

Tinazzi Generation: la nuova linea per le feste dedicata alla famiglia

scritto da Redazione | 12/11/2020



Il gruppo Tinazzi produce vini di qualità in Veneto e in Puglia, valorizzando le tradizioni vitivinicole di entrambe le regioni. Per la tavola delle Feste ha lanciato un progetto con etichette particolari, pensato per i momenti conviviali delle famiglie

Tinazzi è una solida azienda vitivinicola a due anime, una in Veneto (dove ha sede) e l'altra in Puglia. Fondata alla fine degli anni Sessanta da **Eugenio Tinazzi**, è soprattutto con suo figlio **Gian Andrea** che si trasforma da piccola realtà familiare in **uno dei più importanti gruppi italiani**.

Risale al 2001 l'inizio della produzione anche in Puglia, una regione in cui sono state giustamente individuate enormi potenzialità qualitative, e oggi la società con sede a Lazise (VR) possiede più di **100 ettari di vigneti di proprietà, esporta in oltre 30 Paesi** e accompagna la storia dell'enologia italiana con tante iniziative legate alla cultura contadina e all'accoglienza.

Un successo che si è costruito giorno dopo giorno, seguendo una politica imprenditoriale coraggiosa ma sempre accorta e sensibile nei confronti della natura e delle persone; un cammino che, da sempre, unisce il “saper fare” in vigna e in cantina al rispetto delle territorialità, delle tradizioni e alla valorizzazione delle famiglie che si dedicano al vino.

Tinazzi Generation: una nuova linea per le Feste 2020

Da questi principi ispiratori nasce anche Tinazzi generation, la nuova linea di etichette che la **famiglia** ha ideato per il **menù delle Feste**.

«In quest’anno difficile tutti noi attendiamo il Natale con speranza – afferma Gian Andrea Tinazzi. – Vogliamo essere vicini ai nostri clienti attraverso le storie che solo i vini del territorio riescono a raccontare. Per questo ci siamo impegnati personalmente nella creazione della Tinazzi Generation, una linea in cui la nostra famiglia si rispecchia a pieno».

In aggiunta alle [consuete etichette aziendali](#), quindi, la **Tinazzi Generation** è stata pensata soprattutto per le grandi tavolate del periodo che va da Natale all’Epifania e comprende una selezione speciale di pregiati vini sia del Veneto (**Amarone della Valpolicella** e **Valpolicella Ripasso Superiore**) che della Puglia (**Primitivo di Manduria**).

Il cuore della famiglia è presente fin dall’ideazione del progetto e ogni bottiglia è stata scelta e firmata personalmente da **Andrea, Giorgio e Francesca Tinazzi**. Le iniziali dei loro nomi e gli anni di nascita si ritrovano nelle etichette **A50** (Amarone della Valpolicella Docg 2012), **G77** (Valpolicella Superiore Ripasso Dop 2015) e **F79** (Primitivo di Manduria Dop 2017) con un’aggiunta importante: il **“1968/2018”**, l’Amarone della Valpolicella Docg 2015 prodotto in **edizione limitata per il 50° anniversario del gruppo**.

Linea Premium: un evergreen di Tinazzi

Due le importanti etichette caratterizzano la linea *Premium*, il **Salvego 2016** per il Veneto e il **Torreserro** per la Puglia. Il **Salvego 2016 Rosso Verona Igp**, il cui nome significa “selvatico” in dialetto veronese, si lega alla “naturalzza” delle uve utilizzate. Vengono coltivate nel pieno rispetto dell’ambiente e raccolte con qualche giorno di ritardo per ottenere un lieve appassimento e una maggiore concentrazione zuccherina.

Il **San Giorgio Torreserro Rosso Puglia Igp Passito 2016**, è un blend da uve Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera, lasciate appassire sulle viti. Un passito secco e corposo che sarà un piacere se abbinato ai dolci delle feste oppure come semplice gratificazione alla conclusione dei pasti.

Primitivo di Manduria di Cantine Tinazzi

Una delle principali perle delle cantine pugliesi di Tinazzi è il **Primitivo di Manduria Diodoro 2018**, un rosso dallo spettro aromatico complesso e dal sorso caldo e avvolgente, con una persistenza intensa. L’abbinamento ideale è con primi piatti robusti, carni arrosto e grigliate, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Valpolicella Ripasso Superiore: il Veneto nel calice

Rosso carico, sentori di frutta rossa matura e di spezie, una leggera balsamicità e un gusto deciso in cui tannini non esasperati lo rendono particolarmente gradevole. In tavola brilla insieme ai tipici risotti autunnali (ai funghi o al radicchio, ad esempio), agli arrosti, agli stufati o con il lesso con la “**pearà**”, una salsa della cucina povera veronese. Parliamo del **Valpolicella Ripasso Superiore Monterè 2018**, un vino che non può mancare nelle rigide serate invernali e, soprattutto, sulle sontuose tavole natalizie .

Come acquistare i vini Tinazzi

Per acquistare sia la linea **Tinazzi Generation** che tutti i vini dell'azienda e riceverli a casa, basta scrivere a welcome@tinazzi.it o chiamare lo 0456470697. Per scoprire ulteriori offerte è anche disponibile il sito ecommerce www.tinazzi.adunmetro.it.

Cantine Tinazzi

Via delle Torbiere, 13 Lazise (VR)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)