

Roberto Mazzi

Italia - Veneto - Negrar (VR)



Proprietà / Fondatori Roberto Mazzi e Figli / Roberto Mazzi

Inizio Attività 1960

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 7

Bottiglie prodotte 60.000

VALPOLICELLA CLASSICO

65% Corvina, 25% Rondinella e 10% Molinara

Zona di produzione: Negrar

Terreno: calcareo, limo, argilloso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio

Affinamento: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox

Colore: rosso rubino chiaro

Profumo: aromi tipici di ciliegia e marasca

Sapore: buona acidità con finale leggermente amarognolo

Grado Alcolico: 12,5% vol



L'azienda agricola Mazzi, di proprietà della famiglia già dall'inizio del '900, ha la propria sede sulle colline di Negrar, uno dei cinque comuni della zona classica della Valpolicella. Roberto Mazzi, intorno agli anni 60, terminati gli studi in agraria, iniziò ad imbottigliare i primi vini con il nome di azienda agricola Sanperetto, suddividendo già da allora la produzione per il nome della vigna. I vigneti sono collocati nelle ottime posizioni collinari di Calcarole, Castel, Poiega, Sanperetto e Villa alcune delle quali con le migliori esposizioni della vallata. La vinificazione delle uve distinta per singolo "terroir" offre una panoramica straordinaria della Valpolicella dove le piccole sfumature si possono ritrovare fin dal profumo dei singoli vini, sia per i tre Valpolicella che per i due Amarone prodotti. L'ubicazione nell'area "storica", ora conosciuta come classica, fanno il resto! Attualmente l'azienda agricola è condotta direttamente dai figli Stefano e Antonio - che nel pieno rispetto della tradizione lasciando sempre parlare il "terroir" - producono vini fini ed eleganti perfetti ambasciatori del proprio territorio.