

# VILLA SPINOSA *news*



APRILE 2018

1/2018

## PIÙ VICINI AL NOSTRO MONDO

Nasce "Villa Spinosa News", newsletter pensata per raccontare mensilmente ai nostri clienti, ai giornalisti, agli amici, le novità dal "Mondo di Villa Spinosa". Notizie semplici, rapide, per celebrare i protagonisti di Villa Spinosa: il vino e la Valpolicella, da vivere tra degustazioni, vacanze in agriturismo ed esperienze enogastronomiche.

Vi racconteremo gli eventi che ci vedranno protagonisti nel mondo e in cantina, le persone e i momenti culturali in cui crediamo.

Enrico Cascella Spinosa

## IN BREVE

### ENOTECA IN TINAIA

Riapre, con l'arrivo della primavera, il nostro Wine Shop a Jago, punto di ritrovo per visite, degustazioni ed incontri, nel quale è possibile acquistare l'intera gamma dei vini di Villa Spinosa.

**Orari di apertura:**

**lunedì-venerdì 9:00/12:00 - 15:00/18:00**

**sabato 10:00/16:00**



### SUL LAGO DI GARDA

Il **19, 20, 21 maggio**, a **Garda**, saremo all'evento enogastronomico "Street Wine Garda - Wine Festival", organizzato da **Hostaria Verona**. Un'occasione per proporre ai turisti i vini della **Valpolicella** abbinati a prodotti della gastronomia veronese. Altra tappa in riva al lago, dopo il successo che ha visto Villa Spinosa partner di "Panem", la nuova **Bottega Gourmet** inaugurata a **Riva del Garda** ad inizio aprile.

## EVENTI

### È TEMPO DI VINITALY

Anche quest'anno parteciperemo a Vinitaly. Saremo nella consueta area Valpolicella Cru nel **Padiglione 4 (Veneto), Stand C3**. Presenteremo le nuove annate dei nostri vini della Valpolicella. Novità anche per le etichette e il packaging. Come sempre grande protagonista sarà l'Amarone con il debutto di **Guglielmi di Jago Amarone della Valpolicella Classico annata 1998** proposto dopo 20 anni dalla vendemmia. Sarà affiancato da "Albasini" **Amarone della Valpolicella Classico 2010**, Tre Bicchieri Gambero Rosso 2018 e da **Amarone della Valpolicella Classico 2014** che ha riscosso grande interesse alla recente edizione di "Anteprima Amaro-

ne". Proporranno le nuove annate di **Jago Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2013**, premiato dalla rivista Falstaff come miglior Ripasso, e di **Figari Valpolicella Classico Superiore 2015**, che debutterà con una nuova etichetta. Non mancherà il **Valpolicella Classico 2016** simbolo della nostra terra e il **Francesca Finato Spinosa Recioto della Valpolicella Classico 2013**, storico ambasciatore del territorio.

Vi aspettiamo a Verona per condividere un momento insieme con voi e i nostri vini, fortemente ispirati alla tradizione e al legame con il territorio.

Tutti i vini su <http://vini.villaspinosa.it/>

### GUGLIELMI DI JAGO COMPIE 20 ANNI

Debutta "Guglielmi di Jago - 20 anni" **Amarone della Valpolicella Classico, vendemmia 1998**. Produzione limitata a 1.306 bottiglie, si affianca agli altri due Amarone 1998 proposti "10 anni" e "15 anni" dopo la vendemmia. Vino nato da un'idea del Professor Roberto Ferrarini, amico e maestro, che ha insegnato l'importanza di valorizzare l'Amarone con un lungo affinamento per esaltarne le caratteristiche tradizionali. Il progetto era un sogno, una sfida: Lui l'aveva immaginato, noi lo abbiamo pazientemente atteso e messo in bottiglia, dopo 20 anni, con gli enologi che Lui aveva formato all'Università di San Floriano. La nostra emozione più grande aver custodito il suo sogno e oggi dividerlo.



## AVVENTURE EUROPEE

### UN AMARONE PER "TRE BICCHIERI"

Il prossimo **7 maggio**, a **Zurigo**, finestra sulle Alpi e sul buongusto, Gambero Rosso presenterà nell'area espositiva **Folium**, i vini premiati con i **Tre Bicchieri 2018**.

Ci saremo anche noi con "Albasini" **Amarone della Valpolicella Classico 2010**: il riconoscimento è arrivato dopo i Tre Bicchieri assegnati nel 2016 a "Jago" Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2011 e nel 2017 all'A-

marone della Valpolicella Classico 2008. Albasini è l'Amarone dedicato agli antenati che nell'Ottocento iniziarono a coltivare i terreni a Figari. Saremo in Svizzera con l'Amarone protagonista, nei mesi invernali, dei **wine tasting** del **Gambero Rosso** a **Stoccolma, Copenhagen** e **Monaco di Baviera**, importanti occasioni di presentazione in Paesi tradizionalmente amanti della Valpolicella e dei suoi vini.

