



## TERRE DI LEONE

**LOKALITA:** Itálie, Veneto, Verona

**ROZLOHA VINIC:** 7 ha (100 % červená)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 36.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 20 až 55 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Vulkanické, čedič, křída

**ODRŮDY:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

**TOP VÍNO:** Amarone della Valpolicella

**TECHNOLOG:** Federico Pellizzari

**KONTAKT:** 1 VIA PORTA, 37020 Marano Di Valpolicella

**WEB:** [www.terredileone.it](http://www.terredileone.it)

Terre di Leone znamená Leonova země. Leone byl dědečkem současného majitele Federica Pellizzari (viz foto), který vinařství vede společně se svou ženou Chiarou. Respektují tradici, mají Leonovu vášeň pro pěstování vinné révy a jako cíl si vytyčili asistovat přírodě při zázraku přetvoření hroznů do božského, silného nápoje.

Na své cestě se nebojí experimentů jak ve vinici, tak v technologii vinifikace. „Jsme zvědaví lidé, milujeme dozvídat se co a proč, zkusíme a selháváme, baví nás experimentovat“, říká Chiara. I proto mají ve vinici více různých hroznů. Stále se snaží najít cestu k naplnění potenciálu této země.

Všechna vína dělají z vlastních hroznů a dělí je do dvou řad:

- **Terre di Leone:** vína jsou vyráběna z vysušených hroznů (částečně nebo plně), odstopkovávána, zpracovávána výhradně v gravitačním procesu (hrozny přivezené z vinice se začnou zpracovávat v hale a postupně procházejí procesem vinifikace o patro níže, až skončí jako víno ve sklepích), zrají v dubových sudech.
- **Re Pazzo:** vína jsou dělaná z částečně nebo úplně čerstvých hroznů, zrají v ocelových tancích.

Federico doporučuje nechat svá vína vyžrávat delší čas. Říká, že teprve jako dobře vyžralá ukážou svůj potenciál a skutečný charakter.



## Červená vína

### Amarone della Valpolicella DOCG

**Odrůda:** 40 % Corvina, 30 % Corvinone, 20 % Rondinella, 10 % Oseleta

**Vinice:** 420 m. n. m.; expozice jižní a jihovýchodní; vulkanické, čedič, kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 120 až 140 dnů, odstopkování, studená macerace v nerezových tancích po dobu 10 až 14 dnů, fermentace při kontrolované teplotě. Následuje 30 měsíců zrání ve velkých francouzských dubových sudech (25 hl) a 12 měsíců na lahvi.

### Amarone della Valpolicella DOCG „Il Re Pazzo“

**Odrůda:** 40 % Corvina, 30 % Corvinone, 20 % Rondinella, 10 % Oseleta

**Vinice:** 420 m. n. m.; expozice jižní a jihovýchodní; vulkanické, čedič, kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 120 až 140 dnů, odstopkování, hrozny nejsou pomlety, studená macerace v nerezových tancích po dobu 10 až 14 dnů, fermentace při kontrolované teplotě, jemné lisování matoliny. Následuje 20 měsíců zrání ve velkých francouzských dubových sudech (25 hl) a nejméně 8 měsíců na lahvi.

### Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

**Odrůda:** 40 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 10 % Molinara, 5 % Oseleta

**Vinice:** 420 m. n. m.; expozice jižní a jihovýchodní; vulkanické, čedič, kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 100 dnů, odstopkování, studená macerace v nerezových tancích, fermentace při kontrolované teplotě, následné přidání slupek z Amarone, které způsobí druhé kvašení. Následuje 22 měsíců zrání ve velkých francouzských dubových sudech (25 hl a 5hl) a 10 měsíců na lahvi.

### Valpolicella Classico Superiore DOC

**Odrůda:** 40 % Corvina, 25 % Rondinella, 20 % Corvinone, 10 % Molinara, 5 % Oseleta

**Vinice:** 320 m. n. m.; expozice jižní a jihovýchodní; křída, kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, sušení hroznů po dobu cca 100 dnů, hrozny nejsou pomlety, ale rozmačkány gravitací, studená macerace v nerezových tancích po dobu 7 až 9 dnů, fermentace při kontrolované teplotě. Následuje 16 měsíců zrání ve velkých francouzských dubových sudech (25 hl a 5 hl) a 6 měsíců na lahvi.

### Dedicatum IGT

**Odrůda:** Cuvée z cca 14 možných odrůd pěstovaných v oblasti, složení se mění rok od roku.

**Vinice:** 420 m. n. m.; expozice jižní a jihovýchodní; vulkanické, čedič, křída, kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 80 dnů, odstopkování, studená macerace v nerezových tancích po dobu 8 dnů, fermentace při kontrolované teplotě. Následuje 18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech (barrique, tonneau, 2,5 hl a 5 hl) a 18 měsíců na lahvi.

### Valpolicella Classico DOC „Il Re Pazzo“

**Odrůda:** 40 % Corvina, 25 % Rondinella, 20 % Corvinone, 10 % Molinara, 5 % Oseleta

**Vinice:** 320 m. n. m.; expozice jižní a jihovýchodní; křída, kameny

**Vinifikace:** Ruční sběr, sušení hroznů po dobu cca 100 dnů, hrozny nejsou pomlety, ale rozmačkány gravitací, studená macerace v nerezových tancích po dobu 12 dnů, fermentace při kontrolované teplotě. Následuje 10 měsíců zrání v nerezových tancích a minimálně 4 měsíce na lahvi.