

Azienda Agricola
Roberto Mazzi e figli
vitivinicoltori in Negrar di Valpolicella



37054 NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)
Via Crosetta, 8 Fraz. Sanperetto
Tel. 045 7502072 – Tel. e Fax 045 8266150
E-mail: info@robertomazzi.it
www.robertomazzi.it

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

L'AZIENDA

Nome dell'azienda: AZIENDA AGRICOLA ROBERTO MAZZI E FIGLI

Indirizzo dell'Azienda: Via Crosetta, 8, frazione Sanperetto, 37024 Negrar (VR) – Italia

Proprietari: Roberto Mazzi e i figli Stefano e Antonio

Breve storia dell'azienda: L'azienda agricola Mazzi, di proprietà della famiglia già dall'inizio del '900, ha la propria sede sulle colline di Negrar, uno dei cinque comuni della zona classica del Valpolicella. Roberto Mazzi, intorno agli anni 60, terminati gli studi di agraria, iniziò a imbottigliare con il nome di azienda agricola Sanperetto, suddividendo già da allora la produzione per il nome della vigna.

I vigneti sono collocati nelle ottime posizioni collinari di Calcarole, Castel, Poiega, Sanperetto e Villa. Attualmente l'Azienda Agricola è condotta personalmente dai figli Stefano e Antonio che unendo tradizione e innovazione producono Valpolicella Classico Superiore, Amarone e Recioto della Valpolicella Classico.

Superficie totale dei vigneti: 6 ha

Bottiglie annue prodotte: 45.000

Vitigni coltivati e loro percentuale sulla superficie totale: 70% Corvina; 20% Rondinella; 5% Molinara;

Forma di allevamento e potatura della vite:

- tirela veronese nei vecchi impianti 25-40 anni
- a spalliera con potatura Guiot nei nuovi 5-15 anni

Lavorazione del terreno: Inerbito tra i filari e lavorato sulla fila. Non si usano erbicidi.

Produzione di uva per ettaro: 80 Ql.

Appassimento: rigorosa selezione in vigna e appassimento in cassette fino inizio febbraio

Vendemmia:

- Epoca: metà settembre le uve per l'appassimento: inizio ottobre le altre
- Manuale con selezione
- Vendemmia Verde: si

Enologo: Paolo Caciorgna

Agronomo: Stefano Mazzi

Al Ricevimento: Antonio e Stefano Mazzi

Come raggiungere l'azienda: uscita autostradale Verona Nord; al termine della superstrada (dir. Valpolicella) svoltare a destra per Negrar fino all'indicazione sempre a destra: Sanperetto; avanti per 1 chilometro seguire poi l'indicazione dell'Azienda Agricola.

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



Zona di produzione: Negrar

Cru: Calcarole, Poiega, Sanperetto, Villa

Superficie del vigneto: 6 ha

Uvaggio: 70% Corvina, 25% Rondinella e 5% Molinara

Tipo di terreno: Calcareo – Limo - Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (204/238m s.l.m.)

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in serbatoi inox di media grandezza con pratiche giornaliere di follature (rotture del cappello di vinacce) per circa 7 giorni, a cui segue fermentazione malolattica per l'abbassamento dell'acidità totale del vino. L'affinamento del vino avviene in botti di rovere di media grandezza per circa 12 mesi.

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino con profumi di ciliegia, viola e pepe. Il gusto è rotondo, leggermente acidulo con retrogusto tipico amarognolo dovuto alla tipologia di terreno.

Abbinamenti: da aperitivo leggermente fresco, con piatti a base di carni bianche o alla griglia.

