



SALVATERRA®



Forgiamo Passione, dal 1400



In una tenuta agricola di fine '400

appartenuta a un susseguirsi di famiglie nobili, nasce SALVATERRA, una cantina che è testimone versatile, dinamico e contemporaneo della tradizione vitivinicola della Valpolicella.


SALVATERRA®



Circondada da cipressi, ulivi

e secolari muretti a secco e vigneti, questa tenuta, nel cuore della Valpolicella Classica, ha ospitato nei secoli figure di rilievo della letteratura italiana, tra i quali spicca **Giosuè Carducci**.
Qui hanno visto i natali famosi letterati e ricchi commercianti veronesi.



SALVATERRA®



Salvaterra affonda le proprie radici

in Valpolicella Classica: ai 4 ettari iniziali, cinti dalle mura del **brolo di Villa Giona** a Cengia, nel comune di San Pietro in Cariano, si aggiungono 100 ettari situati nel cuore di questa terra, da sempre vocata alla produzione vinicola grazie al clima mite, alla variegata composizione dei suoli e al profilo morfologico.


SALVATERRA®



Le pietre di questo luogo raccontano una storia

iniziata alla fine del '400 con la **famiglia Giona** che qui fece edificare la **villa** e l'attigua **tenuta agricola**, per recuperare ed esaltare la vocazione vitivinicola di una terra già rinomata ai tempi degli antichi Romani e poi in epoca medievale. **Oggi qui si tutela e perpetua una delle tradizioni vinicole più antiche della Valpolicella.**



SALVATERRA®



Il vino valicava i confini della Valpolicella

per approdare sui deschi dei banchetti
della nobiltà veneziana.

La nostra tenuta per secoli si è sostenuta
con la vendita dei frutti della terra, che
venivano trasportati lungo l'Adige, valicando
la **dogana fluviale di Porta Fura-Catena**
alle porte della città di Verona.
Da qui i tesori della Valpolicella partivano
per andare ad allietare i convivi nobiliari.



SALVATERRA®



Orgogliosa ambasciatrice della Valpolicella,

Salvaterra ospita nelle antiche serre della tenuta eventi che celebrano l'arte, la cultura e l'enogastronomia, in spazi versatili gestiti da uno staff professionale.


SALVATERRA®



Oggi Salvaterra è testimone versatile, dinamico

e contemporaneo della tradizione vitivinicola
della Valpolicella,
trainata da un **team giovane**
specializzato in diversi settori
e che collabora quotidianamente
per offrire il migliore servizio ai clienti.



SALVATERRA®



Classe 1988, Edoardo Freddi

è il Founder & CEO ed considerato uno dei maggiori conoscitori del commercio di vino nel mondo. Nel 2010 consegue la laurea in Economia e Management presso l'Università "Luigi Bocconi" di Milano, cui affianca un Master in Food & Beverage Management presso SDA Bocconi. Nel 2011 lavora in una multinazionale attiva nella produzione di bevande alcoliche e analcoliche, consolidando la sua esperienza nel settore vendita, segmentazione clienti e mercato GDO. Nel 2012 fonda Edoardo Freddi International. Nel 2018 fonda FreedL Group, a coronamento degli investimenti e delle partecipazioni attive in ambito agro-alimentare.



SALVATERRA®



Salvaterra in cifre

5 ha vigneti di proprietà

200 ha vigneti di proprietà


12,5 milioni € di fatturato

3 milioni di bottiglie prodotte

55 paesi in cui esportiamo



SALVATERRA®

Telearena 



TENUTE
SALVATERRA



PROGETTO GRAFICO
Nicola Pellegrini



SALVATERRA®



Enrico Nicolis è l'enologo che cura

il progetto enologico dei vini SALVATERRA. Con oltre vent'anni di esperienza nel settore vitivinicolo, nella sua attività unisce competenze tecniche e visione manageriale, sempre con un focus sulla qualità dei vini. Dopo la formazione accademica in Enologia a Verona, ha collaborato per dieci anni con l'Università e oggi è Professore a Contratto presso il Dipartimento di Biotecnologie.

Durante la sua carriera ha partecipato a numerosi progetti di innovazione enologica applicata, con risultati concreti in termini di stabilità qualitativa e riconoscibilità dei vini. Questo approccio ha portato a premi e riconoscimenti internazionali, dimostrando come la combinazione di rigore scientifico e sensibilità produttiva possa tradursi in eccellenza enologica.

Collabora con aziende vinicole italiane e internazionali leader di mercato, supportandole nell'ottimizzazione delle pratiche di cantina e soprattutto nell'esaltare il potenziale vitivinicolo dei loro territori.



SALVATERRA®



Enrico crede in un percorso

che porta a vini più autentici, armonici e riconoscibili: il suo stile si fonda sul rispetto per la materia prima, per esprimere al meglio l'**identità del vigneto**, perseguendo l'**equilibrio sensoriale**, per creare vini che sappiano unire precisione tecnica ed emozione.

Il suo ruolo in azienda è quello di produrre vini sostenibili e capaci di distinguersi con eleganza a livello internazionale.



SALVATERRA®



Per i vini rossi

il progetto dell'Enologo Enrico Nicolis mira a preservare il **patrimonio olfattivo** che va, da un lato, ben curato e preparato a una **graduale intensificazione** conferita dall'invecchiamento, dall'altro lato reso anche **pronto da bere** quando lo si pone su uno scaffale ad alta rotazione.



SALVATERRA®



I vini Salvaterra si sono sempre distinti per uno stile tradizionale e austero.

Nelle ultime versioni lo stile è stato aggiornato a più riprese e, sotto molti aspetti, modernizzato per ottenere

maggiore espressione di frutto,
minore ossidazione e, al palato,
una **rotondità** più pronunciata.

Le varietà impiegate sono esclusivamente quelle autoctone della Valpolicella, che conferiscono ai vini un colore intenso ma al tempo stesso una certa trasparenza. In questi vini non viene addizionata nessuna percentuale di vitigni migliorativi o correttivi di alcun genere rendendoli così la massima espressione del nostro territorio.

Il ritorno alle radici ed il recupero della tradizione senza compromessi li rende longevi ed estremamente eleganti.

Oggi questi vini rappresentano un **ponte** tra lo stile classico della Denominazione e una visione più **moderna ed equilibrata.**



SALVATERRA®



L'appassimento è un processo tradizionale e locale,

adottato non solo in Valpolicella ma anche
nel vicino territorio del Soave
per ottenere vini di maggiore grado alcolico,
più longevi e complessi.

Un tempo impiegato per produrre vini passiti,
tra i quali spicca il **Recioto** quale unico vino
passito ottenuto da uva rossa,
dagli anni trenta del '900, con il manifestarsi
delle preferenze per vini più secchi e meno
dolci, l'Appassimento si impiega anche e
soprattutto nella vinificazione dell'**Amarone**.



