VILLA SPINOSA *news*

OTTOBRE 2019

VENDEMMIA IN VALPOLICELLA

Grande fermento nel vigneto ed in cantina per la nuova vendemmia, iniziata, nella seconda metà di settembre, in ritardo rispetto alle ultime annate. La primavera molto fresca, il mese di maggio particolarmente piovoso e poi l'intenso caldo estivo hanno rallentato il ciclo vegetativo.
L'attento lavoro tra i filari e le escursioni termiche di questi giorni fanno presagire un alto livello qualitativo delle uve. Siamo ottimisti nel prevedere un'annata importante, con vini longevi, ricchi di sostanza e colore: il sogno di ogni vignaiolo!

Enrico Cascella Spinosa

PREMI E RICONOSCIMENTI

RIVISTE INTERNAZIONALI E GUIDE VINI

Abbiamo iniziato la stagione della vendemmia con un'ottima "raccolta" di premi.
La giornalista Monica Larner, degustatrice per l'Italia della rivista americana **Wine Advocate-Robert Parker**, ha assegnato **94 punti** a "Guglielmi di Jago - 20 anni" Amarone della Valpolicella Classico Doc Vendemmia 1998. **93 punti** a "Guglielmi di Jago - 10 anni" Vendemmia 2007 e **91 punti** ad "Albasini" Amarone della Valpolicella Classico Docg 2011. *"Tornare indietro nel tempo è un'affascinante lezione di storia"* ha scritto Larner nella sua recensione.
Falstaff, rivista distribuita nei paesi di lingua tedesca, ha riconfermato il suo apprezzamento per i nostri vini dopo le ottime recensioni per l'Amarone, premiando al "Valpolicella Trophy 2019" "Figari" Valpolicella Classico Superiore Doc 2016 e "Jago" Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016 entrambi con **93 punti**.
Altro importante riconoscimento arriva dalla **Guida ai vini d'Italia Vitae 2020** dell'AIS. L'Associazione Italiana Sommelier ha assegnato il massimo riconoscimento **"Quattro Viti"** a "Guglielmi di Jago" - 10 anni Amarone della Valpolicella Classico Doc 2007. **Slow Wine 2020** ha premiato Amarone della Valpolicella Classico Docg 2015 nella categoria **"Grande Vino".**

APPUNTAMENTI

Buy Veneto
Workshop internazionale del Turismo Veneto
Centro Congressi
Hotel NH Laguna Palace, Mestre
7 ottobre 2019

Slow Wine 2020
Presentazione Guida
Montecatini Terme
12 ottobre 2019

Vitae 2020
Presentazione Guida
"Nuvola" Fuksas, Roma
26 ottobre 2019

VILLA SPINOSA ENTRA A FAR PARTE DI FIVI

*È un'importante novità essere entrati a far parte di FIVI, **Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti**. Una scelta motivata dalla condivisione di idee e di principi con gli altri produttori aderenti a FIVI. Una cantina come la nostra, che produce esclusivamente vini rossi della denominazione Valpolicella e che segue principi etici e qualitativi, sente il bisogno di scambiare esperienze e ricerche con chi è allineato a questi criteri. Vivere e lavorare un territorio, conservando le peculiarità con persone che ogni giorno si impegnano nel rispettare l'ambiente e il vino, rappresenta per noi e per FIVI l'idea di sviluppo sostenibile nella nostra filiera, dalla vigna alla commercializzazione. Dai prossimi imbottigliamenti anche sulle nostre bottiglie comparirà il logo FIVI.*

ENOTURISMO

VILLA SPINOSA PREMIATA AL CONCORSO "BEST OF WINE TOURISM"

Giunto alla terza edizione, il concorso internazionale **"Best of Wine Tourism"**, seleziona le migliori aziende del settore vitivinicolo che si distinguono per la qualità e l'impegno dei servizi turistici. In una delle categorie per noi più ambite, **"Architettura e Paesaggio"**, Villa Spinosa è stata premiata con la motivazione: *"per aver trasformato l'ottocentesca villa padronale, impreziosita dal romantico giardino all'italiana, in un luogo di condivisione, accogliendo visitatori provenienti da tutto il mondo senza trascurare il legame con la comunità locale".* È un prestigioso riconoscimento per la Valpolicella, per la nostra comunità e per noi tutti di Villa Spinosa che, con l'impegno costante, il lavoro in campagna e in azienda, manteniamo le opere architettoniche del Borgo di Jago dove ha sede Villa Spinosa.