



TENUTA  
VILLA BELLINI

TEATRINO



# VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO 2025

## UVAGGIO

Corvina  
Rondinella  
Corvinone  
Molinara

## RACCOLTA

manuale,  
in cassette  
da 8/9 kg



0,75 L

## VENDITA

Primavera  
2026

FERMENTAZIONI sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO



## DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO 12%

RESIDUO ZUCCHERINO 0,9 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,5 g/l

pH 3,48



## 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 2025

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un anticipo fenologico generale, con germogliamento e fioritura avvenuti prima della media storica e una produzione inferiore rispetto al 2024. Le temperature sopra la media e condizioni meteorologiche complesse hanno reso impegnativa la gestione del vigneto, soprattutto in regime biologico.

La maturazione delle uve è risultata anticipata, con un profilo qualitativo equilibrato: grado zuccherino leggermente superiore, ottima acidità e parametri (pH e peso degli acini) in linea con la norma. Nel complesso, un'annata precoce ma ben bilanciata e solida dal punto di vista qualitativo.



### 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.