SALVATERRA®



Diversi furono i metodi impiegati

nei secoli per appassire l'uva appena raccolta, dal depositare i grappoli sul pavimento in legno, al porli sui graticci di bambù, precedentemente usati per allevare i bachi da seta, all'appenderli sui fili detti «picai», arrivando alle cassette in legno e in plastica.

Oggi l'appassimento viene effettuato in locali appositamente progettati e continuamente monitorato per preservare la salubrità degli acini mentre un tempo erano i solai delle case rurali a ospitare questo patrimonio nei mesi autunnali e il caso a determinare l'esito felice.



SALVATERRA®



Nella visione di Nicolis l'appassimento

non viene considerato come un processo che dura univocamente 100/120 giorni ma una tecnica che può essere applicata secondo diverse formule temporali, in base agli obiettivi che si vogliono perseguire. Il concetto verte al «**riposo**» delle uve per il tempo strettamente necessario ai fini della qualità e del vino che si vuole ottenere. Per questo in *Salvaterra* non si parla di Appassimento ma di «*Riposato.*»



SALVATERRA®



VENDEMMIA
frutti rossi



DOPO 3 SETTIMANE
floreale



DOPO 6 SETTIMANE
vegetale



DOPO 9 SETTIMANE
balsamico



DOPO 12 SETTIMANE
spezie



DOPO 15 SETTIMANE
tabacco

Per Salvaterra Appassimento non è

un processo che dura necessariamente 100/120 giorni bensì una tecnica da applicare secondo **diverse formule temporali** per ottenere vini rossi dal **profilo sensoriale** e dallo **stile differenti**, capaci di emozionare e solleticare palati dalle molteplici esigenze.

Salvaterra parla quindi di **RIPOSO**, ovvero di un tempo nel quale i grappoli di uva vengono lasciati sostare nei fruttai per periodi di tempo variabili, legati all'annata e al tipo di vino che si intende produrre. Fintanto che perdono peso per disidratazione, si formano infatti all'interno degli acini sostanze che conferiranno ai futuri vini un **corredo di valori organolettici** differenti, in funzione della durata del riposo.



SALVATERRA®



CORVINA
harvested (18-20 Babo)

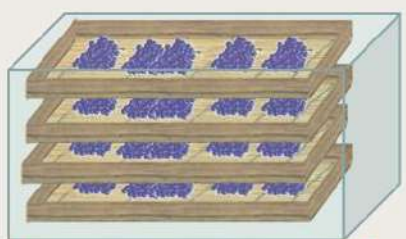


APPASSIMENTO
Relative humidity only (RU)



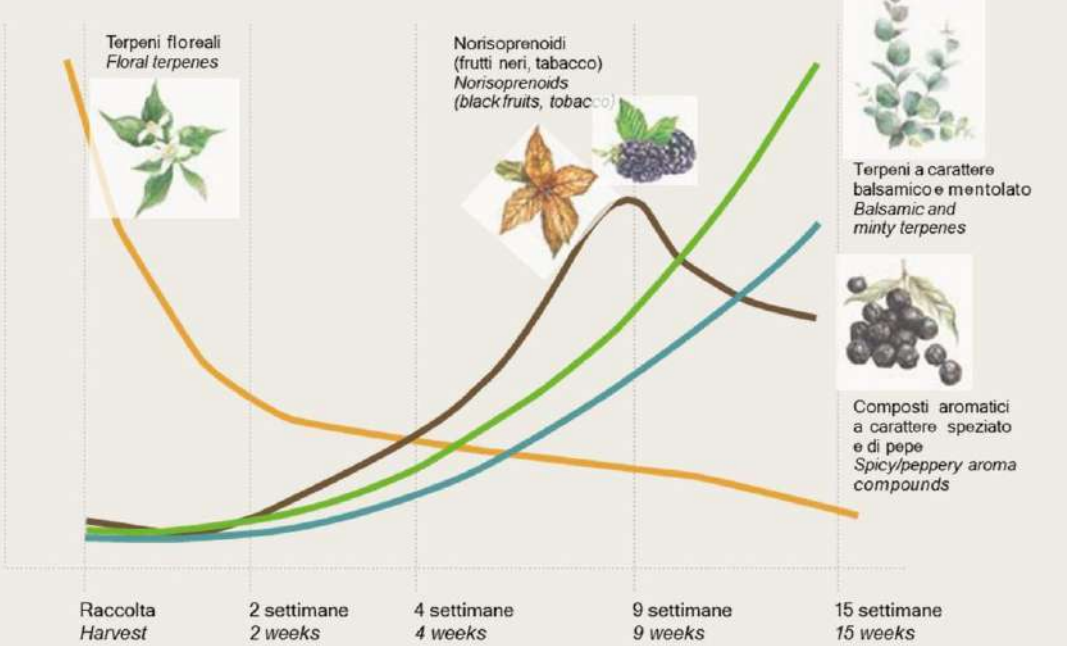
Corvina «FAST»

Corvina «SLOW»