Temperatura di servizio consigliata: 16 °C

Bottiglie annue prodotte: 20.000

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
"POIEGA"**



Zona di produzione: Negrar

Cru: Poiega

Superficie del vigneto: 2,5 ha

Uvaggio: 75% Corvina, 20% Rondinella e 5% Molinara con breve appassimento di circa 40 giorni in cassette

Tipo di terreno: Calcareo – Limo - Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (204 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 3200 (vecchie) 4150 (nuove) vigne/ettaro

Kilogrammi di uva: 2 kg/vigna e 8000 kg/ettaro

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in serbatoi inox con pratica giornaliera di follature (rottura del cappello di vinacce) per circa 7 giorni, a cui segue fermentazione malolattica per l'abbassamento dell'acidità totale del vino.

L'affinamento del vino avviene in barrique di secondo passaggio per 18 mesi più 6 in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino intenso con profumi di ciliegia e prugna matura. Il sapore è pieno, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: piatti di base di selvaggina e arrostiti e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio consigliata: 16/18 °C.

Bottiglie annue prodotte: 10.000

L'APPASSIMENTO

La Vendemmia:

Le uve corvina, corvinone e rondinella per la produzione di vino Amarone e Recioto vengono raccolte selezionando soltanto i grappoli radi e perfettamente sani dai nostri vigneti di Villa Poiega e Calcarole, avendo cura di mantenere intatte le bucce, che se venissero danneggiate rischierebbero gli attacchi delle muffe.

Le uve vengono vendemmiate direttamente nelle cassette, dove saranno poi fatte appassire.

I locali di appassimento:

Sono ben ventilati, in modo che l'aria possa circolare e ridurre il tasso di umidità, mantenendo al minimo il rischio delle muffe. Dalla vendemmia 2002 sono iniziate le prime prove di appassimento in essiccatoio per permettere un maggior mantenimento della qualità delle uve "a riposo" in inverni particolarmente umidi e piovosi.

L'appassimento:

Questo processo si prolunga per 3 - 4 mesi (secondo la qualità dell'annata) dopo la vendemmia per le uve destinate alla produzione di Amarone e Recioto.

Il primo mese di appassimento è quello più critico, perché l'uva appena raccolta è particolarmente suscettibile allo sviluppo di funghi.

E' molto importante che ogni grappolo si asciughi bene, perché questo chiude eventuali ferite ed impedisce il formarsi di funghi che potrebbero attaccare gli acini. Anche il freddo del mese di novembre contribuisce naturalmente a raggiungere questo scopo.

Con un controllo periodico, gli acini danneggiati vengono scartati perché facilmente attaccabili da muffe indesiderate.

Gli effetti:

L'uva perde dal 30 al 40% del peso iniziale durante l'appassimento (per effetto dell'evaporazione dell'acqua contenuta nell'uva), aumentando perciò notevolmente il contenuto zuccherino. E' questo aumento degli zuccheri che fermentando permette all'Amarone di arrivare ad almeno 15 gradi alcolici ed ad avere degli estratti e dei polifenoli così alti.

Amarone e Recioto:

Le uve per il Recioto le raccogliamo (solo nelle annate migliori) più tardi facendolo appassire per un periodo più lungo. Di conseguenza gli aromi sono ancora più concentrati ed il contenuto zuccherino risulta maggiore.

Un altro fattore che differenzia il Recioto dall'Amarone è l'arresto della fermentazione.

Questo processo per il Recioto (aiutato anche con alcuni travasi iniziali), avviene in modo naturale perché i lieviti non sono più in grado di trasformare tutti gli zuccheri in alcool.

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC
"PUNTA DI VILLA"**



Zona di produzione: Negrar
Cru: Villa

Superficie del vigneto: 2 ha

Uvaggio: 75% Corvina, 25% Rondinella e 5% altre appassite fino metà gennaio / inizio febbraio

Tipo di terreno: Calcareo-Limo-Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (238 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 4150 vigne/ettaro

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna e 80 Ql/Ha

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce tramite pistoni azionati ad aria, per circa 12 giorni. L'affinamento del vino avviene in barrique nuove per circa 30 mesi più 6 in bottiglia.

Appassimento: ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura secondo l'annata metà o fine gennaio.

