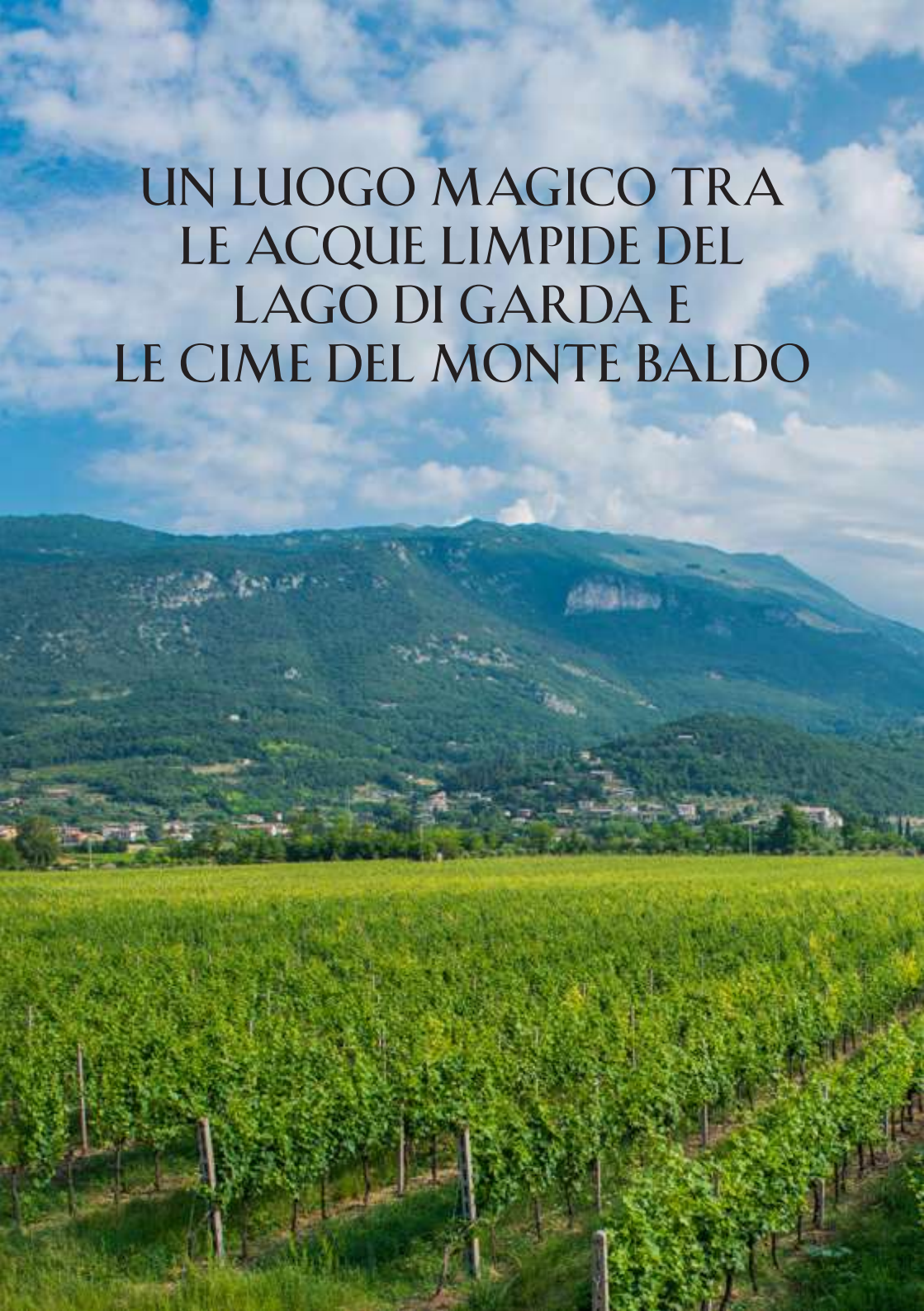
TENUTA
LA PRESA

Le Selezioni

UN LUOGO MAGICO TRA LE ACQUE LIMPIDE DEL LAGO DI GARDA E LE CIME DEL MONTE BALDO



IL TERRITORIO

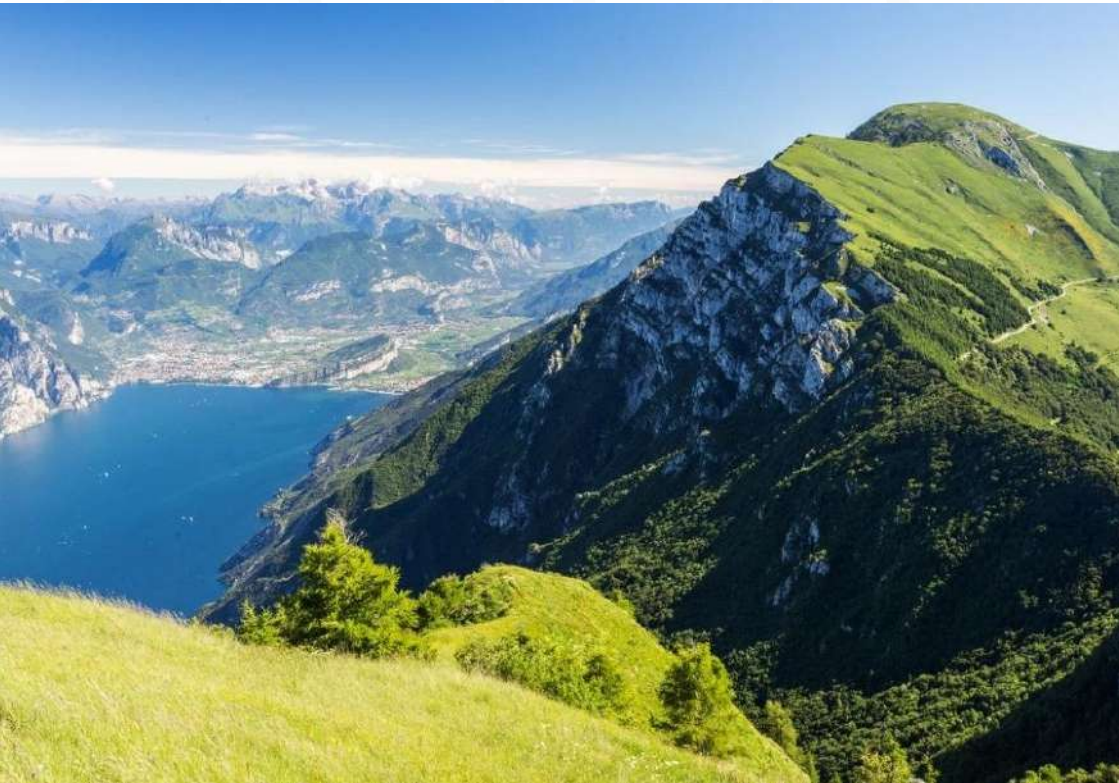
Il perfetto equilibrio dell'ecosistema

Tenuta La Presa coltiva i propri vigneti sulle colline gardesane, fra Rivoli e Caprino Veronese, dove godono del clima mite del Lago di Garda e dell'influenza dei venti provenienti dalla Valle dell'Adige. Il Monte Baldo che domina dall'alto il lago conferisce ai vini austerità, carattere e freschezza. Il Lago di Garda invece li caratterizza per complessità, maturità e sapidità.
Essere viticoltori in questa zona vuol dire impegno e passione, ricerca e ingegno.

La nostra volontà è di creare dei vini moderni e attuali nel rispetto del nostro territorio al fine di portare in ogni nostra bottiglia le sensazioni e le note gustative delicate dei vini prodotti in questa zona.
É una bella sfida, ma sappiamo che il nostro territorio e le varietà autoctone veronesi possono dar vita a dei vini unici.

TENUTA
LA PRESA

BELLUNO
TREVISO
VICENZA
VERONA
PADOVA
VENEZIA
ROVIGO



LA FAMIGLIA

Nuovi protagonisti della tradizione

Nel 1995 la Famiglia Dei Micheli già dedita alla coltivazione dell'uva acquista una tenuta conosciuta come Tenuta La Presa, una grande campagna, al centro della quale si erge un'antica dimora del 1400, ai piedi del Monte Baldo.

