

Tenuta la Presa: vini che respirano l'alto Veneto

scritto da Riccardo Isola | 07/09/2022



Tra il grande lago e l'Adige dal 1995 la famiglia Dei Micheli gestisce i 30 ettari di nettare veronese

L'abbraccio tra il potente Adige e il placido lago di Garda, il tutto protetto dal possente Monte Baldo, regala un microclima invidiabile per la **Tenuta la Presa** in quel di Caprino Veronese. Una realtà vitivinicola che è anche relais, partita quasi trent'anni fa con 30 ettari per arrivare oggi a circa 100. Un lavoro fatto di passione, rispetto, charme e spirito d'innovazione che i proprietari perseguono ogni giorno in uno dei territori più vocati e blasonati d'Italia.

Tenuta la Presa: un wine relais in un casale del 1400

Da un casale tipico del 1400 la famiglia Dei Micheli ha deciso di costruire il proprio sogno: un wine relais di grande fascino e relax in cui, oltre alla cantina, è possibile attraversare e vivere le atmosfere regalate dal parco, arricchito da ulivi, roseti e piante aromatiche, dalla piscina e dal grande fienile per arrivare alle comode e rilassanti camere.

Territorio

Siamo nell'alto veronese. Da una parte il mite clima del lago di Garda equilibra l'impetuoso scorrere dell'Adige. Il **monte Tondo** protegge e regala escursioni calmierate durante l'anno in questo anfiteatro morenico molto fecondo per la vitivinicoltura. Non siamo altissimi, siamo poco sopra i 250 m slm, ma qui la pungente aria delle pre Alpi gioca il suo perché.

Vini Tenuta La Presa

La Presa produce vini di territorio. Identitari, lineari e chiari. Se il **Lugana**, il Chiaretto e il [Bardolino](#) strizzano l'occhio alle sponde del Garda (le vigne si sviluppano tra Sirmione, Pozzolengo e Caprino Veronese), sui rossi, secondo la nostra impressione ancora troppo sospinti da un marker di legno che nasconde la non banale identità organolettica dei sentori primari, la voce del padrone la fa sicuramente il **Corvina**.

Lo testimoniano per esempio il **Napoleone**. Un uvaggio di Corvina 60%, Cabernet 20% e Merlot 20%, ricavato dalle vigne in località Caprino Veronese, che segue una vinificazione a seguito di appassimento per 2-3 mesi in cassette da 6 kg, macerazione a freddo per 5-6 giorni accompagnata da rimontaggi giornalieri, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio e un affinamento di minimo 30 mesi in botti e barrique di rovere (Slavonia, Francia e America settentrionale).

Altro testimone di questa impostazione presente del sorso è un **Rosso Veronese IGT** denominato **Salassà**. Uvaggio composto da Corvina 80%, Rondinella 5% e altre 15%. Qui le uve, una volta pigiate e diraspate, vengono private di circa il 25-30% del mosto e successivamente raffreddate e messe a macerare a una temperatura inferiore a 10°C. Dopo il quarto giorno la temperatura viene lasciata salire naturalmente fino a 25°C. Il vino, una volta terminata la fermentazione alcolica, viene affinato per 6 mesi in botti di cemento e successivamente in tini di rovere.

Tenuta La Presa

Località La Presa, 1 - Caprino Veronese (VR)

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