Jago 2016 di Villa Spinosa, un nuovo inno alla tradizione

Un’etichetta che rinnova l’intimo legame tra la cantina e il territorio. Dopo quasi quattro anni dalla vendemmia, è finalmente disponibile

Jago 2016 Villa Spinosa, Valpolicella Ripasso Classico Superiore (Foto © Villa Spinosa).

Tra le novità più attese di **Villa Spinosa**, raffinata realtà vitivinicola di famiglia nata nell'800 nel cuore della Valpolicella, abbiamo avuto la fortuna di degustare **Jago Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016**.

La cantina di Negrar, località a poca distanza da Verona e dal Lago di Garda, aveva annunciato la presentazione di questo millesimo in occasione del Vinitaly 2020, poi annullato a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19.

Jago 2016 Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016: la nuova annata

Figlio di un'attenta selezione di uve di uno dei più pregiati *cru* della Valpolicella Classica, Jago 2016 racconta della finezza aromatica di terreni dalla matrice calcarea con un'esposizione di circa 250 metri sul livello del mare. ? prodotto con la **tecnica del Ripasso**, con una rifermentazione sulle vinacce di Recioto, che gli dona complessità, morbidezza e persistenza.

Difficile non restare ammaliati dal fascino del blend composto per la quasi totalità da **Corvina Veronese**, **Corvinone** e una piccola percentuale di **Rondinella**, che spicca per grande bevibilità. L'affinamento è affidato al legno, ben dosato: **12 mesi in tonneaux di rovere francese e 12 mesi in botti di Slavonia** da 20-25 ettolitri a cui segue una **sosta in bottiglia di 6 mesi**.

Jago: un rosso territorialmente coinvolgente

L'elegante espressione di terroir emerge nel calice dal rosso rubino intenso, luminoso, con riflessi granati. Al naso il bouquet ampio e complesso si apre con un'esplosione di frutti rossi selvatici, ricamata da nitidi sentori di marasca e ciliegia, che si mescolano in un dosaggio perfetto a suggerimenti floreali di ibisco, erbe aromatiche e note speziate.

Un rosso coinvolgente che rilascia la sua freschezza in bocca e la imprime nel cuore. Il sorso è equilibrato e una suadente speziatura, nel finale, lo rende persistente. La trama tannica morbida ne fa il compagno ideale di diversi piatti presenti anche nelle tavole estive: dai formaggi freschi o semi-stagionati alle pappardelle al ragù di cinghiale, dalle carni bianche e rosse alla griglia e agli arrosti.

Storia di Villa Spinosa

Il vino che rende protagonista l'uomo e valorizza il territorio in cui è inserito, rimanendo saldamente ancorato alla ricchezza della cultura del passato. Idee chiare e filosofia semplice ispirano sin dagli esordi **Villa Spinosa**, quando in questa terra l'uva ricopriva ancora un ruolo marginale. La storia imprenditoriale inizia nel 1990 e rispecchia fedelmente un areale emblematico del patrimonio enologico veneto in cui, nel tempo, l'ambiente naturale è stato segnato dalla mano dell'uomo attraverso il passaggio dalla mezzadria alla viticoltura di qualità. Questi sono i capisaldi di **Enrico Cascella Spinosa**, patron della tenuta, sempre pronto a offrire originali *Wine Experience* ai tanti winelovers che soggiornano in agriturismo o scelgono la villa ottocentesca per festeggiare matrimoni ed eventi importanti.

Enrico Cascella Spinosa (Foto © Villa Spinosa).

Il concetto di tradizione come veicolo culturale e il forte legame con la Valpolicella lo hanno portato a creare nel 2001 l'**Associazione Culturale Francesca Finato Spinosa**, dedita a promuovere convegni, seminari, progetti teatrali e proiezioni cinematografiche in spazi tradizionalmente dedicati al vino.

Enrico è oggi affiancato dal nipote **Piergiovanni Ferrarese,** responsabile commerciale e marketing**,** e da un team di giovani professionisti che apportano tanta energia e idee fresche a questa realtà dinamica e in costante crescita.

Vigneti, vini e anima del territorio

L'amore per il terroir e l'attenzione per le risorse umane sono il segreto dei **vini di Villa Spinosa**, ottenuti a partire dalla cura per i 20 ettari di vigneto di proprietà ed esportati per il 70% all'estero. Tre microzone fra le più vocate della Valpolicella per esprimerne al meglio le caratteristiche, i profumi e le variegate sfumature: Jago, Figari e Costa del Buso.

La gamma di etichette proposte è costituita da numerose referenze con vini rossi che nascono esclusivamente dalla coltivazione di **Corvina Veronese**, **Corvinone** e **Rondinella** per produzioni pluripremiate che vanno dal **Valpolicella** al **Superiore** e al **Ripasso,** dall'**Amarone** al **Recioto**.

Il punto di forza della cantina è la sensibilità del proprietario che, lavorando assieme alla natura,

con passione e dedizione maniacale verso i particolari, costruisce l'eccellenza esaltando l'anima del territorio. A Villa Spinosa "il saper pensare e fare" interpella l'arte. Storia e tradizione si raccontano attraverso il vino, espressione viva e punto di partenza per scoprire il Veneto più autentico lasciando un ricordo di stile e bellezza ineguagliabili.

Azienda agricola Villa Spinosa
Via Jago dall'Ora, 16 – Negrar di Valpolicella (Verona)
Sito web – **Facebook** – **Instagram**

Data di creazione
07/07/2020
Autore
amanda-arena