Lo spirito imprenditoriale di Adelino e Marilena Dei Micheli porta Tenuta La Presa a diventare la proprietà più importante dell'azienda dal punto di vista della superficie, da prima piantando tutto il vigneto e in seguito mediante la ristrutturazione del casale.

L'obiettivo era di trasformare la realtà agricola in un'azienda moderna, passando da viticoltori e vinificatori a produttori dei vini finiti, creare anche una struttura ricettiva per far vivere la realtà produttiva e paesaggistica dell'azienda.

Adelino, Marilena e i figli Fabio e Serena condividono ogni giorno questo grande impegno con l'intento di produrre dei grandi vini in questo territorio unico.

TENUTA
LA PRESA

FABIO DEI MICHELI

L'enologo racconta Tenuta La Presa

Come e perché nasce Tenuta La Presa?

Lo spirito imprenditoriale dei nostri genitori, li porta nel 1995 ad acquistare questa grande tenuta che si trova sull'altopiano di Caprino Veronese. Questa diventa la proprietà più importante dell'azienda dal punto di vista della superficie. Inizialmente abbiamo piantato tutto il vigneto e poi ci siamo dedicati alla ristrutturazione del casale.

Alla fine degli anni Novanta, finito il nostro percorso di studio io e Serena decidiamo di entrare in azienda e nasce Tenuta La Presa.