50 DAYS

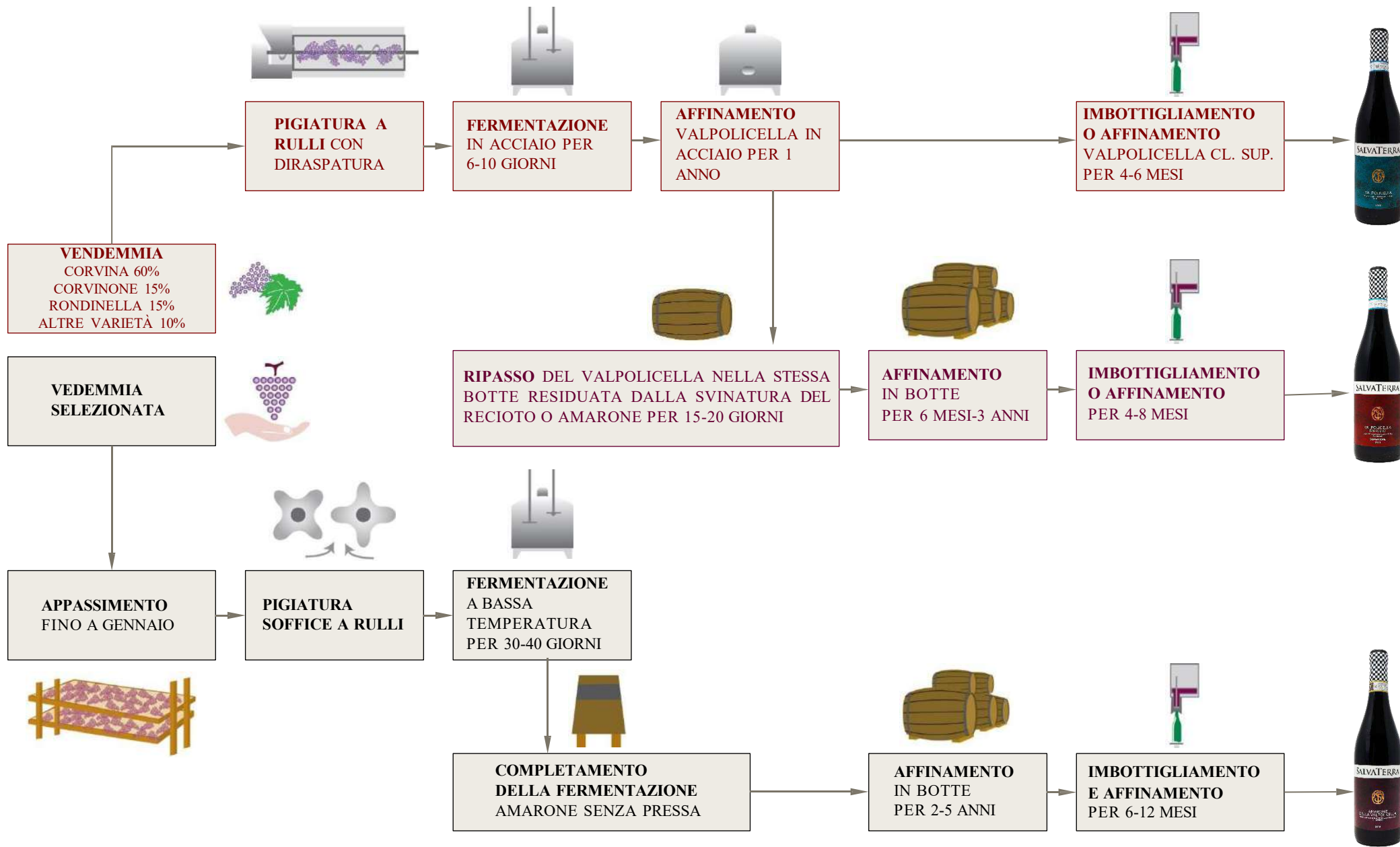
100 DAYS



L'appassimento può essere breve

(50 giorni) oppure lungo (120 giorni), portando a due profili differenti di Amarone: nel primo caso uno **stile moderno**, più leggero e pronto da bere, elegante ma non eccessivo; nel secondo caso più longevo e complesso, caratteristiche tipiche dell'**Amarone Riserva**.

Tutto il processo va eseguito contenendo l'**impatto ambientale** ovvero perseguendo il risparmio energetico e riutilizzando i materiali, laddove sia possibile, perché non si può fare buon vino senza rispettare l'ambiente che ci ha permesso di farlo!



VINIFICAZIONE



SALVATERRA®



SALVATERRA®



Classicità moderna ed equilibrata

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2015

Un Amarone Classico Riserva che ha mantenuto
la tipicità che deriva dal suo territorio,
senza eccedere nella struttura
e nel residuo zuccherino.

Si tratta di un prodotto con personalità e struttura,
che in degustazione ha le sue peculiarità
nell'eleganza e raffinatezza più che nella potenza,
con una importante complessità.

In bocca è ricco ed elegante,
profondo ed equilibrato nello stesso tempo,
ancora giovane e con una buona acidità
ma già molto armonico.

Speziato, con le tipiche note di ciliegia e ribes nero
che ben si fondono con la complessità del vino.



SALVATERRA®



Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2015

Vitigno

Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%,
altre varietà del territorio 5%

Zona di Produzione

Valpolicella Classica

Tipologia del terreno

Composto prevalentemente da calcari marnosi
con un equilibrio tra calcare e argilla
che garantiscono un buon drenaggio
e contribuiscono alla concentrazione
di antociani e polifenoli nelle uve.

Vendemmia

Manuale durante la seconda metà di Settembre.

Appassimento

Lungo in cassetta.

Vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva diraspata
e fermentazione a temperatura controllata
per circa 30 giorni

Invecchiamento

48 mesi in grandi botti di rovere
e affinamento in bottiglia il più possibile.

Dati analitici

Gradazione alcolica: 15,5% vol

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità Totale: 5,45 g/l

Estratto Secco: 40 g/l

Abbinamenti gastronomici

Arrosti, formaggi invecchiati,
paste con carne e tartufo.



SALVATERRA®

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2019

Un Amarone Classico che ha mantenuto inalterata la sua tipicità facendo uscire in modo importante “l’essenza del territorio” della Valpolicella senza eccedere nel residuo zuccherino.

Un prodotto che ha personalità e grande struttura ma che riesce a comunicare anche eleganza e profondità nella degustazione, oltre ad una grande complessità.

In bocca è ricco e profondo, elegante e potente nello stesso tempo, ancora giovane ma già molto armonico, con le tipiche note di ciliegia e ribes nero che ben si fondono con la complessità del vino.



SALVATERRA®





Vitigno

Corvina 60%, Corvinone 10%, Rondinella 25%,
altre varietà del territorio 5%

Zona di Produzione

Valpolicella Classica

Tipologia del terreno

Composto prevalentemente da calcari marnosi
con un equilibrio tra calcare e argilla
che garantiscono un buon drenaggio
e contribuiscono alla concentrazione
di antociani e polifenoli nelle uve.

Vendemmia

Manuale durante la seconda metà di Settembre.

Appassimento

Lungo in cassetta.

Vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva diraspata
e fermentazione a temperatura controllata
per circa 30 giorni

Invecchiamento

24 mesi in grandi botti di rovere
e affinamento in bottiglia il più possibile.

Amarone della Valpolicella

DOCG Classico

2019

Dati analitici

Gradazione alcolica: 15% vol

Zuccheri residui: 9 g/l

Acidità Totale: 5,45 g/l

Estratto Secco: 40 g/l

Abbinamenti gastronomici

Arrosti, formaggi invecchiati,
paste con carne e tartufo.



SALVATERRA®



SALVATERRA

Argiamo Passione.