Gradazione alcolica: 15,5 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino profondo con profumi di confettura, fiori secchi, tabacco e cioccolato; tali sensazioni ritornano al gusto, elegante e vellutato.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, brasati e stufati e formaggi stagionati. Ottimo anche da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio consigliata: 18/20°C.

Bottiglie annue prodotte: 10.000

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC "CASTEL"



Zona di produzione: Negrar
Cru: Castel

Superficie del vigneto: 1,2 ha

Uvaggio: 75% Corvina, 25% Rondinella e 5% altre appassite fino metà gennaio / inizio febbraio

Tipo di terreno: Calcareo-Limo-Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (310 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 4150 vigne/ettaro

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna e 80 Ql/Ha

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce tramite pistoni azionati ad aria, per circa 12 giorni. L'affinamento del vino avviene in barrique nuove per circa 30 mesi più 6 in bottiglia.

Appassimento: ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura secondo l'annata metà o fine gennaio.

Gradazione alcolica: 15,5 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino profondo con profumi di confettura, fiori secchi, tabacco e cioccolato; tali sensazioni ritornano al gusto, elegante e vellutato.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, brasati e stufati e formaggi stagionati. Ottimo anche da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio consigliata: 18/20°C.

Bottiglie annue prodotte: 3.200

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC "LE CALCAROLE"



Zona di produzione: Negrar

Cru: Calcarole

Superficie del vigneto: 1 ha

Uvaggio: 75% Corvina, 25% Rondinella e 5% Molinara appassite fino inizio marzo

Tipo di terreno: Calcareao

Esposizione: Sud-Ovest (315 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 3200 (vecchie) 4150 (nuove) vigne/Ha

Kilogrammi di uva: 2kg/vigna e 80 Ql/Ha

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in vinificatore inox con leggera rottura giornaliera del cappello di vinacce tramite pistoni azionati ad aria, per circa 14 giorni. L'affinamento del vino avviene in barrique di 1° e 2° passaggio per circa 24 mesi più 6 in bottiglia.

Appassimento: ancora con metodo naturale in cassette e graticci in locali ben aerati con controllo periodico dello stato di sanità delle uve e pigiatura fine febbraio.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Residuo zuccherino: 140 gr./l

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino intenso, con profumi di confettura di frutta a bacca rossa e spezie. Il gusto è rotondo, caldo e avvolgente con retrogusto tipico amarognolo dovuto alla tipologia di terreno e molto persistente nel finale.

Abbinamenti: particolarmente interessante con formaggi piccanti; dessert meglio se non farciti o da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio consigliata: 16 °C.

Bottiglie annue prodotte: 2.500 da 0,375 l

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

**PASSITO DEL VENETO IGT
"SAN FRANCESCO"**



Zona di produzione: Negrar

Cru: Poiega

Superficie del vigneto: 1 ha

Uvaggio: 100% Garganega appassita fino inizio marzo

Tipo di terreno: Calcareo

Esposizione: Sud-Ovest (315 m s.l.m.)

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: L'uva viene raccolta in piccole casse di legno selezionando nel vigneto i migliori grappoli adatti per l'appassimento. Le uve vengono fatte appassire dopo la vendemmia nel fruttaio per circa 6 mesi. L'uva viene pressata intera e dopo un breve periodo di decantazione del mosto, fermenta parzialmente in barrique di Allier, dove per evitare la filtrazione si procede a ripetuti travasi con lo scopo di interrompere il completamento della fermentazione. L'affinamento avviene per circa 18 mesi.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Residuo zuccherino: 100 gr./l

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: di colore giallo dorato, ha profumi di albicocca e vaniglia. Il gusto è rotondo, caldo, avvolgente e molto persistente nel finale.

Abbinamenti: particolarmente interessante con formaggi piccanti, dessert, meglio se non farciti o da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio consigliata: 14 °C.

