



REASSI

Carbonara di Rovolon (Padova)

Azienda Agricola Reassi, vini dal carattere vulcanico e biologico

Per introdurre l'Azienda Agricola Reassi bisogna tornare alle origini della produzione vitivinicola dei Colli Euganei. A quando, cioè, il vino non veniva ancora venduto ma prodotto per l'uso domestico ed utilizzato come merce di scambio per il baratto. Giuseppe Bonato e il fratello Luigi alla metà del Novecento avevano scelto le ter-

re di Rovolon per le loro vigne. Terre dove l'acqua non manca, grazie alla presenza di tante sorgive naturali, e incide profondamente sulla morfologia dei suoli dilavando le argille di deposito sopra gli strati di roccia madre vulcanica dando così luogo ai "Reassi". La viticoltura è sempre rimasta "un affare di famiglia" anche con le generazioni successive, quando Gaudenzio, Mario e Giovanni presero il testimone per portare

avanti la produzione vitivinicola, anche se come secondo lavoro. Diego Bonato rappresenta ora la terza generazione alla guida della cantina. Rientrato in azienda nel 2018 dopo diverse esperienze condotte in Francia, in Australia, in Nuova Zelanda e nella zona del Chianti Classico. Nel 2017 ha vinto il Premio "Giulio Gambelli" come miglior giovane enologo italiano under 35 ed oggi è lui, sempre insieme alla sua famiglia, a scrivere

una nuova pagina dei vini di Reassi. Innamorato della sua terra d'origine e profondamente convinto del grande potenziale viticolo dei suoli vulcanici dei Colli Euganei, dopo aver collaborato con i più importanti enologi ed agronomi di fama mondiale decide di proseguire la tradizione familiare, mantenendo inalterati quei valori tradizionali che sono sempre stati alla base del loro modo di far vino: il terroir, il massimo rispetto dell'ambien-

te e una grande attenzione in cantina. La volontà è quella di esaltare le peculiarità dei vitigni autoctoni, tra i quali si possono considerare anche i rossi bordolesi (coltivati nell'areale euganeo da più di 150 anni), per produrre vini autentici, identitari e territoriali, che sappiano esprimere le caratteristiche dei suoli e del microclima Euganeo, con un approccio sostenibile e minuzioso in vigna, preciso e minimalista in cantina.



Ettari vitati: 6



Bottiglie prodotte: 20.000



Tipo di agricoltura: Biologica certificata



2019



2018

90/100

0,75 lt

ANTICHI REASSI

COLLI EUGANEI PINELLO DOC FRIZZANTE

Pinella 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 120 m s.l.m. Suolo: Argillo-limoso, generato dalla disgregazione di vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia metà-fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce fini con periodici battonage per 60 giorni. Seconda fermentazione in autoclave a basse temperature per 40 giorni a cui seguono 90 giorni di sosta in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso profumi floreali di fiori bianchi accompagnati da una tipica nota di pera. Al palato una bollicina cremosa appena percettibile, buona acidità, sapido e minerale con finale fresco ed ammandorlato.



2019



2018

90/100

0,75 lt

TERRE D'ARGILLA

COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO DOC

Incrocio Manzoni 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m. Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce fini con periodici battonage per 60 giorni, affinamento in cemento per 90 giorni, leggera filtrazione ed imbottigliamento. Seguono 90 giorni di sosta in bottiglia prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, al naso profumi floreali di fiori bianchi accompagnati da note minerali di pietra focaia e frutta gialla matura. Al palato è schietto, sapido e