SALVATERRA

VALPOLICELLA
RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

SUPERIORE

2021

Valpolicella Ripasso

DOC Classico Superiore

2021

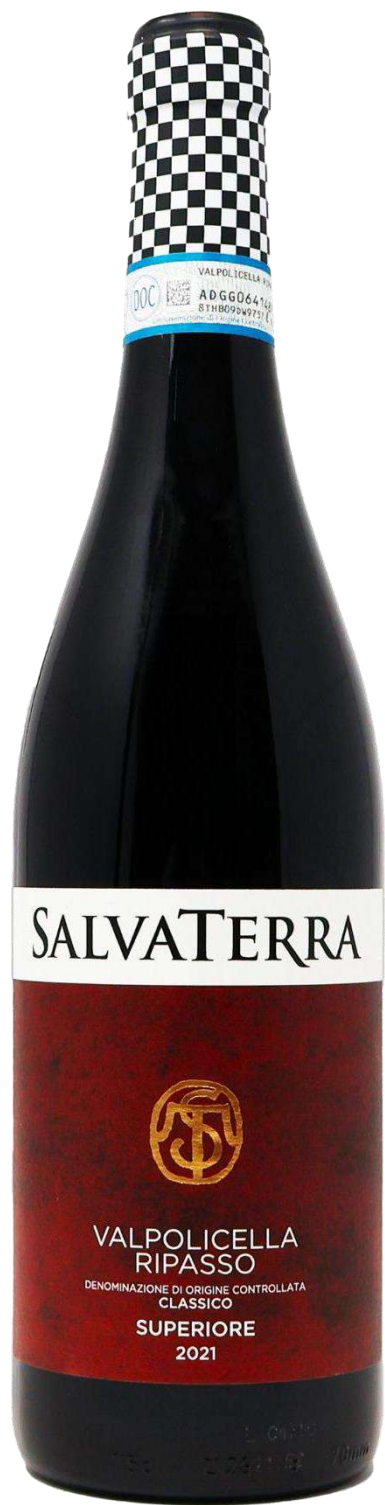
Un Valpolicella Ripasso Classico elegante e raffinato,
di un bel rosso rubino.

Speziato, con sentori di ciliegia evoluta
e note di frutta di bosco,
ha grande personalità e complessità.

In bocca è ricco e profondo, elegante e raffinato,
ancora giovane ma già molto armonico,
con le tipiche note di ciliegia e ribes
che ben si fondono con la complessità del vino.



SALVATERRA®



Valpolicella Ripasso

DOC Classico Superiore

2021

Vitigno

Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%,
altre varietà del territorio 5%

Zona di Produzione

Valpolicella Classica

Tipologia del terreno

Suoli di natura alluvionale e morenica,
derivanti da antichi depositi glaciali
e pianure alluvionali. Terreni ben esposti e ventilati.
La marna calcarea e l'argilla conferiscono mineralità
ed eleganza per vini di pronta beva.

Vendemmia

Manuale durante la seconda metà di Settembre.

Vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva diraspata
per ottenere il Valpolicella,
seguita da una seconda fermentazione del vino
a contatto con le vinacce dell'Amarone
per circa 15 giorni (tecnica del Ripasso).

Invecchiamento

18 mesi in botti di rovere

Dati analitici

Gradazione alcolica: 14% vol
Zuccheri residui: 9 g/l
Acidità Totale: 5,55 g/l
Estratto Secco: 36 g/l

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti saporiti,
secondi piatti di carne
e tartufo nero della Valpolicella
sapientemente dosato.



SALVATERRA®



Valpolicella

DOC Classico

2022

Un Valpolicella Classico elegante e raffinato,
di un bel rosso rubino con sfumature violacee.

Florescente, speziato, ricorda la marasca fresca.

In bocca è un vino franco e sincero,
fresco ed acido, tipico.
Nervoso da giovane, dopo un paio d'anni
diventa più equilibrato.



SALVATERRA®



Vitigno

Corvina 6%, Corvinone 10%, Rondinella 20%,
altre varietà del territorio 5%

Zona di Produzione

Valpolicella Classica

Tipologia del terreno

Suoli di natura alluvionale e morenica,
derivanti da antichi depositi glaciali
e pianure alluvionali.

Terreni ben esposti e ventilati.

La marna calcarea e l'argilla conferiscono
mineralità ed eleganza per vini di pronta beva.

Vendemmia

Manuale durante la seconda metà di Settembre.

Vinificazione

Pigiatura soffice e fermentazione alcolica sulle bucce
a bassa temperatura.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Valpolicella

DOC Classico

2022

Dati analitici

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Zuccheri residui: 4,2 g/l

Acidità Totale: 6,45 g/l

Estratto Secco: 25,80 g/l

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi,

pasta ripiena,

tartufo nero della Valpolicella
sapientemente dosato.



SALVATERRA®



Lugana DOC

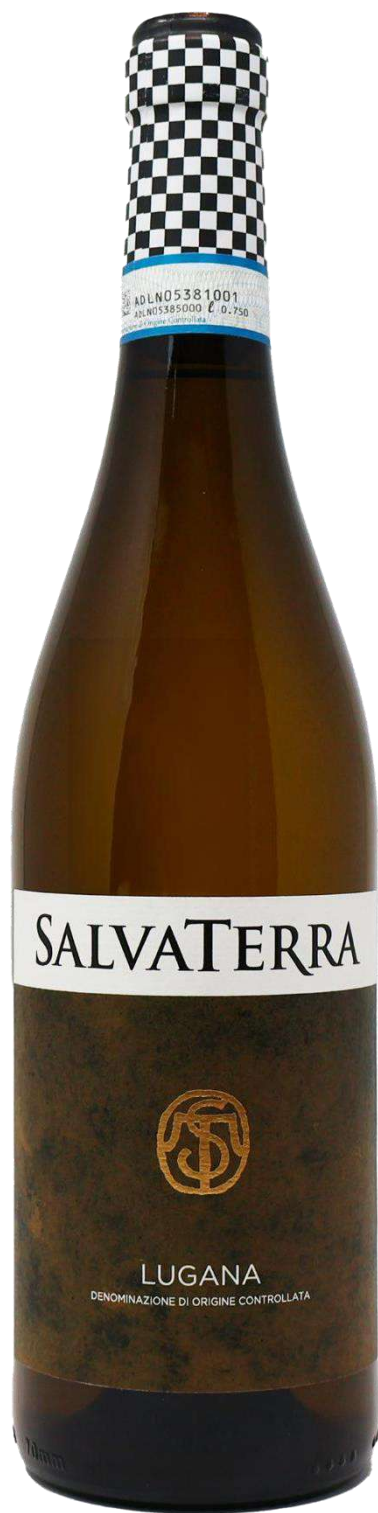
Un vino che alla vista si presenta di un bel giallo paglierino luminoso.

Il bouquet è intenso, grazie a una perfetta maturazione delle uve in vigna, e si apre con sentori fruttati e floreali, seguiti da una leggera speziatura.

L'ingresso al palato è fresco e avvolgente e l'elegante mineralità invita al riassaggio. La sua persistenza ci riporta delle piacevoli note retrofattive di mandorla e frutta a polpa bianca.



SALVATERRA®



Lugana DOC

Vitigno

Trebbiano di Lugana 100%

Zona di Produzione

Territori della provincia di Brescia e Verona situati nella parte meridionale del Lago di Garda.

Tipologia del terreno

Suoli sabbiosi e morenici, caratterizzati da una ricca componente argillosa che garantisce un ottimo equilibrio idrico nel terreno e una ricca mineralità.

Vendemmia

Manuale durante seconda metà di Agosto.

