Costa Arènte, il profilo elegante della Valpantena in dieci vendemmie

Dai suoli calcarei a un’interpretazione attuale dell’Amarone. La tenuta veronese di Leone Alato festeggia i primi dieci anni con una verticale e una panoramica completa sulla produzione, tra continuità stilistica e precisione in vigna

C’è un’area meno esposta ai più ma sempre più decisiva nella mappa produttiva della Valpolicella: la **Valpantena**.

Una valle che da Verona risale verso i Lessini e che, negli ultimi decenni, ha imposto una propria grammatica stilistica, distinguendosi per **altitudini più elevate** e una morfologia segnata dalla matrice calcarea del **Biancone**. Un calcare bianco che regala finezza più che potenza, capace di generare vini slanciati, sapidi, naturalmente sostenuti da acidità e tensione minerale, in un anfiteatro naturale che alterna vigneti, uliveti e boschi.

Un colpo d’occhio che abbraccia **Costa Arènte**, nel comune di Grezzana (VR). Qui, i vigneti si affacciano su più versanti, con importanti escursioni termiche e maturazioni tardive, condizioni che plasmano lo stile della tenuta veronese: eleganza, mineralità, vocazione alla longevità.

Dalla proprietà agricola al progetto di territorio

La **storia aziendale** prende forma nel 1994, con l’impianto dei primi vigneti e il recupero dei rustici destinati a cantina e fruttaio. Proprio durante gli scavi riaffiora la *cruz*, una croce di origine incerta – forse riconducibile alla Curia veronese – destinata a diventare il segno identitario delle etichette, a suggellare il legame della cantina con la storia locale.

Il passaggio decisivo avviene nel 2015, con l’ingresso nel gruppo **Tenute del Leone Alato**, realtà vitivinicola legata a **Genagricola**, che riunisce diverse proprietà italiane con l’obiettivo di valorizzarne le specificità produttive.

In questo sistema – che comprende **Torre Rosazza** in Friuli Venezia Giulia, **Bricco dei Guazzi** nel Monferrato e, in Toscana, la biodinamica **Due Mani** – Costa Arènte assume il ruolo di interprete della Valpantena, lavorando su vitigni autoctoni e su una gamma incentrata sui grandi rossi della denominazione.

Un esempio di appassimento delle uve classiche destinate all’Amarone di Costa Arènte (Foto © Malinda Sassu).

Filosofia produttiva e scelte di cantina

Costa Arènte (dal dialetto veronese, *collina orientale*) **si estende su 35 ettari**, di cui 18 vitati, distribuiti tra i 100 e i 600 metri d'altitudine. I vigneti, spesso terrazzati, convivono con la struttura ampliata di recente, tra boschi e uliveti secondo un principio di biodiversità agronomica.

La parte produttiva si sviluppa sotto l'area dell'ospitalità, mentre il **fruttaio**, realizzato su tre livelli, consente **appassimenti controllati** grazie a sistemi automatizzati di ventilazione e monitoraggio climatico.

Un gioiello tecnologico il cui obiettivo è preservare l'integrità aromatica e sanità delle uve, riducendo al minimo gli scarti. In cantina, invece, il legno accompagna e non sovrascrive, con l'utilizzo di barrique di secondo passaggio per il **Ripasso**, grandi botti e tonneaux per l'**Amarone**.

Sostenibilità e ospitalità in un unico racconto

La consulenza enologica è affidata alla grande mano di **Riccardo Cotarella**, affiancato dall'enologo residente **Giovanni Casati**, impegnato dal 2016 in un lavoro di progressiva messa a fuoco del potenziale territoriale.

L'approccio agronomico a **pergola veronese**, si fonda sulla viticoltura integrata (certificata RRR e SQNPI), con lavorazioni manuali e rese contenute. Accanto alla produzione, la tenuta sviluppa anche un progetto enoturistico strutturato: **dodici camere ricavate nell'antico edificio a ferro di cavallo**, sale degustazione, wine shop e affacci diretti sui vigneti.

Un'estensione che cammina di pari passo con la filosofia aziendale, che integra l'accoglienza nel racconto produttivo.

Le bottiglie di Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG in degustazione (Foto © Malinda Sassu).

Una linea stilistica definita in dieci vendemmie

Il decimo anniversario di **Costa Arènte** è stato celebrato con una masterclass dedicata a **cinque annate di Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG**, e al resto della linea aziendale.

Una verticale costruita su tre variabili: altitudini mediamente più elevate, matrici calcareo-marnose e clima ventilato, capace di preservare acidità e aromi anche nelle stagioni più calde. Ne deriva uno stile tendenzialmente più teso che opulento, dove procedono in equilibrio estrazione e freschezza.

Dalla 2020 alla 2018: freschezza ed equilibrio

Presentata in anteprima, l'**annata 2020** apre la degustazione con una lettura contemporanea dell' **Amarone**, segnata da andamenti climatici discontinui ma gestiti con precisione agronomica. Il profilo privilegia il frutto rosso croccante, sostenuto da una bocca sapida, meno imponente, orientata su freschezza e definizione. Ne emerge un vino di forte personalità, che riflette il rigore del lavoro in cantina.