L'obiettivo era di trasformare la nostra realtà agricola in un'azienda moderna, passando da viticoltori e vinificatori a produttori delle nostre bottiglie e creare una struttura ricettiva per far vivere la nostra realtà.

Prima del 1995 di cosa si occupava la Famiglia Dei Micheli?

La nostra famiglia si è sempre dedicata alla coltivazione della vite in questa zona compresa fra la Valle dell'Adige e il Lago di Garda. Il papà Adelino inizia dalla piccola azienda agricola familiare di circa un ettaro la sua avventura imprenditoriale. Negli anni successivi continua a far crescere la propria attività per poi diventare vinificatore alla fine degli anni Settanta. Senza i nostri genitori che con il loro spirito e la loro grande passione hanno realizzato il loro ideale di azienda in questa zona, Tenuta La Presa non esisterebbe.

Cosa vuol dire essere produttori di vino in questa zona?

Vuol dire impegno e passione, ricerca e ingegno. La nostra volontà è di creare dei vini moderni e attuali nel rispetto del nostro territorio, portare in ogni nostra bottiglia le sensazioni e le note gustative delicate dei vini prodotti in questa zona.

É una bella sfida ma il legame con il nostro territorio e le varietà autoctone veronesi possono creare dei vini unici.

TENUTA
LA PRESA

Quali sono le difficoltà e quali le soddisfazioni di far vino in questa zona?

La nostra sfida è far apprezzare e conoscere i nostri vini. Siamo in una zona riconosciuta per vini di pronta beva, facili, quotidiani e quindi la difficoltà maggiore è farci apprezzare per qualcosa di diverso. Come produttori abbiamo l'ambizione di produrre dei vini più importanti, che possano durare nel tempo. La nostra maggior soddisfazione sarà quella di far riconoscere il nostro lavoro che è la nostra passione.

Che prospettive intravedete per il Bardolino nel futuro?

Le prospettive possono essere buone, dipende molto da noi. La nostra idea è produrre un Bardolino più maturo ed elegante, senza note verdi, acerbe talvolta.

Questo non vuol dire stravolgere, ma modellare. In viticoltura ed in enologia se si parte da una materia di grande qualità i nostri sforzi devono essere meno impattanti ma sicuramente più precisi.

Essendo un'azienda di grandi dimensioni, abbiamo nel tempo potuto sperimentare, apprendere e migliorare quelle che erano delle operazioni tradizionali e quindi migliorare il carattere del nostro prodotto.

Il Bardolino che vogliamo produrre è un vino elegante e fragrante, che matura un anno in cantina in recipienti di cemento e che esalti le note sapide e minerali.

Perché questa denominazione dopo molti anni di sottostima del mercato potrebbe avere un'opportunità di rinascita?

Le opportunità derivano dalle nostre idee e dalle nostre azioni. Il Bardolino che immaginiamo è un vino maturo, con dei caratteri diversi non immediati, dove la maturazione fatta in cantina in recipienti di cemento lo arrichisce e lo rende complesso. Spicca per eleganza e fragranza di aroma.

La denominazione sta cercando di esaltare le unicità territoriali attraverso la segmentazione di tre sottozone: Monte Baldo, La Rocca e Sommacampagna. Noi siamo nella zona Monte Baldo.

Sostenibilità. Utile? Inutile? Doverosa? Trascurabile?

La sostenibilità è un valore fondamentale per la nostra azienda. Da anni ci dedichiamo alla riduzione dell'impiego di antiparassitari e al maggior utilizzo di concimi organici. Il nostro percorso ci ha portato a intraprendere la certificazione Sqnpi ma siamo dell'idea di passare alla viticoltura biologica.

TENUTA
LA PRESA

LA CANTINA

Ricerca e innovazione

Con i suoi 100 ettari di superficie e la cantina suddivisa nella parte di produzione e nella bottaia di affinamento, Tenuta La Presa è una delle più belle realtà vitivinicole del Veronese.

I vigneti si trovano nell'arco di 5 km dal centro aziendale, nei comuni di Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Costermano e Affi.

La gestione è complessa soprattutto per la concentrazione di poche varietà, ma l'organizzazione e la tecnologia sviluppata dall'enologo Fabio ha aiutato ad avere una gestione corretta volta al risparmio e all'efficienza.

I principi che Tenuta La Presa applica nella vinificazione sono molto semplici: attenzione per la materia prima, evitare il contatto con ossigeno nei vari passaggi e la massima pulizia.

Le fermentazioni vengono fatte a bassa temperatura, alle quali si susseguono dei periodi di sur lies per far maturare i vini, tutto per aumentare l'identità e la corrispondenza gusto olfattiva.