Vinificazione

Crio macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica a bassa temperatura.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Dati analitici

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Zuccheri residui: 5,8 g/l

Acidità Totale: 5,8 g/l

Estratto Secco: 25,80 g/l

Abbinamenti gastronomici

Il Lugana è un vino versatile, ideale per aperitivi accompagnati da antipasti all'italiana; ottimo anche in abbinamento a piatti più elaborati.



SALVATERRA®



Pinot Grigio delle Venezie

DOC

Un vino elegante e raffinato,
con un bel colore giallo paglierino.

Ha note più evolute che fresche,
dovute alla maturazione prolungata
di una settimana in pianta.

La grande mineralità, accompagnata da
una buona struttura, ne fanno un vino interessante.
In bocca è un vino raffinato ed elegante,
fresco ed acido, tipico.
Nervoso da giovane, dopo un paio d'anni
diventa più equilibrato.



SALVATERRA®



Pinot Grigio delle Venezie DOC

Vitigno

Pinot Grigio delle Venezie 100%

Zona di Produzione

provincia di Verona e Vicenza

Tipologia del terreno

Sottosuolo di natura argillosa e calcarea.

Vendemmia

Manuale durante seconda metà di Agosto.

Vinificazione

Crio macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica a bassa temperatura.

Affinamento

2 mesi in acciaio

Dati analitici

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Zuccheri residui: 3,9 g/l

Acidità Totale: 6 g/l

Estratto Secco: 25 g/l

Abbinamenti gastronomici

Primi Piatti come pasta

con verdure o pesce,

risotto ai funghi

o cereali con le verdure.

Secondi Piatti di carni bianche

ma soprattutto pesce e

crostacei.

Ottimo con il sushi.



SALVATERRA®



Prosecco DOC Millesimato

Il Prosecco è un vino fresco, fruttato e morbido,
con un bel colore giallo paglierino.

Ha buon corpo e raffinatezza,
con note che ricordano la frutta gialla matura
pur mantenendosi ampio e gradevole.

In bocca è un vino morbido, ampio e gradevole,
persistente ed equilibrato.



SALVATERRA®



Prosecco

DOC Millesimato

Vitigno

Glera 90%, Pinot Grigio 10%

Zona di Produzione

provincia di Treviso...

Tipologia del terreno

Sottosuolo di natura...

Vendemmia

Manuale durante...

Vinificazione

Crio macerazione....

Affinamento

X mesi in acciaio

Dati analitici

Gradazione alcolica: % vol

Zuccheri residui: g/l

Acidità Totale: g/l

Estratto Secco: g/l

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo....



SALVATERRA®



BEL TRIBUTE -

CASA GIONA

— VERONA —



Vini in Villa



The Eternal Vintner

L'ETERNO VIGNAIOLO



Vincent van Gogh, 'The Vinedressers' (L'ETERNO VIGNAIOLO), 1890

Nelle dolci colline della Valpolicella, dove i vigneti abbracciano i cipressi e antichi muri a secco, i vini di Casa Giona sussurrano una storia di tempo, resilienza e maestria.

Al centro di questo racconto si erge Alessandro, il Vignaiolo Eterno — un leggendario custode del vino, il cui spirito veglia sulle vigne di Villa Giona da oltre cinque secoli, creando vini di qualità impareggiabile che portano nel mondo l'anima di questa terra. Il viaggio di Alessandro ebbe inizio alla fine del XV secolo, quando la nobile famiglia Giona, una stirpe ebraica intrecciata nel tessuto aristocratico di Verona, costruì una casa fortificata sulla collina di Castelrotto. Giovane vignaiolo di raro talento, Alessandro fu scelto dai Giona, Marchesi di Palazzolo, per prendersi cura dei loro nascenti vigneti. Con le mani segnate dalla terra, trasse vita dal suolo della Valpolicella, fondendo tradizione e intuizione per creare vini che raccontavano il profumo del cipresso, dell'ulivo e dell'uva. Le mura fortificate di Cengia proteggevano la tenuta, ma fu la devozione di Alessandro a far prosperare le vigne, ogni vendemmia una testimonianza del prestigio della famiglia.

Con l'alba del Rinascimento, Alessandro assistette alla trasformazione della severa fortezza in una villa elegante, la cui facciata si arricchì di tre portali ad arco in pietra e torrette colombaie. Camminava nel nuovo giardino all'italiana, dove siepi geometriche e fontane riflettevano l'armonia che cercava nei suoi vini. Sotto la sua cura, i vigneti fiorirono, e le uve catturarono la simmetria e la grazia di quell'epoca.

Alessandro, sempre presente ma sfuggente, divenne il custode della villeggiatura — quel raffinato rifugio aristocratico nella campagna — assicurandosi che ogni bottiglia riflettesse la bellezza e l'eleganza della villa. L'inizio del XIX secolo portò una tempesta sulla Valpolicella. Le riforme napoleoniche sconvolsero l'Italia, abolendo il fidecommesso e gettando la famiglia Giona nel caos. Nel 1802, mentre i fratelli Giovanni Carlo, Romolo e Francesco dividevano la loro eredità in mezzo alle difficoltà economiche, Alessandro rimase saldo.

Mentre il destino della villa era incerto, egli continuò a prendersi cura delle vigne anche negli anni più duri, preservandone la qualità con una determinazione quasi leggendaria.

Camminava tra i filari al chiaro di luna, sussurrando ai grappoli, affinché anche nella difficoltà lo spirito di Casa Giona non venisse meno.

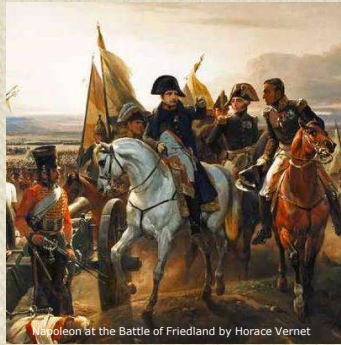
L'ombra di Napoleone ridisegnò la terra, ma i vini di Alessandro conservarono la loro eleganza — una silenziosa ribellione contro il caos dell'epoca. Durante il Romanticismo, mentre un giardino all'inglese sbocciava intorno alla villa con stagni e alberi maestosi, Alessandro adattò la sua arte al nuovo paesaggio. Unì tradizione e innovazione, creando vini che riflettevano la bellezza selvaggia del nuovo parco, ma che al tempo stesso onoravano l'equilibrio e la grazia del giardino all'italiana. La sua presenza si avvertiva in ogni annata, come un filo invisibile che univa l'eredità dei Giona alla loro terra. Quando Vincenzo Fagioli, collezionista e bibliofilo, restaurò Villa Giona dopo la Seconda guerra mondiale, lo spirito di Alessandro sembrò guidarlo. Fagioli adornò la villa con paesaggi dei pittori Porta e una biblioteca di libri rari, richiamando la stessa profondità culturale che Alessandro aveva sempre infuso nei suoi vini. Sotto la sua guida, la tenuta divenne un boutique relais, e Alessandro, sempre silenzioso custode, fece sì che le vigne raggiungessero nuove vette, i loro frutti riflettendo la ricchezza d'arte e di umanesimo racchiusa tra le mura della villa. Oggi, come parte delle Tenute SalvaTerra, i vini di Casa Giona sono l'eredità dell'arte senza tempo di Alessandro. Dalle origini fortificate della famiglia Giona alle prove dell'epoca napoleonica, dall'eleganza rinascimentale all'ambizione moderna, Alessandro ha continuato a coltivare le vigne attraverso i secoli. Ogni bottiglia racchiude l'essenza della Valpolicella — la brezza profumata di cipresso, la pietra scaldata dal sole e la dedizione incrollabile del Vignaiolo Eterno alla qualità. Con ogni sorso, ti unisci ad Alessandro nella sua ricerca infinita, assaporando la storia, la resilienza e l'anima di Casa Giona — un vino destinato al mondo.



