

## UN'OASI SENZA TEMPO NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA CLASSICA

C'è un luogo dove la storia si fonde con la natura e l'arte della viticoltura si esprime in tutta la sua poesia

**T**enuta Villa Bellini, incastonata nel cuore della Valpolicella classica, è molto più di un'azienda vitivinicola: è un racconto vivo di biodiversità, tradizione e rispetto per la terra. All'interno del "brolo", il giardino che circonda la villa settecentesca, sei ettari di paesaggio incontaminato si dispiegano tra vigneti, uliveti e alberi maestosi, tra cui una quercia di trecento anni e cipressi secolari. Il tutto è impreziosito da una sorgente nascosta in una grotta e da un laghetto che si immerge nel bosco, a completare un quadro di rara bellezza. Questa terra, formata da un intreccio di rocce calcaree e calcarenitiche, è vocata a una viticoltura biologica di precisione, in cui ogni intervento è misurato e ogni scelta mira a preservare l'equilibrio dell'ecosistema. Il sovescio è il nutrimento principale per i terreni, l'irrigazione si applica solo in caso di necessità estrema, e i trattamenti biologici vengono utilizzati con parsimonia, unicamente quando indispensabili. La coltivazione dei vitigni autoctoni – Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara – avviene in filari stretti, secondo metodi tradizionali che privilegiano la qualità delle uve rispetto alla quantità, garantendo un'attenzione artigianale in ogni fase della lavorazione. La vendemmia è un rito antico, svolto interamente a mano con una cura quasi devota. Solo i grappoli perfetti raggiungono la cantina, mentre quelli meno idonei vengono restituiti alla terra in un ciclo di rigenerazione. Dopo la raccolta, le uve riposano nel fruttajo, dove l'appassimento avviene naturalmente grazie alla ventilazione, esaltando il potenziale aromatico di ogni acino. La fermentazione, lasciata alla spontaneità della natura, è scandita da microvinificazioni che rispettano i tempi di raccolta. L'affinamento si svolge in botti e tonneaux di rovere francese, in una bottega che custodisce il silenzio e la pazienza necessari per creare vini di carattere. Oltre alla produzione vinicola, la villa settecentesca è in fase

di restauro sotto la guida di esperti restauratori e della Sovrintendenza ai beni culturali. La struttura diventerà un wine-relais, un luogo dedicato alla winery hospitality, dove il vino non sarà solo degustato, ma vissuto come esperienza immersiva nella storia e nella cultura del territorio. Ogni vino prodotto dalla tenuta rappresenta l'essenza della Valpolicella Classica, esprimendo caratteri distinti e profondi. Dal Valpolicella Classico DOC, leggero e fine, al Superiore che aggiunge vivacità e speziatura; dal Ripasso, ricco e complesso, all'Amarone, monumentale nel suo profilo aromatico, fino al Blanc de Noir, spumante elegante e fresco. Ogni calice è una narrazione, un'ode a una tradizione secolare e alla maestria di chi lavora con rispetto per la terra. Tenuta Villa Bellini non è solo un luogo, ma una filosofia che celebra l'armonia tra uomo e natura. Ogni fase, dalla vite alla bottiglia, racconta una storia fatta di dedizione, rispetto e passione. È un invito a scoprire la Valpolicella attraverso i suoi vini, un viaggio che profuma di marmosca, ciliegia, spezie e minerali, e che lascia nel cuore il ricordo di una terra unica e poetica.



IN FOTO, DA SOPRA, AMARONE TENUTA VILLA BELLINI, TENUTA VILLA BELLINI