Bottiglie annue prodotte: 2.500 da 0,375 l

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

GRAPPA DI AMARONE



Distillatore: Distilleria artigianale Gobetti Carlo, Marciaga (Garda) – Verona

Descrizione sintetica del prodotto: acquavite pura ottenuta per distillazione discontinua delle vinacce e delle fecce delle uve dell'Amarone.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: la raccolta delle vinacce e il loro stoccaggio in contenitori stagni avviene immediatamente dopo la svinatura (importantissimo ai fini della qualità delle vinacce stesse) e raccolta delle relative fecce in fusti. Lo stoccaggio viene fatto in locali riscaldati (da 1 a 3 mesi) per portare a termine le fermentazioni iniziate nei mosti. Al termine di quest'ultima si procede alla distillazione delle vinacce in presenza delle proprie fecce. Lo stoccaggio avviene poi in fusti di acciaio inox per almeno 2 anni prima dell'imbottigliamento. Per la distillazione viene utilizzata una caldaia bagnomaria a vapore, con colonna di distillazione in rame a bollitori (senza piatti di rettifica industriali) refrigerati in rame e raffreddati ad acqua.

Breve descrizione del processo di distillazione: La distillazione avviene facendo bollire le vinacce in presenza di acqua e feccia, e non con vapore diretto a secco come usano gli impianti più moderni, in una classica caldaia bagnomaria, dove l'unica differenza rispetto al passato è nell'uso del vapore, iniettato nell'intercapedine al posto dell'acqua. Le differenze rispetto agli impianti più moderni che utilizzano piatti di rettifica a funghi, sono nei tempi di distillazione, molto più lunghi, e quindi nelle rese quantitative, e nella scarsa capacità di rettifica, che consente di ottenere un prodotto finale grezzo con gradazione alcolica piuttosto bassa (da 54% a max.60% alc. Vol.), soprattutto se confrontata con quelle moderne (75% ad oltre 90% alc. Vol). Le caratteristiche di un prodotto ottenuto a gradazione così bassa sono una netta caratterizzazione aromatica, legata alle qualità intrinseche nella materia prima da cui deriva, un grande equilibrio fra tutte le componenti aromatiche, che consente al prodotto di poter essere consumato a gradazione grezza (tuttogrado) o molto vicina (50% alc. Vol.). Le problematiche nell'utilizzare un impianto di questo tipo, sono, oltre al già citato scarso rendimento quantitativo, nell'estrema cura e attenzione richiesta al distillatore durante i processi di distillazione, essendo tutte le fasi a controllo manuale, ma soprattutto la necessità di ottenere materie prime in perfetto stato di conservazione, e qualitativamente apprezzabili.

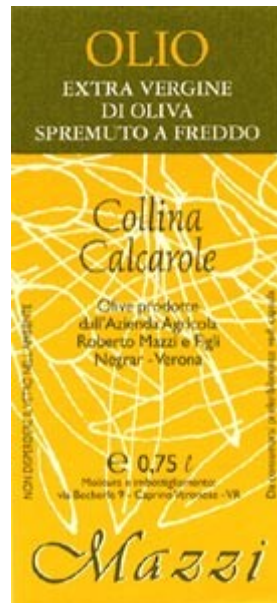
Gradazione alcolica: 50% vol.

Temperatura di servizio consigliata: circa 16° C. in bicchieri tulipano di media grandezza.

Bottiglie annue prodotte: 1000 da 500 ml

Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
"COLLINA CALCAROLE"**



Zona di produzione: Negrar di Valpolicella

Varietà: Grignano, Favarol e Casaliva

Cru: Calcarole (315 m s.l.m.)

Forma di allevamento: tradizionale a vaso

Metodo di raccolta: si effettua nei primi giorni di novembre con brucatura manuale

Lavorazione: la spremitura avviene a freddo con molazze secondo il metodo tradizionale.

Caratteristiche: all'aspetto si presenta con un colore giallo oro vivace e riflessi verdastri. All'olfatto è intenso ma sottile ed elegante. Al gusto è fruttato, morbido, delicato, con buona persistenza aromatica.

Bottiglie annue prodotte: circa 450