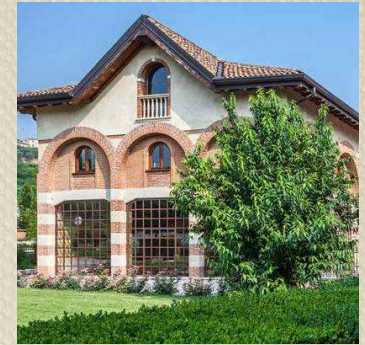
BEL STORY



Titian, Assumption of the Virgin



Napoleon at the Battle of Friedland by Horace Vernet



1. Fine XV secolo: La nascita delle vigne

Ambientazione:
Collina di Castelrotto, Valpolicella,
sotto un crepuscolo color cremisi.

Alessandro, il Vignaiolo Eterno,
emerge come un mitico produttore
di vino, incaricato dalla nobile
famiglia Giona di prendersi cura dei
loro nascenti vigneti.
Una casa fortificata veglia sul luogo,
con mura imponenti e torrette
colombaie.

Con le mani macchiate di terra, egli
trae vita dal suolo della Valpolicella,
creando vini che raccontano
di cipresso, ulivo e uva, ogni
vendemmia una testimonianza
del prestigio dei Giona.

2.XVI secolo: L'alba del Rinascimento

Ambientazione:
La casa fortificata si trasforma in
una elegante villa rinascimentale, la
cui facciata è adornata da tre portali
ad arco in pietra e da giardini
all'italiana con siepi geometriche e
fontane.

Evento:
Alessandro si aggira nei giardini della
villa, e i suoi vini catturano
la simmetria e la grazia dell'epoca.
Diventa un custode della
villeggiatura, il rifugio aristocratico,
infondendo nelle bottiglie
una raffinata bellezza.

La sua arte intuitiva garantisce la
prosperità dei vigneti, e ogni uva
riflette l'eleganza della villa e
il terroir profumato di cipresso della
Valpolicella.

3.Inizi XIX secolo: La Tempesta del Caos

Ambientazione:
La Valpolicella sotto un cielo
frantumato, scossa dalle riforme
napoleoniche.

Evento:
Nel 1802, l'abolizione del
fidecommesso getta la famiglia Giona
nel caos finanziario: i fratelli Giovanni
Carlo, Romolo e Francesco si
dividono la tenuta. Il futuro della villa
è in bilico.

Tenace, Alessandro cura le vigne
durante gli anni difficili, camminando
tra i filari al chiaro di luna e
sussurrando ai grappoli. La sua
determinazione quasi leggendaria
preserva la qualità del vino — una
silenziosa ribellione contro il caos.

4.Epoca Romantica (XIX secolo): Il Fiorire Selvaggio

Ambientazione:
Un giardino in stile inglese sboccia
intorno alla villa, con stagni avvolti
nella nebbia e alberi maestosi,
fondendo la bellezza selvaggia con
l'ordine del giardino all'italiana.

Evento:
Alessandro adatta la sua arte al
paesaggio in mutamento, creando
vini che riflettono la profondità
poetica del parco pur mantenendo
l'eleganza rinascimentale.

La sua presenza intreccia l'eredità
dei Giona con la terra, ogni annata
un filo che unisce passato e
presente, intriso dell'anima della
Valpolicella.

5.XX secolo: La Rinascita Culturale

Ambientazione:
Villa Giona, restaurata dopo la
Seconda Guerra Mondiale, si riempie
di arte e conoscenza.

Evento:
Vincenzo Fagioli, collezionista e
bibliofilo, adorna la villa con
paesaggi dei pittori della Porta e con
una biblioteca di libri rari,
trasformandola in un raffinato relais.

Lo spirito di Alessandro guida
Fagioli, assicurando che le vigne
raggiungano nuove altezze, con i
loro grappoli che riflettono la
ricchezza culturale dell'arte e
dell'umanesimo racchiusa tra le
mura della villa.

6.Epoca Contemporanea: La Sfida Globale

Ambientazione:
La Valpolicella sotto Tenute
SalvaTerra, circondata da cipressi,
vigne e muretti a secco.

Evento:
I vini di Casa Giona, oggi parte di una
tenuta moderna, portano l'eredità di
Alessandro nel mondo. L'arte senza
tempo dell'Eterno Vignaiolo dà vita a
vini che incarnano l'essenza della
Valpolicella, le brezze profumate di
cipresso e le pietre riscaldate dal
sole, destinati alla fama mondiale.



Linea Temporale

XV SECOLO

Ricerca Globale



I vini di Casa Giona sono pronti per essere

gustati, proprio come i loro antenati — i vini rinascimentali — che non potevano invecchiare come i vini moderni. Casa Giona offre vini caratterizzati da un'elegante e nobile leggerezza, in cui spicca un profilo fruttato vivace, perfettamente adatto a deliziare palati giovani e cosmopoliti.



