

LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono vinificate separatamente e la macerazione, cioè il contatto tra bucce e mosto, si protrae per circa 20 giorni. Anche l'affinamento prevede di mantenere i vini delle diverse varietà separate in grosse botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 ettolitri per circa 18 mesi. Solo dopo questa fase vengono effettuati i tagli tra i diversi vini, per ottenere la migliore combinazione possibile anno dopo anno.

VINIFICATION

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec

The different varieties are separately vinified and the maceration, i.e. the contact between peels and must, goes on for about 20 days. Also the ageing commands to keep separated the different varieties wines, within large barrels of Slavonia's oak, 25 and 50 hectolitres, for about 18 months. Only after this stage the cuts among the various wines, in order to obtain the best possible combination, year by year.

IL PRODUTTORE

Fondata negli Anni '50 dal Conte Piero Loredan, l'Azienda Agricola **LOREDAN GASPARINI** di Venegazzù, nel cuore dell'Alta Marca Trevigiana, è passata dal 1973 sotto la direzione dell'attuale titolare Giancarlo Palla. Si narra che a tessere le lodi di questa area vocata alla produzione di vino fosse già lo storico Bonifacio nel 1590.

Gli 80 ettari di vigna nei quali si estende l'azienda sono fin dall'origine dedicati a produrre vini di elevata qualità. L'intraprendenza e la lungimiranza del Conte Piero Loredan (arricchito da un soggiorno di 3 anni in Francia), hanno permesso ai suoi tagli di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec di diventare nel



Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



CONTE
Loredan Gasparini
VENEGAZZÙ

corso degli anni dei veri e propri simboli dell'eno-logia italiana: basti pensare, a titolo di esempio, che la stessa Enciclopedia Treccani identificò appositamente sotto il nome Venegazzù: "[...]

un vino pregiato rosso da tavola, prodotto in qualità limitata nella zona di Venegazzù". In altre parole quello che oggi potremmo definire un Cru.

THE PRODUCER

Founded in '50 by Conte Piero Loredan, the Agricultural Company **LOREDAN GASPARINI** of Venegazzù, in the heart of the "Alta Marca Trevigiana", in 1973 has been handed to the direction of the present owner, Giancarlo Palla. Traditions tells that the historian Bonifacio, in 1590, praised this land, so suitable for wine production. 80 hectares of vineyard, where the company is extended, are dedi-

cated from the beginning to the production of high quality wines. The initiative and farsightedness of Conte Piero Loredan (enriched by a stay of 3 years in France), allowed to his cuts of Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Malbec to become over the years authentic symbols of Italian oenology: we just need to think, for example, that the same Treccani Encyclopedia identified under the term Venegazzù: "[...] a valuable red wine, produced in limited quality in Venegazzù area". In other words, what we can today call "Cru". Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.

www.vinoparlante.it



STRAPPA QUI
TEAR OFF



MESSO IN BOTTIGLIA NON FILTRATO DA AZIENDA AGRICOLA
CONTE LOREDAN-GASPARINI-VENEGAZZÙ DEL MONTELLO-ITALIA

COLLI TREVIGIANI
0,750/e INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 13,5% VOL

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE
ZAWIERA SIARCZYNY - BEVAT SULFIETEN - SISÄLÄB SULFITIT
INNEHÄLLER SULFITER - περιεχει θειουδινη

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE



mobile: loredan Gasparini.vinoparlante.it

in Sintesi

Territorio altamente vocato e grande perseveranza permettono all'azienda Loredan Gasparini di essere da oltre 50 anni un punto di riferimento per i vini ottenuti da uve bordolesi. Grande stoffa per questo Venegazzù Rosso della Casa, un vino capace di catturare l'attenzione fin dal primo sorso. Perfetto con le carni rosse. **Buona degustazione!**

IN SHORT

An highly suitable land and a strong perseverance give to Loredan Gasparini company the opportunity to be since 50 years the point of reference for the bordolese grapes wines. A great stuff for this Venegazzù Rosso della Casa, a wine able to catch the attention with the first sip. Perfect with red meat. Happy Wine tasting!



IL VINO

VISTA

Un bel colore rosso granata, con bagliori rubino.

OLFATTO

Ad ogni olfazione il vino regala sensazioni diverse, che vanno dalle iniziali percezioni fruttate rinfrescate da un tocco vegetale, fino ad accenni speziati e balsamici di grande finezza.

GUSTO

In bocca si evidenzia una morbidezza dai sapori fruttati, concentrati e maturi, subito ravvivati dai toni vegetali e da una tenera acidità. Il tutto poggia su una trama tannica elegante, che porta ad un lungo e persistente finale.

THE WINE

A beautiful grenadine color, with ruby glares.

Every olfaction offers different sensations, from the initial fruity feelings, refreshed by a vegetable tone, to spicy and balmy hints of high fineness.

The mouthfeel highlights a softness of fruity, intense and mature tastes, refreshed by vegetable tones and a soft acidity, laid upon an elegant tannic woof, introducing a long and persistent final.

A TAVOLA

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente ai grandi piatti a base di carni di manzo e carni rosse in generale; ottimo anche con le zuppe di carne; da provare con i formaggi stagionati.

SERVIZIO

Stappare la bottiglia in anticipo e servire in ampi calici a 18° C; fare roteare bene il vino nel calice per ossigenarlo.

CONSERVAZIONE

Ha una grande personalità che saprà esprimersi per un lungo periodo, almeno di 6/8 anni in cantina; in casa, invece, è bene non tenerlo a lungo.

AT THE TABLE

It is perfectly coupled with beef and red meat dishes; it is excellent also with meat soups. Try it with matured cheese.

Broach in advance, and serve in wide chalices at 18° C; rotate well the wine within the chalice, oxygenating it.

It has a great personality, which will express itself over a long time, at least 6/8 years inside a wine cellar. At home, it is good to not keep it for a long time.

www.vinoparlante.it

I VITIGNI

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC E MALBEC

Vitigni provenienti soprattutto dal Bordolese, e più in generale dal sud-ovest della Francia, che si sono poi diffusi in tutto il mondo grazie alla loro notevole adattabilità e perchè ricchi di sostanze, come tannini e antociani, che determinano il colore e la struttura del vino.

THE GRAPE VARIETY:

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC e MALBEC

These varieties come from Bordelese area, and more generally from the south-western part of France, spreading throughout the world thanks to their high adaptability and their richness of molecules, like tannin and anthocyanins, determining color and structure of the wine.



IL TERRITORIO

I vigneti si trovano a Venegazzù in provincia di Treviso, un Cru storicamente noto per la produzione di grandi vini situato sul Montello, una collina caratterizzata da terreni argillosi che presentano una particolare colorazione rossa dovuta alla notevole presenza di minerali ferrosi.

THE TERRITORY

The vineyards are placed in Venegazzù, province of Treviso, a "Cru" that is historically famous for the production of great wines, situated on the Montello, an hill characterized by clayey territories, with a particular red color determined by the presence of iron minerals.



L'ANNATA

Il 2006 è stata un'annata caratterizzata da un'estate piuttosto regolare che ha permesso una ottimale maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 20 Settembre con il Merlot ed è terminata con i Cabernet nelle prime settimane di Ottobre.

THE YEAR 2006 has been an year characterized by a regular summer, allowing an excellent ripening of grapes. The harvest started on 20th September with Merlot, and ended with Cabernet on the first weeks of October.