



TENUTA
VILLA BELLINI

TEATRINO



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO 2024

UVAGGIO
Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara

RACCOLTA
manuale,
in cassette
da 8/9 kg


0,75 L

VENDITA
Primavera
2025

FERMENTAZIONI sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO 12%

RESIDUO ZUCCHERINO 0,6 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,64 g/l

pH 3,44



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in vasche d'acciaio. Affinamento di circa 6 mesi solo in acciaio e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 3 anni



PROFILO SENSORIALE

Teatrino è un vino che custodisce l'anima del brolo da cui nasce. Alla vista il vino si presenta con una bella tonalità rosso brillante che mantiene una trasparenza che invita alla beva. Lo stile di fermentazione spontanea mira ad esaltare la finezza e il profumo vinoso, sottile con toni di marasca, rosa, pepe nero ed erbe officinali. Caratterizzato da un sapore fresco, secco, piacevolmente tannico e vibrante sostenuto dall'acidità che lo conferma un vino rosso perfetto per un clima mite ed estivo.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Eleganza e leggerezza lo rendono versatile per il consumo quotidiano. Si accompagna ad antipasti locali, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegate proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 12-16°C.



ANNATA 2024

Annata caratterizzata da un inverno relativamente mite e con precipitazioni nella media per la stagione. Primavera con condizioni meteo altalenanti: marzo è trascorso con temperature più alte rispetto allo storico con conseguente anticipo sul germogliamento, aprile ha invece registrato un calo termico sul finire del mese.

Il periodo da maggio a luglio è stato segnato dalle abbondanti precipitazioni che hanno richiesto estrema cura durante le operazioni di campagna. Dalla seconda metà del mese di luglio e fino a fine agosto le condizioni meteo hanno frenato la fenologia della vite: le alte temperature e le scarse precipitazioni infatti hanno spostato di circa una settimana la vendemmia rispetto all'annata 2023. Le piogge abbondanti di settembre infine hanno abbassato le temperature regalandoci delle condizioni ideali per la corretta maturazione delle uve.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto. Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini. La biodiversità all'interno della Tenuta si esprime anche attraverso differenti tipi di allevamento delle vigne: dall'alberello alla pergola fino alle storiche tirele centenarie, dei veri e propri monumenti naturali.