



Villa Mattielli

La nostra storia

*L'arte antica di fare vino ed il moderno piacere di berlo,
uniti da un filo rosa che ricama una poesia in bottiglia.*

Dalla terra a noi, per voi.



Proprio nella terra dei Soavi, dove le radici delle nostre vigne affondano saldamente, nasce nel 2009 la nostra azienda agricola. Coltivando le uve e producendo i vini di Soave e Valpolicella, questo progetto diventa un'ambiziosa realtà grazie a Roberta, affiancata dal marito Giacomo, che con determinazione ed una coraggiosa visione del futuro decide di aprire una nuova strada portando avanti la tradizione vitivinicola della famiglia, che prosegue da quattro generazioni.

I primi vigneti di proprietà della famiglia, situati sulle colline del Soave Classico e della Valpolicella Doc, risalgono al '900. E' qui che, grazie al *terroir* unico con un clima mite ed una felice esposizione al sole, la qualità dell'uva regala grandi vini. L'amore per le tradizioni e per la propria terra, unite ad una grande passione e professionalità, hanno portato Villa Mattielli a conquistare i principali mercati locali ed internazionali.

La nostra filosofia

Il nostro compito è di preservare ciò che i vigneti ci tramandano da generazioni. Non modifichiamo la natura, ma le diamo modo di esprimersi al meglio, in un'altra forma.

Qualità

Passione

Tradizione

Sostenibilità



Il metodo naturale con il quale viene gestito il vigneto porta a basse rese per ettaro a completo vantaggio della qualità. Ogni cura che dedichiamo alle vigne è espressione di profondo rispetto per la natura: dalla potatura ai diradamenti, dalla selezione dei grappoli alla meticolosa raccolta manuale delle uve giunte a perfetta maturazione.

In accordo con la nostra visione **ECO-FRIENDLY** della vitivinicoltura abbiamo avviato un programma di sostenibilità energetica, di cui il fotovoltaico ha rappresentato il primo passo. Proiettati verso un futuro rispettoso dell'ambiente e del territorio e verso l'indipendenza energetica, al fine di perseguire la nostra idea di armonia con l'ecosistema.

La nostre terre

È la passione che rende il nostro vino speciale. Aiutiamo le gemme a sbocciare, gli acini a crescere e le uve a maturare. È così che prendono vita i nostri vini, pieni d'amore per le terre da cui nascono.



I nostri vigneti si estendono sulle colline terrazzate del Soave e della Valpolicella per un totale di 30 ettari. È il particolare *terroir* che contraddistingue queste aree, unito all'estrema passione e devozione in vigna, a regalare ai nostri vini profumi e sapori unici.

I due vitigni autoctoni a bacca bianca che utilizziamo sono la Garganega ed il Trebbiano di Soave, che trovano la loro naturale espressione proprio su questi rilievi collinari. Nella Val d'Ilasi, dove invece coltiviamo le viti per la produzione dei nostri **VALPOLICELLA**, prevalgono i suoli calcarei.

Qui sono i vitigni a bacca rossa a farla da padrone: Corvina, Corvinone, Rondinella ed Oseleta.

Tra i molti e pregiati vini prodotti nel veronese, solo nell'area del **SOAVE CLASSICO**, sulle colline composte da terreno tufaceo di origine vulcanica ed importanti affioramenti calcarei, si è creato il connubio perfetto tra ambiente e vitigno per la produzione di un vino bianco di qualità.

I nostri vini

Il vino, una storia che si perde nel tempo.

Simbolo di convivialità, sin dai tempi antichi

è sinonimo di socialità e condivisione.

Ed oggi come allora, secondo natura, lo è per noi.



SPUMANTI

Brut Bianco «Perla», Brut Rosè «Giada»

ROSSI

Valpolicella Doc Superiore, Valpolicella Ripasso Doc «San Giacomo»,
Amarone della Valpolicella Docg, Amarone della Valpolicella Docg «Riserva»

BIANCHI

Pinot Grigio del Veneto, Soave Classico, Soave Classico «Campolungo», Soave Classico «Le Brume», Recioto di Soave Docg «Ambra»

Le bollicine

Perla



Brut Bianco

750 ml – 1,5 lt

Garganega 70%, 30% Chardonnay
ALC. 11%

Giada



Brut Rosè

750 ml

Corvina 100%
ALC. 12%

I bianchi

Le Brume

Campolungo

Ambra



Pinot Grigio

IGT
750 ml
Pinot Grigio 100%
ALC. 12%

Soave Classico

750 ml
Garganega 90%,
Trebbiano di Soave 10%
ALC. 12%

750 ml
Garganega 100%
ALC. 13,5%

750 ml
Garganega 100%
ALC. 13%

Recioto di Soave

DOCG
500 ml
Garganega 90%,
Trebbiano di Soave 10%
ALC. 13%



San Giacomo

Riserva



Valpolicella Superiore

DOC
750 ml

Corvina 60%, Corvinone 20%,
Rondinella 20%
ALC. 13%



Valpolicella Ripasso

DOC
750 ml

Corvina 60%, Corvinone 20%,
Rondinella 20
ALC. 14%



Amarone della Valpolicella

DOCG
750 ml - 1,5 lt - 3 lt

Corvina 50%, Corvinone
30%, Rondinella 15%,
Oseleta 5%
ALC. 15%



DOCG
750 ml

Corvina 60%, Corvinone
15%, Rondinella 20%,
Oseleta 5%
ALC. 16%

Contatti



Villa Mattielli

Via Carcera, 21 – 37038 Soave (VR) ITALIA

Tel. +39 045,7675104

Fax: +39 045,7675935

E-mail: prenotazioni@villamattielli.it – commerciale@villamattielli.it

Web: www.villamattielli.it

A presto!