CASA GIONA
— VERONA —



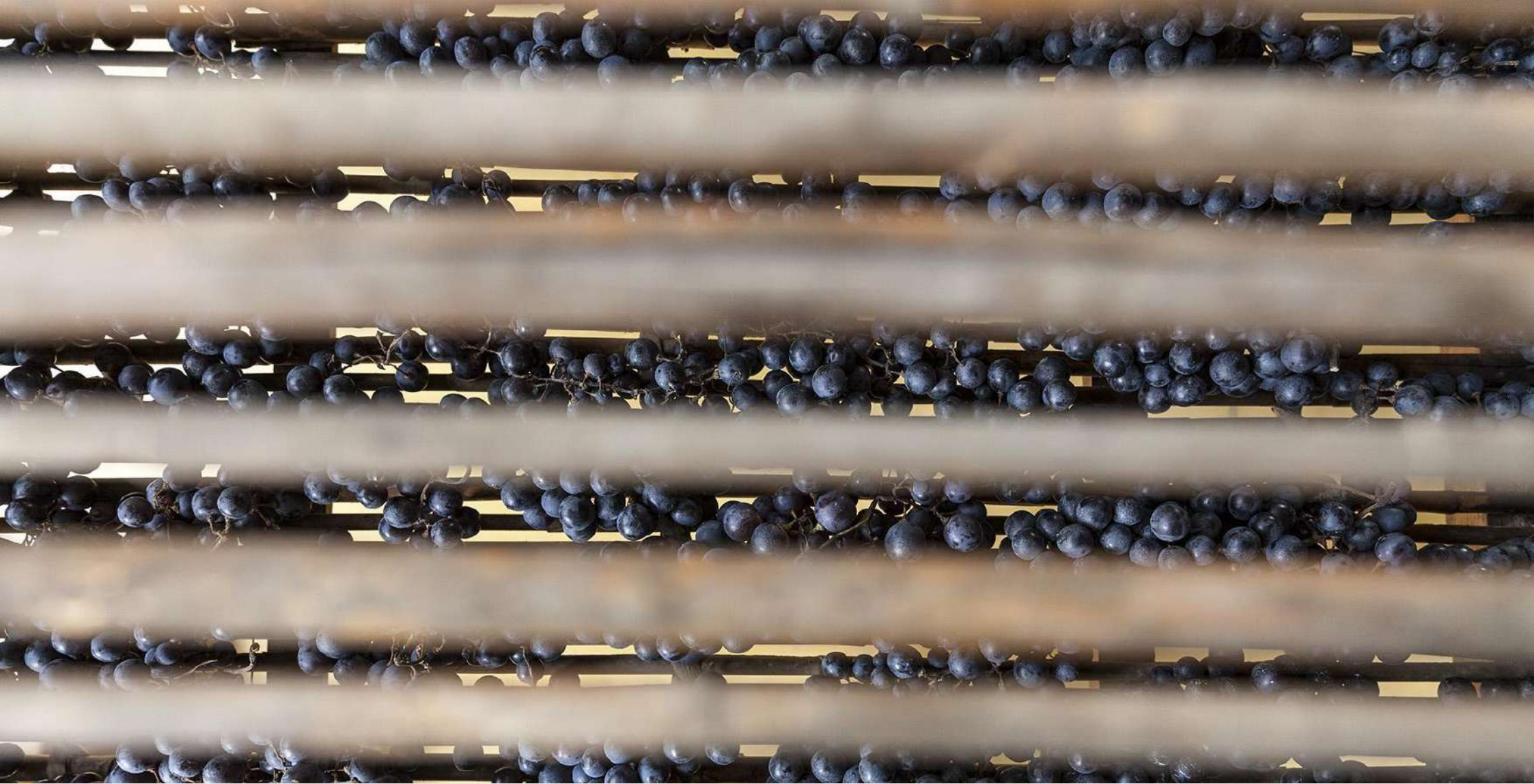
L'Enologo Enrico Nicolis ed il suo Progetto celebrativo dedicato a Villa Giona

«Casa Giona» IL PROGETTO ENOLOGICO

In un luogo dove il vino si fa dal 1400, ogni bottiglia racconta secoli di storia in un sorso. Casa Giona rinnova l'arte antica del vino con leggerezza e rispetto, offrendo vini nati dalla tradizione, ma pensati per il piacere di oggi: autentici, luminosi e pronti da bere.

Dice Enrico: »Lascio fare alla natura la gran parte del lavoro, in uno dei luoghi più felici della Valpolicella. Mi limito a seguire passo a passo l'evoluzione del vigneto avendo cura di arrivare nel momento giusto, quando proprio la natura mi regala i tannini giusti e le aromaticità pronte da cogliere sulle quali si costruiranno i profumi a breve termine.

La Natura ci regala tutto con una perfezione assoluta, occorre solo interpretarla e talvolta farsi da parte per lasciare che si esprima la meglio.»



Per l'Amarone Casa Giona l'appassimento

è un processo che dura 50 giorni, quindi meno del lungo percorso fatto dall'Amarone di Salvaterra. Questa scelta porta a un vino dallo **stile moderno**, leggero e pronto da bere, elegante ma non eccessivo.



CASA GIONA
— VERONA —



CASA GIONA
— VERONA —

Bicchieri di vino colmi di elegante leggerezza



Amarone della Valpolicella DOCG - 2021

VITIGNI

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VENDEMMIA

seconda metà di Settembre

APPASSIMENTO

Naturale in cassetta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva diraspata, fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

18 mesi in botte grande



CASA GIONA
— VERONA —



Amarone della Valpolicella DOCG - 2021

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 15%Vol

Zucchero residuo: 9 gr/lit Estratto
secco: 40 gr/lit Acidità totale: 5,45
gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso granato intenso e profondo, strutturato ma con note fresche, è un vino con personalità che riesce a comunicare anche eleganza e profondità nella degustazione.

Al palato è ricco e profondo, elegante e potente e, nello stesso tempo, ancora fresco ma già molto armonico, con le tipiche note di ribes e frutta di bosco che ben si fondono con la complessità del vino.



CASA GIONA
— VERONA —



Valpolicella Ripasso

DOC Superiore

VITIGNI

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VENDEMMIA

metà Settembre

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva diraspata per ottenere il Valpolicella, seguita da una seconda fermentazione del vino a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO

