



Gentili Soci di Club Les Domaines,

Siamo Giovanni e Guglielmo Bertani.

Continuiamo la tradizione vitivinicola della nostra famiglia, iniziata nella regione vinicola di Verona generazioni fa. Il nostro impegno è sempre rimasto quello di creare vini senza tempo, raffinati e dettagliati, che riflettono la nostra terra, guidati dalla passione, dal rispetto per la vigna e dall'esperienza della nostra famiglia con oltre venti varietà di uve autoctone veronesi, cloni esclusivi e metodi tradizionali, abbracciando anche tecniche innovative.

I nostri vigneti, coltivati con metodi sostenibili, si estendono su tre valli con terroir espressivi, delimitate a nord dalle Dolomiti e a ovest dal Lago di Garda e poco distanti dalla città Unesco di Verona. In Valpolicella Classica, nella nostra tenuta settecentesca di Arbizzano di Negrar, produciamo il complesso Amarone Riserva e gli eleganti Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso e l'incredibilmente stratificato e dolce Recioto. I tre vini per voi selezionati si contraddistinguono per un carattere preciso, rappresentativi delle diverse sfumature date dai metodi tradizionali della Valpolicella.

La freschezza degli aromi fruttati tipici delle nostre uve locali si trovano dominanti nel Valpolicella Superiore, con le note di ciliegia e prugna della Corvina e l'accento speziato del Corvinone. Al palato l'acidità rende il sorso piacevole e vivace. Più complessità, una punta di morbidezza, bilanciate da una persistente freschezza caratterizzano invece il nostro Valpolicella Ripasso Classico Superiore. La sua maggiore struttura lo rende un ottimo compagno per piatti di carne. Concludiamo con la distintiva verticalità e intensità del nostro Amarone Classico Riserva. Le morbidezze portate dall'appassimento sono equilibrate da un vellutato tannino e precisa acidità, per ottenere un vino dalla scorrevole beva e persistente lunghezza. Le note di appassimento si intrecciano con le delicate note primarie, per un vino da scoprire e assaporare.

Non vediamo l'ora di darvi il benvenuto nella nostra cantina per condividere con voi la nostra passione.

Giovanni e Guglielmo Bertani

Liebe Mitglieder des Club Les Domaines

Wir sind Giovanni und Guglielmo Bertani. Unsere Mission ist die Weinbautradition unserer Familie fortzuführen, die vor Generationen im Weinbaugebiet von Verona begann. Seit jeher entwickeln und produzieren wir zeitlose, edle und nuancenreiche Weine, die Ausdruck unserer Region sind. Dabei setzen wir auf Leidenschaft, Respekt vor dem Weinberg und die Erfahrung unserer Familie. Wir arbeiten mit über zwanzig autochthonen Rebsorten aus Verona, exklusiven Klonen, traditionellen Methoden und innovativen Techniken. Unsere nachhaltig bewirtschafteten Weinberge erstrecken sich über drei Täler mit ausdrucksstarken Terroirs. Sie grenzen im Norden an die Dolomiten, im Westen an den Gardasee und liegen unweit der Stadt Verona, die seit dem Jahr 2000 zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört. Unser Weingut in Arbizzano di Negrar in der Region Valpolicella Classica stammt aus dem 18. Jahrhundert. Dort produzieren wir den komplexen Amarone Riserva und die eleganten Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso und den unglaublich facettenreichen Recioto mit seiner raffinierten Süsse. Die drei Weine, die wir für Sie ausgewählt haben, zeichnen sich durch ihren präzisen Charakter aus. Sie repräsentieren die verschiedenen Elemente der traditionellen Anbaumethoden des Valpolicella perfekt. Im Valpolicella Superiore dominiert die Frische der typischen Fruchtaromen unserer Rebsorten. Corvina glänzt mit ihren Kirsch- und Pflaumennoten, die Corvinone sorgt für einen Hauch von Würze. Am Gaumen macht die Säure den Schluck angenehm und lebendig. Der Valpolicella Ripasso Classico Superiore zeichnet sich durch grössere Komplexität und eine gewisse Geschmeidigkeit aus. Seine kräftige Struktur macht ihn zu einem ausgezeichneten Begleiter von Fleischgerichten. Die durch das Appassimento (Trocknung auf Strohmatten) erzielte Weichheit wird durch samtige Tannine und eine präzise Säure ausbalanciert. Die Appassimento-Noten verschmelzen mit den zarten Primärnoten zu einem Wein, der entdeckt und genossen werden will.

Wir würden uns freuen, Sie bald in unserem Weinkeller begrüßen zu dürfen, um unsere Leidenschaft mit Ihnen zu teilen.

---

Chers membres du Club Les Domaines,

C'est avec passion que nous, Giovanni et Guglielmo Bertani, poursuivons la tradition vitivinicole de notre famille, qui a débuté dans la région vinicole de Vérone il y a déjà plusieurs générations. Notre engagement a toujours été de créer des vins intemporels, raffinés et structurés, qui reflètent notre terroir, guidés par la passion, le respect de la vigne et l'expérience de notre famille, avec plus de vingt variétés de raisins autochtones véronais, des clones exclusifs et des méthodes traditionnelles, tout en adoptant des techniques novatrices. Nos vignobles, cultivés selon des méthodes durables, s'étendent sur trois vallées aux terroirs expressifs, bordées au nord par les Dolomites et à l'ouest par le Lac de Garde et situées non loin de la ville de Vérone, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est au cœur de la Valpolicella Classica, dans notre domaine du XVIIIe siècle d'Arbizzano, dans la commune de Negrar, que nous produisons l'Amarone Riserva, un vin rouge complexe ainsi que les vins rouges Valpolicella Superiore et Valpolicella Ripasso d'une grande élégance, sans oublier le Recioto, doux et incroyablement structuré. Les trois vins que nous vous avons sélectionnés se caractérisent par leur caractère précis, et sont représentatifs des différentes nuances apportées par les méthodes traditionnelles de la Valpolicella. La fraîcheur des arômes fruités typiques de nos raisins locaux domine dans le Valpolicella Superiore, avec les notes de cerise et de prune du cépage Corvina et la touche épicée du Corvinone. Notre Valpolicella Ripasso Classico Superiore se caractérise en revanche par une plus grande complexité et une pointe de douceur, équilibrées par une fraîcheur persistante. Sa plus grande structure en fait un excellent choix pour accompagner les plats de viande. Enfin, notre Amarone Classico Riserva se distingue quant à lui par sa verticalité et son intensité. La douceur apportée par le passerillage est équilibrée par un tanin soyeux et une acidité précise, pour obtenir un vin lisse et long en bouche. Les notes de passerillage se mêlent aux délicates notes primaires, pour un vin à découvrir et savourer.

Nous sommes impatients de vous accueillir dans notre cave pour vous faire partager notre passion.