2018



2018

90/100

0,75 lt

FIOR D'ARANCIO

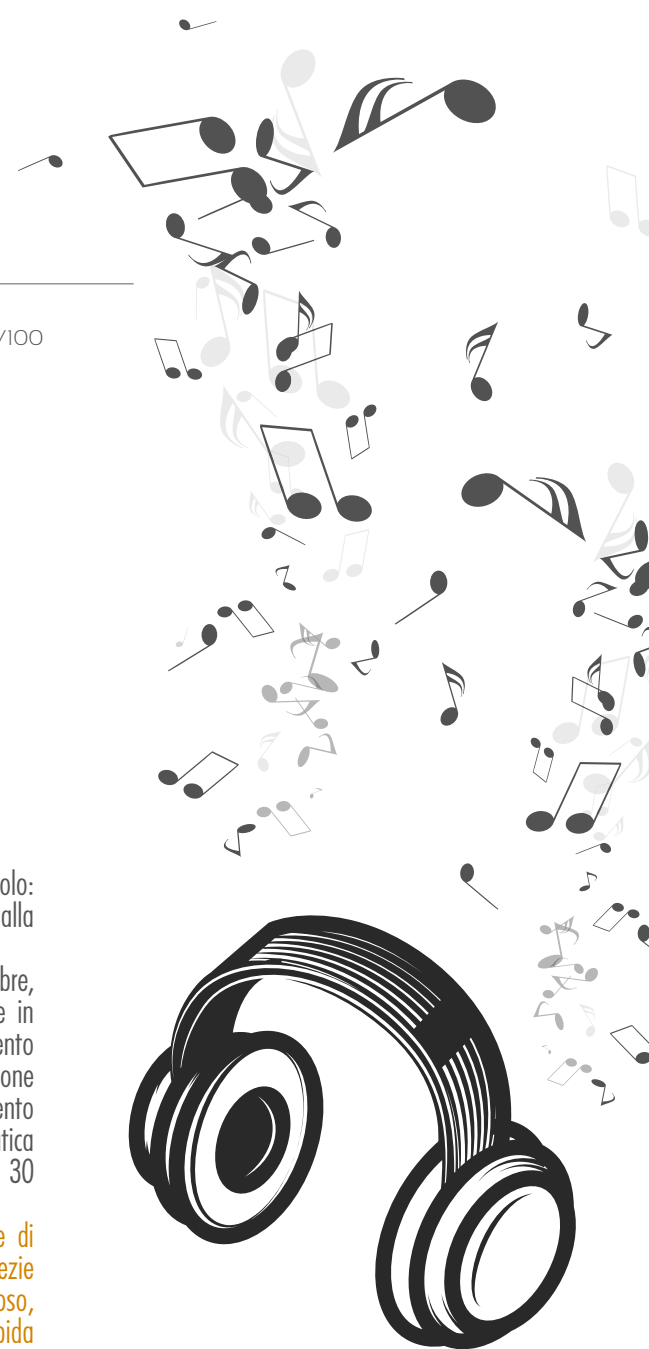
SPUMANTE DOLCE DOCG

Moscato Giallo 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m. Suolo: Prevalentemente argillo-limoso, generato dalla disgregazione di vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, illimpidimento statico del mosto e fermentazione in autoclave a temperatura controllata. Al raggiungimento dell'equilibrio tra dolcezza ed acidità la fermentazione viene arrestata mediante repentino abbassamento delle temperature ed il vino rimane in sosta statica sulle fecce fini per circa tre settimane. Seguono 30 giorni di sosta in bottiglia prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, al naso un'esplosione di aromi che ricordano i fiori degli agrumi, le spezie mediterranee e la frutta matura. Al palato è cremoso, dolce e suadente, con una freschezza acido/sapida che controbilancia il residuo zuccherino garantendo piacevolezza ed un'ottima bevibilità.





2017



0,75 lt

L'ANTENATO
ROSSO VENETO IGT

Marzemina Nera Bastarda 70% ,
Turchetta 15% , Corbina 15%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre per la Marzemina Nera, a seguire la Turchetta ed a fine Settembre la Corbina. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25°C, quotidiani rimontaggi e 2 delestage. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento della fermentazione malolattica e poi il vino viene riposto ad affinare in cemento per 12 mesi. Segue una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso violaceo, intenso e brillante. Al naso profumi di fragola, di piccoli frutti di sottobosco e spezie mediterranee. Al palato è fresco, schietto, di media struttura con buona tannicità e persistenza.



2017



1,50 lt
0,75 lt

SPARVIERE
COLLI EUGANEI CABERNET DOC

Cabernet Sauvignon 70% ,
Cabernet Franc 30%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre/primi di Ottobre. Il Cabernet franc viene lasciato leggermente appassire in vigna dopo aver potato i tralci sui quali giacciono i grappoli senza però vendemmiarli, quando la maturazione del Cabernet Sauvignon è completa si vendemmiano entrambe le varietà (uvaggio).

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25-28°C, quotidiani rimontaggi e 2 delestage. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento della fermentazione malolattica e poi il vino viene riposto ad affinare in cemento per 12 mesi. Segue una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino, intenso e brillante. Al naso prevalgono le note speziate ed erbacee accompagnate da frutta rossa matura e, in gioventù, piccoli frutti di sottobosco. Al palato è morbido e vellutato, con una buona freschezza acido/minerale, persistente, di buon corpo e con una vellutata trama tannica.



2016



1,50 lt
0,75 lt

ARCHÈ
COLLI EUGANEI MERLOT DOC

Merlot 100%

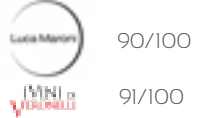
Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25-28°C, quotidiani rimontaggi e 2-3 delestage. Post macerazione di circa 2 settimane prima della svinatura a circa 30°C. Dopo la svinatura e la malolattica svolta, il vino viene riposto ad affinare per metà in cemento e per metà in legno per 12 mesi. Segue il blend, un periodo di circa 2 mesi in acciaio, una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino carico, intenso e brillante. Al naso note di frutta rossa matura e piccoli frutti di sottobosco in gioventù, accompagnati da gradevoli nuance erbacee. Al palato è morbido, di buona struttura, vellutato ed avvolgente.



2016



1,50 lt
0,75 lt

TRA FRAZIONI
COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Cabernet Sauvignon 70% ,
Merlot 20% , Cabernet franc 10%

Provenienza: Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.

Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia: Cabernet Sauvignon primi di Ottobre, Merlot Metà Settembre, Cabernet franc fine Settembre.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 28°C, quotidiani rimontaggi e 2-3 delestage. Post macerazione di circa 2 settimane prima della svinatura a circa 30°C. Dopo la svinatura e la malolattica svolta il vino viene riposto ad affinare botti di rovere per 12 mesi. Segue il blend, un periodo di circa 2 mesi in acciaio, una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino carico, intenso e brillante. Al naso note di frutta rossa matura e piccoli frutti di sottobosco in gioventù, accompagnati da gradevoli nuance erbacee e da una lieve ricordo di tostatura. Al palato è ricco ed avvolgente, morbido, minerale, vellutato ed intrigante.