18 mesi in botte grande



CASA GIONA
— VERONA —



Valpolicella Ripasso

DOC Superiore

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 14%Vol

Zucchero residuo: 9 gr/lit

Estratto secco: 36 gr/lit

Acidità totale: 5,55 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE

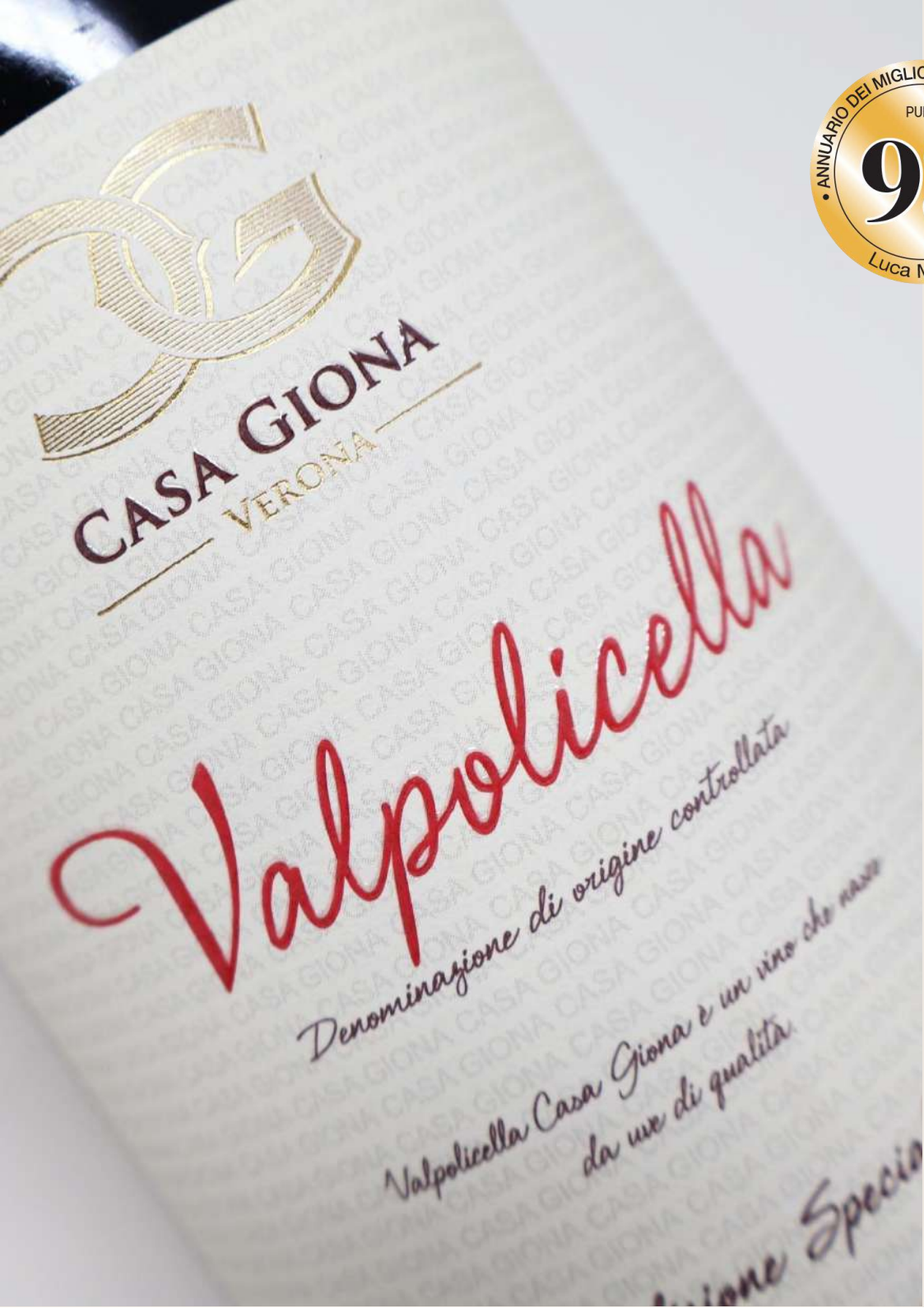
Si presenta di un bel rosso rubino intenso.

Al naso è speziato e con note fruttate di ciliegia e di frutti di bosco, ha grande personalità ed una buona complessità.

Al palato è ricco, elegante e ti invita al riassaggio.



CASA GIONA
— VERONA —



Valpolicella

DOC - 2021

VITIGNI

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VENDEMMIA

metà Settembre

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve diraspate.

Fermentazione: a temperatura controllata per circa 7/10 giorni.

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio



CASA GIONA
— VERONA —



Valpolicella

DOC - 2021

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5%Vol

Zucchero residuo: 4,2 gr/lit

Estratto secco: 35,4 gr/lit

Acidità totale: 5,20 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Valpolicella DOC è un vino fresco, semplice ed elegante.

Si colora di un bel rosso rubino con riflessi violacei.

Floreale, fruttato e speziato, evoca le ciliegie fresche.

Al palato è un vino dal sapore pulito e schietto, fresco e aspro, caratteristico.



CASA GIONA
— VERONA —



Riposato

Rosso Veneto IGT- 2021

VITIGNI

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VENDEMMIA

fine Settembre

APPASSIMENTO

Parte delle uve vengono fatte riposare in cassetta per 30/40 giorni.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva ad inizio ottobre e per la parte a riposo tra la metà e la fine di novembre.

Fermentazione a temperatura controllata per circa 20/22 giorni.

AFFINAMENTO

2 mesi in acciaio e 1 anno in botte grande



CASA GIONA
— VERONA —

Riposato

Rosso Veneto

Indicazione geografica tipica

Vino nato dal parziale processo di
di uve pregiate, lavorate con
dai nostri maestri di v

Edizione Sp



Riposato

Rosso Veneto IGT-2021

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5%Vol

Zucchero residuo: 12 gr/lit

Estratto secco: 35 gr/lit Acidità
totale: 5,25 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Veneto Rosso IGT è un vino vigoroso, con un colore intenso e profondo, al palato è ricco e speziato ma, allo stesso tempo, morbido e gradevole.

Presenta sentori di frutti di bosco e note di ribes nero che ben si fondono con la ricchezza del vino.



CASA GIONA
— VERONA —

Lugana

DOC

VITIGNI
100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE
San Benedetto di Lugana (Lago di Garda).

VENDEMMIA
fine Settembre

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni circa.

AFFINAMENTO
6 mesi in acciaio





Lugana DOC

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5%Vol

Zucchero residuo: 12 gr/l

Estratto secco: 35 gr/l

Acidità totale: 5,25 gr/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Lugana DOC è un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli;

Al naso spiccano note floreali, con sentori fruttati di agrumi.

Il sapore è secco e fresco, molto armonico ed equilibrato, persistente e con sentori di mandorla.



CASA GIONA
— VERONA —



Pinot Grigio delle Venezie DOC

VITIGNI
100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE
Lago di Garda

VENDEMMIA
fine Agosto

VINIFICAZIONE
Pigiatura soffice dell'uva diraspata.
Fermentazione: a bassa temperatura per 15 giorni circa.

AFFINAMENTO
4 mesi in acciaio





Pinot Grigio delle Venezie DOC

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5%Vol

Zucchero residuo: 3,90 gr/lit

Estratto secco: 25 gr/lit

Acidità totale: 6,00 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Pinot Grigio è un vino elegante e raffinato, di un bel colore giallo paglierino.

La grande mineralità, accompagnata da una buona struttura, ne fanno un vino davvero interessante.



CASA GIONA
— VERONA —

Salvaterra srl
Via Cengia 85
37029 San Pietro in Cariano (Verona)

Sale Manager
silvia.minoccheri@salvaterra.com
tel 045 68 59 025
Hospitality Manager
barbara.beghelli@salvaterra.it
cell 378 30 31 215

I vini Salvaterra sono tessere che contribuiscono

a creare il mosaico che si chiama «Belpaese»,
caratterizzato dalla **ricerca** e dal **gusto**
per il bello e il buono nell'arte,
nella letteratura, nella musica,
nelle tradizioni vinicole e culinarie.



SALVATERRA®