TENUTA
LA PRESA

SOSTENIBILITA'

SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)

Sicurezza e sostenibilità sono alla base della nostra filosofia: i vini di Tenuta La Presa sono il frutto di una sapiente tradizione vitivinicola che segue le regole del Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata. Il SQNPI è una tecnica di produzione a basso impatto ambientale che ha la finalità di ottenere produzioni agricole accettabili dal punto di vista economico, realizzate in modo da ridurre i rischi per la salute umana e per l'ambiente.

É una strategia che consente di limitare i danni derivanti dai parassiti delle piante, utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

La forma di allevamento principale è il guyot semplice o doppio. La gestione viticola è volta al risparmio sia nell'impiego di antiparassitari che del tempo impiegato con i mezzi agricoli. Per fare questo Tenuta La Presa ha creato un parco macchine che permettesse di lavorare due filari alla volta e di recuperare i prodotti antiparassitari con delle attrezzature a basso impatto ambientale.

LE SELEZIONI

LUGANA
DOC

Sulle sponde del Lago di Garda, tra Sirmione e San Benedetto di Lugana, coltiviamo l'uva Turbiana che dà vita a questo vino energico ed aflato, fedele alla sua terra.

Uvaggio	Turbiana 100%
Zona di Produzione	Sirmione e Pozzolengo
Metodi di coltivazione	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Seconda metà di settembre.
Produzione	Raffreddamento dell'uva a 10°C. Breve macerazione pellicolare e pressatura sofce. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 12°C per circa 20 giorni e successivo raffreddamento del vino sotto i 5°C. Afnamento in serbatoi di acciaio termocondizionati per circa 3 mesi.
Grado alcolico	13% vol.
Colore	Giallo paglierino con intensi riessi dorati
Profumo	Bouquet elegante di frutta a polpa bianca matura, fiori bianchi ed agrumi accompagnati da ricordi iodati ed argillosi.
Sapore	Energico, dotato di grande sapidità e freschezza.
Abbinamenti	Primi piatti di pesce, risotti mantecati e fritture.
Temperatura di servizio	10°-12°C

LE SELEZIONI

CHIARETTO
DOC

Terso e rinfrescante, ma delizioso nei profumi di fiori rosa e piccoli frutti rossi. Un vino la cui apparente semplicità e piacevolezza di beva nasconde la cura minuziosa di ogni particolare che gli abbiamo dedicato.

Uvaggio	Corvina 70% - Rondinella 20% - altre varietà (Molinara, Sangiovese) 10%.
Zona di Produzione	Località La Presa - Caprino Veronese.
Metodi di coltivazione	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Seconda metà di settembre.
Produzione	Raffreddamento degli acini a 10°C. Macerazione a freddo sulle bucce per 12-24 ore. Pressatura sofce e selezione del mosto ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 12°C per circa 20 giorni e successivo raffreddamento del vino a 5-8°C. Afnamento in serbatoi di acciaio termocondizionati. Stabilità tartarica naturale.
Grado alcolico	13% vol.
Colore	Rosa antico luminoso
Profumo	Fiori rosa e piccoli frutti rossi (fragolina di bosco e ribes) e note agrumate di pompelmo rosa. Note iodate e di erbette aromatiche
Sapore	Energico, dotato di grande sapidità e freschezza.
Abbinamenti	Primi piatti di pesce, risotti mantecati e fritture.
Temperatura di servizio	10°-12°C

LE SELEZIONI

BARDOLINO
DOC

Versatile, succoso, brillante, Bardolino è come un vecchio amico che sa adattarsi a diverse situazioni, sempre affidabile ma allo stesso tempo capace di allietare la tavola con una buona dose di spensieratezza.

Uvaggio	Corvina 70% - Rondinella 20% - altre varietà (Molinara, Sangiovese) 10%.
Zona di Produzione	Località La Presa - Caprino Veronese.
Metodi di coltivazione	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Seconda metà di ottobre
Produzione	Macerazione a freddo dell'uva ad una temperatura inferiore ai 10°C per 5-6 giorni accompagnata da rimontaggi giornalieri. Aumento naturale della temperatura no ai 18°C con intensicazione dei rimontaggi e avvio della fermentazione alcolica. Svinatura e chiusura della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Stabilità tartarica naturale.
Grado alcolico	13% vol.
Colore	Rosso rubino brillante di buona trasparenza.
Profumo	Piccoli frutti rossi (fragoline di bosco, ribes, ciliegia) e rosa rossa, con accenni balsamici.
Sapore	Gustoso e agile, con succose sensazioni fruttate, piacevolmentetannico.
Abbinamenti	Primi piatti a base di pasta fresca, carne alla griglia. Servito fresco è adatto a piatti di pesce elaborati.
Temperatura di servizio	14°-16°C

Tenuta La Presa

Località La Presa, 1
37013 Caprino Veronese, VERONA - ITALIA
+39 045 7242314
info@tenutalapresa.it
www.tenutalapresa.it