

Corte Sant'Alda

Località Fioi, via Capovilla 38
37030 Mezzane di Sotto (VR)
tel +39 045 8880006
fax +39 045 8880477
info@cortesantalda.it
www.cortesantalda.it

Ettari di proprietà: 15

Produzione annua: 90.000

Sito: ★★★★★

Accoglienza: ★★★★★

Vini: ★★★★★

Riferimento:

Marinella Camerani

Acquistata dal padre intorno agli anni Settanta come sito di vacanza per il week-end, la tenuta viene trasformata nel 1986 dalla figlia Marinella Camerani, che vi si trasferisce con la propria famiglia, divenendone la proprietaria e iniziando la vinificazione e la riconversione dei vigneti. L'azienda, che attualmente conta una superficie complessiva di 15 ettari lungo 13 appezzamenti, è diventata nel giro di una manciata di vendemmie uno dei punti di riferimento produttivi della cosiddetta "Valpolicella allargata".

Visite

Dal lunedì al sabato: 9-12 e 15-17.30, su appuntamento.

Come arrivarci

Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Verona Est, dir. Vicenza, a Vago di Lavagno svoltare a destra dir. Mezzane di Sotto. Nel centro del paese svoltare a destra all'ufficio postale, seguendo la segnaletica aziendale.

Da vedere nei dintorni

L'Arena di Verona, uno dei maggiori anfiteatri romani superstiti. Eretto nel I secolo, ha 72 arcate a due ordini sulla seconda cinta, planimetria ellittica, una cavea con 44 gradini capace di contenere 22 mila spettatori. In estate è di scena la celebre stagione operistica.

Il vigneto da camminare

Le vigne di corvina, corvinone e rondinella, tra impianti a pergola veronese e a guyot, che ruotano attorno alla tenuta.

Perché vale il viaggio

Per conoscere, nelle suggestive contrade della Val di Mezzane, Marinella Camerani, indomita, energica, passionale donna del vino, che dal 1986 è impegnata a tutto campo nella produzione vitivinicola (dalla raccolta alla vinificazione, passando per la commercializzazione), contando al suo attivo anche olio, grappa e uno studio tematico-analitico sulla pedologia dei suoi terreni. Seguitela nei suoi andirivieni tra la tenuta e la corte, oppure tra i vigneti, o ancora nell'affascinante cantina dai colori pastello, e capirete perché i suoi rossi - Amarone e Valpolicella Mithas su tutti - ardono di quel particolare fuoco che nel giro di poche vendemmie ha permesso loro di diventare protagonisti assoluti della denominazione. (MZ)

I VINI

Vino Top

Amarone della Valpolicella € 45

Qualità-Prezzo

Valpolicella Ca' Fioi € 8

Da conoscere

Il temperamento del Valpolicella Superiore Mithas, uno degli apici della denominazione: l'invitante viscosità del Recioto della Valpolicella; e la piacevolezza del Soave Vigne di Mezzane.