



ARVID NORDQUIST

ITALIA

VIVALDI

Vivaldi on moderni lähestymistapa viinivalmistukseen, ”projekti”, joka Valpolicellan alueella tuottaa erinomaisia viinejä tarkasti valikoitujen viinitarhojen rypäleistä. ”Appassimento” eli rypäleiden kuivatus on tärkeässä osassa Vivaldin viineissä.

Vivaldin toiminta alkoi vuonna 2004, tarkoituksena on tehdä viinejä, jotka sopivat arkeen ja juhlaan. Viinit ovat moderneja ja edustavat Valpolicellan alueen uniikkia tyyliä. Viineissä käytetään vain alueen perinteisiä rypäleitä.

Valpolicellassa tarhat sijaitsevat 120 ja 600 metrin korkeudella merenpinnasta. Alueen ilmasto on täydellinen viiniviljelylle, pohjoisessa sitä suojaa tuulilta vuoristo ja Garda-järvi luo välimerellisen mikroilmaston tarhoille. Runsas auringonpaiste ja raikkaat tuulet antavat hyvän lähtökohdan rypäleiden kuivattamiselle.