

SALGARI[®]

M D C C C X L

VALPOLICELLA WINES

Since 1840





1840

Memoria di un'antica passione e impiego di moderne tecnologie enologiche si fondono armoniosamente per dare origine ai vini Salgari.

Memories of ancient passions combine harmoniously with the use of modern technologies to bring forth the special Salgari wines.



History and traditions



Our Salgari family's passion for wine dates back to 1840, when Luigi Antonio built his manor house with an underground cellar and named it "Ca' Salgari". The loving care dedicated to the vineyards and the meticulous production of wine, in keeping with old family traditions, are today secure in the hands of brothers Giovanni, Luigi and Roberto.

Storia e tradizione



La passione della famiglia Salgari per il vino risale al 1840 quando Luigi Antonio costruisce la storica casa padronale con ampia cantina interrata, dandole il nome "Ca' Salgari". L'attenta cura del vigneto e il meticoloso lavoro di produzione dei vini, nel rispetto delle antiche tradizioni di famiglia, sono oggi affidate ai fratelli Giovanni, Luigi e Roberto.

Ca' Salgari, un'antica corte rurale circondata da cipressi secolari, sorge nel cuore della **Valpolicella Classica, nella valle di Negrar**. In questo luogo, memoria di un'antica passione e impiego di moderne tecnologie enologiche si fondono armoniosamente per dare origine ai vini Salgari.

La famiglia Salgari

- THE SALGARI FAMILY

We are proud of Ca' Salgari, with its historic rural courtyard surrounded by centuries-old cypress trees, located in the heart of the **Valpolicella Classico area in the Negrar valley**. At this site, memories of ancient passions combine harmoniously with the use of modern technologies to bring forth the special Salgari wines.

La Valpolicella



L'area di produzione del Valpolicella Classico, una fascia collinare posta a Nord-Ovest di Verona, gode, di un microclima ideale per la coltivazione della vite grazie all'incontro delle fresche brezze locali con l'azione mitigatrice del vicino Lago di Garda.

Dolci pendii, terrazzati da antichi muri a secco, accolgono ville palladiane, dimore signorili, austere pievi romaniche e case contadine in un legame che, intrecciando storia, arte, cultura e ottima cucina, **diventa emblema di una delle zone vitivinicole più importanti d'Italia: la Valpolicella.**



The Valpolicella Classico production area, a hilly strip North-West of Verona, enjoys an ideal microclimate for growing grapes, thanks to the encounter between the fresh local breezes and the climate mitigated by the near Lake Garda.

Gentle slopes, terraced with old dry-stone walls, host palladian villas, mansions, Romanic parish churches and peasant cottages. This picturesque combination of history, art, culture and food epitomizes one of the most important wine areas of Italy: Valpolicella.

- THE VALPOLICELLA





I vigneti e le uve autoctone

- VINEYARDS AND GRAPES

Profumi e note inconfondibili



A deep bouquet
and unmistakable
flavour



I 19 ettari di vigneto di proprietà sono distribuiti su colline terrazzate, ricche di calcare e rocce affioranti, e nei fondovalle di origine alluvionale.

I vigneti, allevati a pergola veronese, godono di un'ottima esposizione e ventilazione che regalano profumi e note inconfondibili ai grandi vini rossi del territorio. **Corvina**, **Corvinone** e **Rondinella** sono le uve autoctone più importanti particolarmente adatte alla naturale tecnica dell'appassimento da cui nascono i due grandi vini della Valpolicella: **Amarone** e **Recioto**.

Our 19 hectares of vineyards are spread over hill terraces, rich in limestone and rocky outcrops and are situated in an alluvial valley.

We grow our grapes using the traditional pergola veronese method, in order to take best advantage of the sunlight and ventilation. Both elements produce the deep bouquet and unmistakable flavour and body of the great red wines of the area. The most important native grape varieties are Corvina, Corvinone and Rondinella. They are all particularly suitable for appassimento, a natural drying process used to create the two most celebrated wines of the region: Amarone and Recioto.



La vendemmia manuale e l'appassimento

- HARVESTING BY HAND AND NATURAL DRYING

Raccolta
rigorosamente
manuale



The picking
is strictly
by hand



Vendemmiamo i grappoli maturi tra settembre e ottobre. La raccolta è rigorosamente manuale con selezione attenta delle uve in vigneto. I grappoli migliori e più spargoli, adatti all'appassimento, vengono adagiati in piccole casse di legno poste nei fruttai per almeno quattro mesi. Qui, leggere brezze invernali fanno perdere ai grappoli circa il 40% del loro peso prima che siano vinificati. Le uve non destinate all'appassimento vengono pigiate immediatamente dopo la raccolta per dare origine ai vini più freschi e delicati.

We harvest the grapes between September and October. The picking is strictly by hand and a first selection process takes place right there in the vineyards, where the healthiest and loosest bunches are gently laid into small wooden cases. These cases are placed in the mansion lofts, to rest there for at least four months. The natural flow of the northerly breezes then gently reduces the initial weight of the grapes by almost 40% before vinification takes place. Other grapes are pressed immediately after the harvest, to produce fresher and softer wines.

La cantina

**Un vino
dal profumo
tradizionale,
elegante
e riconoscibile**



**A traditional
wine with
its elegant,
characteristic
bouquet**



La nostra cantina conserva ancora gran parte dell'aspetto originario. Molta attenzione viene prestata alla fase di fermentazione che non viene forzata, così da ottenere un vino dal profumo tradizionale, elegante e riconoscibile.

L'affinamento si fonda sull'impiego combinato di serbatoi in acciaio inox, tonneau e barrique in legno di rovere scelti accuratamente per imprimere al vino la sua anima più caratteristica.

Our cellar keep its original aspect and continue to be used in the traditional way. We pay great attention throughout fermentation to maintain a natural and unrushed process, in order to fashion a traditional wine with its elegant, characteristic bouquet.

Aging is effected using modern stainless steel tanks combined with oak-wood casks, tonneaux and barriques, all carefully selected to bring out the subtle inner character of the wine.



Passione. di famiglia

- A FAMILY'S PASSION



Giovanni, Roberto, Luigi.



vinisalgari.com

Cantina F.lli SALGARI s.s.

Via Ca' Salgari, 7, 37024
Negrar di Valpolicella | VR | ITALIA

T. +39 045 7500875
E. info@vinisalgari.com



CANTINA SALGARI

vinisalgari.com