



Marchesi Fumanelli



A sinistra, uno scorcio della villa della Tenuta di Squarano, in Valpolicella; sotto Armando Fumanelli, titolare dell'omonima Casa vinicola



GRANDI VINI, ARTE, STORIA E SPÓRT SÓNO DI CASA A TENUTA SQUARANO

Grandi vini nell'azienda agricola dei Marchesi Fumanelli, in Valpolicella. Ma anche incontri di polo, raduni d'auto d'epoca, incontri musicali e teatrali. In una Casa dalla storia secolare

Nel cuore della Valpolicella, su un colle sovrastante la vallata e circondata da vigneti, sorge la Tenuta di Squarano, dominata dalla villa costruita dalla famiglia dei Marchesi Fumanelli, che qui cominciarono a produrre vini fin dal 1470, su resti di antichi impianti di origine romana.

La villa stessa conserva parecchie testimonianze del passato: sono numerose le iscrizioni e manufatti archeologici ritrovati, fra cui le vestigia di un tempio dedicato alla dea Flora, nel parco. È probabile che proprio da questo antico tempio derivi il nome di San Floriano, dato alla Pieve Millenaria e al villaggio.

Un luogo affascinante che la famiglia nobiliare - oggi rappresentata dal titolare della tenuta Armando Fumanelli - ha saputo conservare nei secoli e che oggi è il fulcro di una produzione

di pregiati vini bianchi e rossi, oltre che centro di avvenimenti artistici, eventi sportivi, meta di un turismo enogastronomico d'élite, sede di spettacoli, concerti. «Sentiamo molto forte il legame fra vino e arte - spiega Armando Fumanelli - e nella tenuta organizziamo spesso eventi, esposizioni d'arte, raduni d'auto d'epoca. Proprio il giorno 18 aprile organizzeremo, per i nostri distributori nel mondo, una degustazione in cantina, seguita da una cena e spettacolo al Byblos Art Hotel di Verona».

Prodotti nel cuore della Valpolicella Classica da sole uve dei vigneti della tenuta, i vini Fumanelli invecchiano nelle antiche barrique di tufo del '600. Ma con tecniche di vinificazione supportate dalle più moderne tecnologie.

Fra i vini di punta dell'azienda, il Valpolicella Doc Classico Superiore, un

vino rappresentativo per la zona in cui nasce e del legame con il territorio. Ancora, l'Amarone della Valpolicella Doc Classico "il" vino per eccellenza del territorio, da uve di vigne dell'età media di 40 anni. Il fiore all'occhiello è Octavius Amarone Riserva, prodotto da uve selezionate particolarmente mature (alcol 16,00 % Vol), dal colore rosso rubino con sfumature aranciate. Un vino che si può conservare diversi anni e la cui permanenza in bottiglia non può che migliorarne la qualità.

Nelle giornate di Vinitaly Fumanelli presenta un nuovo vino: è lo Squarano Igt Veneto 2005. Spiega Armando Fumanelli: «Da anni avevo l'idea di affiancare al nostro bianco Igt Terso un vino rosso internazionale ma con forte legame al territorio. La possibilità di abbinare un'uva internazionale ad uvaggi autoctoni si realizza nel 2005 quando la produzione di Merlot di ottima qualità viene lavorata insieme alle uve storiche della Valpolicella». Nasce così lo Squarano 2005 Igt, un blend di Merlot e Corvina dal colore rosso e riflessi porpora, che sarà presentato a Vinitaly (padiglione 5, stand A4). www.squarano.com



Il nuovo Squarano Igt Fumanelli

Informazione Pubblicitaria