle uve ai raggi solari ed è particolarmente indicata per le varietà più sensibili alle scottature, come ad esempio il Corvinone.

Abbastanza diffusi anche il guyot e altre forme di allevamento a parete.

I vitigni protagonisti dei 1450 ettari a denominazione Valpolicella gestiti oggi dalla Cantina sono Corvina, Corvinone e Rondinella.

La Corvina è la colonna portante del blend dei vini della Valpolicella, conferisce al vino corpo, ricchezza aromatica e morbidezza.

Il Corvinone è caratterizzato da sentori fruttati e talvolta speziati, conferisce morbidezza e struttura al vino.

La Rondinella è una varietà molto resistente e conferisce al vino sapidità e colore.

Altre varietà autoctone complementari sono Oseleta e Spigamonti, che vengono impiegate in percentuali minori, così come i due vitigni internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon, come previsto dai disciplinari di produzione.

GRAPE VARIETIES AND TRAINING SYSTEMS

Cantina di Illasi is benchmark producer of Valpolicella wines. Between this winecellar and the Cazzano di Tramigna facility, the Cantina di Illasi facility receives all the grapes from the DOC Valpolicella vineyards. Member-grower vineyards lie principally in the communes of Illasi, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Mezzane, Lavagno, Colognola ai Colli, and San Martino Buon Albergo.

The most common vine-training system is the pergola veronese, the high, flat-roofed pergola method traditional to the Verona area; with more than 2,000 years of use, it is a deep-rooted tradition in Valpolicella. Increasing in popularity in recent years is the pergoletta inclinata, an inclined version that reduces exposure to the sun's rays and is particularly appropriate for burn-sensitive grapes, such as Corvinone.

Guyot and other forms of vertical trellising are also widespread.

Corvina, Corvinone, and Rondinella are the most important grape varieties cultivated in the 1,450 hectares of vineyard in DOC Valpolicella.

Corvina is the main protagonist in the blend of Valpolicella wines, giving them body, aromatic complexity, and smoothness.

Corvinone contributes fruitiness and at times a spicy impression, as well as structure and softness.

Rondinella, a particularly hardy grape, contributes sapidity and dark colour.

Oseleta and Spigamonti, other complementary native grapes, are utilised in smaller amounts, as are international varieties such as Merlot and Cabernet Sauvignon, as specified in the Production Code.

POLESELLA
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

375 ml - 750 ml

% 13

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella.
Provenienza: I vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc.
Affinamento: La maturazione avviene in legno per almeno 10 mesi.
Colore: Rosso rubino brillante.
Profumo: Fruttato intenso con sentori di frutta a bacca rossa e di ciliegia amarena.
Sapore: Si presenta di buona struttura, persistente, con una tannicità consistente ed elegante.

Grapes: *Corvina, Corvinone e Rondinella.*
Origin: *The vineyards are situated in the Doc Valpolicella area.*
Fining: *The wine is aged in wood for at least 10 months.*
Colour: *Bright ruby red.*
Bouquet: *Intense fruity flavour with hints of red fruits and sour black cherry.*
Flavour: *Full-bodied, persistent, with good elegant tannin content.*

CA' VECCHIE

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

750 ml - 1500 ml

% 14

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Provenienza: I vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc.

Vinificazione e Affinamento: Il Valpolicella Superiore fresco di annata viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. Si ha quindi una seconda macerazione/fermentazione di circa 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino ripasso prosegue l'affinamento per il 30% in barrique e per il 70% in botti di rovere per 12 – 18 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi aranciati con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso e ampio di frutta, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia.

Sapore: Di buona persistenza, elegante, amplificato da una trama di tannini armonici e setosi.

Grapes: *Corvina, Corvinone e Rondinella*

Origin: *The vineyards are situated in the Doc Valpolicella area.*

Wine making and fining: *The current-year Valpolicella Superiore is "repassed" over the fresh pomace of Amarone, initiating a second maceration-fermentation lasting some 8-10 days. The wine is then racked of and matures for 12-18 months, 30% in oak barrels and 70% in large oak ovals.*

Colour: *Intense ruby red tending to orange with cellaring.*

Bouquet: *Generous and fruit-rich, with prominent notes of cherry, blackberry, and vanilla.*

Flavour: *Long-lingering, elegant, with well-balanced, glossy tanninssilky tannins.*

AMARONE BIO
DELLA VALPOLICELLA DOCG

750 ml

% 15

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella Bio.
Provenienza: I vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc. le uve restano ad appassire per almeno 3 mesi.
Vinificazione e Affinamento: Dopo la pigiatura e la fermentazione il vino matura in botti di rovere per almeno 24 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia.
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: Fruttato intenso con sentori di ciliegia, amarena, frutti di bosco, cioccolato.
Sapore: Si presenta ampio, setoso, morbido, con una tannicità armonica e vellutata.

Grapes: *Corvina, Corvinone e Rondinella.*
Origin: *The vineyards are situated in the Doc Valpolicella area. the grapes are dried for at least 3 months.*
Wine making and fining: *After crushing and fermentation, the wine ages in large oak barrels for at least 24 months and is then refined in bottle.*
Colour: *Deep ruby red with garnet highlights.*
Bouquet: *Very fruity with hints of cherry, black cherry, wild berry fruits, chocolate.*
Flavour: *Silky, soft, with harmonic velvety tannins.*

MALANCHINO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG

375 ml - 750 ml - 1500 ml

% 15

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Provenienza: I vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc.

Vinificazione e Affinamento: Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 3 mesi. Il mosto-vino termina la fermentazione in recipienti d'acciaio. Dopo la maturazione, per almeno 24 mesi in botti di rovere, segue affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati di grande intensità.

Profumo: Fruttato intenso con sentori di ciliegia, frutti di bosco, spezie e cioccolato.

Sapore: Si presenta ampio, caldo e morbido, con un tannino armonico e vellutato, di lunga e piacevole persistenza.

Grapes: *Corvina, Corvinone e Rondinella.*

Origin: *The vineyards are situated in the Doc Valpolicella area. the grapes are dried for at least 3 months.*

Wine making and fining: *After crushing and fermentation, the wine ages in large oak barrels for at least 24 months and is then refined in bottle.*

Colour: *Rich ruby red with garnet highlights.*

Bouquet: *Rich fruit, with fragrant impressions of cherry, wild berry, spices, and chocolate.*

Flavour: *Full-volumed, warm, and smooth, with well integrated, silky tannins, and a long-lingering, tasty fnish.*

Viale della Vittoria, 128 - 37038 Soave (VR)
www.cantinadiillasi.it