



TENUTA
VILLA BELLINI

TEATRINO



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO 2023

UVAGGIO

Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara

RACCOLTA

manuale,
in cassette
da 8/9 kg



0,75 L

VENDITA

Primavera
2024

FERMENTAZIONI sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO 12%

RESIDUO ZUCCHERINO 0,6 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,24 g/l

ESTRATTO SECCO 25,5 g/l

pH 3,43



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in vasche d'acciaio. Affinamento di circa 6 mesi solo in acciaio e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 3 anni



PROFILO SENSORIALE

Teatrino è un vino che custodisce l'anima del brolo da cui nasce. Alla vista il vino si presenta con una bella tonalità rosso brillante che mantiene una trasparenza che invita alla beva. Lo stile di fermentazione spontanea mira ad esaltare la finezza e il profumo vinoso, sottile con toni di marasca, rosa, pepe nero ed erbe officinali. Caratterizzato da un sapore fresco, secco, piacevolmente tannico e vibrante sostenuto dall'acidità che lo conferma un vino rosso perfetto per un clima mite ed estivo.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Eleganza e leggerezza lo rendono versatile per il consumo quotidiano. Si accompagna ad antipasti locali, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegate proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 12-16°C.



ANNATA 2023

Annata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso, primavera con temperature sopra la media fino a maggio, mese che registra precipitazioni particolarmente importanti, conseguentemente ripresa vegetativa è risultata anticipata di 5-10 giorni rispetto al 2022. La forte instabilità meteo della tarda primavera/inizio estate ha prima riassorbito l'anticipo fenologico, accumulando poi, un leggero ritardo. Il lungo periodo di piogge estive ha contribuito a uno sviluppo rigoglioso della parte vegetativa e del frutto. Le alte temperature di agosto hanno rallentato l'attività metabolica della vite registrando in generale un ritardo circa 6/7 giorni di maturazione rispetto al 2022. È stata un'annata all'insegna della freschezza con una gradazione alcolica più bassa rispetto a quelle precedenti. La resa media complessiva è di 50 q/hl.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto. Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini.

La forma di allevamento della vite è mista: pergola trentina, con un sesto d'impianto di 3300 piante/ha, ed alberello modificato, a 10.000 ceppi/ettaro. L'età delle viti, infine, varia dai 20 ai 100 anni.