Di andamento regolare, il **millesimo 2019** si colloca tra le vendemmie tecnicamente più complete, dotato di ampio potenziale evolutivo. Estate calda ma senza eccessi e marcate escursioni termiche hanno favorito maturazioni lente e omogenee. Il naso si muove su amarena, mora e liquirizia; il tannino è fitto ma rifinito, il finale lungo, minerale, con ritorni balsamici.

Nell'**annata 2018**, stagione irregolare, è risultata determinante la selezione in vigneto e in fruttaio. I siti più ventilati hanno garantito uve sane, seppur meno concentrate, restituendo un Amarone più sottile, giocato su acidità e dinamismo. Il tannino è gentile, la chiusura fresca e speziata: un millesimo meno profondo, ma leggibile in chiave di slancio e bevibilità.

Eleganza e freschezza nell'Amarone della Valpolicella Valpantena Riserva DOCG 2019 (Foto © Malinda Sassu).

Il confronto e lo stile nelle vecchie annate

L'**Amarone 2017** è figlio di un'annata calda e siccitosa, con rese ridotte e raccolta anticipata di circa due settimane. Solo il 30% delle uve è stato destinato all'Amarone, scelta che ha concentrato ulteriormente la materia. Prugna nera, dattero, spezie dolci, cioccolato. La bocca è ampia, il tannino è maturo ma ancora sostenuto da una bella freschezza. Un millesimo di impatto, meno dinamico ma matericamente incisivo.

Si prosegue con il **2016**, prima vendemmia aziendale e al tempo stesso una delle più riuscite.

Stagione articolata ma armonica, capace di restituire un **sorso che coniuga profondità e tensione acida**. I tannini sono serrati ma rifiniti, l'alcol perfettamente integrato nella struttura. Il finale, di impronta balsamica, distende la progressione con precisione. Un Amarone più verticale che muscolare, di lettura classica e misura elegante.

A chiudere, l'**Amarone della Valpolicella Valpantena Riserva 2019**, sintesi del know-how aziendale. **Tre anni in tonneau da 500 litri**, seguiti da un ulteriore anno in bottiglia, ampliano profondità e tessitura. Ciliegia surmatura, leggere tostature e struttura sorretta da spalla acida caratterizzano una beva sorprendentemente fresca per la tipologia.

Le altre declinazioni della Valpantena

La degustazione degli altri vini in gamma ha permesso di leggere in controluce la stessa matrice stilistica declinata però su registri differenti. Un filo conduttore c'è ed è netto: tensione acida, precisione aromatica, centralità del suolo calcareo.

Il **Valpolicella Superiore 2023**, rappresenta il primo livello di lettura territoriale, ma nell'interpretazione di **Costa Arènte** assume un profilo tutt'altro che introduttivo. Il blend di Corvina, Corvinone e Rondinella è vinificato con un approccio differenziato: una parte conclude la fermentazione in barrique nuove, apportando micro-ossigenazione e struttura; un'altra affina invece tra acciaio e anfora, in un percorso di ossigenazione lenta avviato da alcuni anni. Un insieme che gioca su freschezza, slancio e precisione.

Il **Valpolicella Ripasso Superiore Valpantena DOC 2021** nasce dal tradizionale ripasso del Valpolicella sulle vinacce di Amarone per circa due settimane, seguito da un affinamento di 18 mesi in barrique e ulteriori sei in bottiglia. L'annata, regolare sotto il profilo climatico ha favorito maturazioni complete e un vino di equilibrio, dove struttura e bevibilità trovano una sintesi credibile.

Interpretazione moderna di un vitigno storico della Valpolicella, Molinara Spumante Rosè – Foto ©Malinda Sassu

Chiusura in dolcezza e slancio rosé

Nota a parte per la **Molinara Spumante Rosé**, interpretazione contemporanea di un autoctono storico della Valpolicella. La base varietale prende forma in uno Charmat lungo: sei mesi in autoclave, con affinamento sur lies volto ad ampliare tessitura e complessità. Il colore è un rosa antico luminoso, con un bouquet che intreccia pesca e melograno. Al palato emerge una spiccata acidità, sostenuta da una vena sapida e da una struttura insolitamente articolata per la tipologia.

Elegantissimo il **Recioto della Valpolicella Valpantena DOCG 2022**, da uve appassite provenienti dai versanti collinari più vocati. La fermentazione, interrotta a freddo e senza malolattica, evita gli eccessi zuccherini e consegna un passito bilanciato da acidità viva e chiusura aromatica ampia, con ritorni amaricanti di chinotto.

> «*Le Tenute del Leone Alato sono l'espressione enologica dei nostri territori* – spiega l'Amministratore Delegato **Igor Boccardo** – *Nei nostri 600 ettari di vigneti di proprietà la sostenibilità è un ritorno alle origini: rigenera i suoli, restituisce equilibrio ai paesaggi e custodisce la bellezza dei luoghi. In questo equilibrio ritrovato l'uva cresce sana e racconta, nei profumi e nei sapori, la terra da cui nasce. Tutte le attività che svolgiamo in campo vengono tracciate e monitorate, attraverso partner scientifici, per garantire la concretezza e la misurabilità del nostro impegno in termini di sostenibilità. In poche parole, ci rappresentano tre parole chiave: coerenza, territorio e innovazione*

»

COSTA ARÈNTE
Località Costa, 86 – Grezzana (VR)
www.costarente.it

Data di creazione
17/02/2026
Autore
malinda-sassu