CANTINA CÀ ROVERE, RAFFINATE ED ELEGANTI BOLLICINE SEGNO DISTINTIVO DEL METODO CLASSICO DEI COLLI BERICI



Category: Enogastronomia

di Piergiorgio Felletti

- I **Colli Berici** sono un gruppo di rilievi collinari, formazione particolare nella pianura alluvionale su cui sorge Vicenza, originatisi sul fondo di un antico mare nell'arco di almeno un centinaio di milioni di anni.



I Berici sono in prevalenza calcarei, costituiti da una tipologia di roccia che si è creata dalla lenta deposizione di sabbie ed organismi marini, sul fondo di un'immensa laguna.
In questo contesto suggestivo e di grande fascino, è nata e si è sviluppata una tradizione vitivinicola di

grande rilievo e di apprezzata qualità.
Tra le migliori espressioni produttive di questa realtà territoriale, spicca la **Cantina Cà Rovere** con sede ad **Alonte** (Vi). (www.carovere.it)
Un luogo unico dove l'incontro tra tradizione, terroir, competenza e soprattutto l'appartenenza alla propria terra, si fondono per dare vita a spumanti metodo classico di grande finezza ed eleganza, contraddistinti da una spiccata mineralità, dovuta ai terreni calcarei in cui le viti affondano le radici in profondità.





L'azienda, fondata da **Bruno Biasin** negli anni '80 del secolo scorso, assicurandone la continuità familiare adesso è gestita dall'intera famiglia.
Infatti, la seconda generazione, con i figli **Ugo**, **Sisto** ed **Alessia** ed il supporto dell'enologo **Walter Webber**, alla fine degli anni '90 ha avviato l'attività di vinificazione, con il sogno di creare una realtà identificabile per il suo carattere unico e originale, fruendo anche del valore aggiunto assicurato dalle proprietà minerali del terreno dei **Colli Berici**.



Cui è seguita la terza generazione, rappresentata da **Matteo**, **Marco** e **Marcella Biasin**, che sta imprimendo una svolta di modernità e sostenibilità per consentire a **Cà Rovere** di proporsi con un marchio noto e riconoscibile sui mercati italiani ed al passo con i tempi.



Cà Rovere, che coltiva 30 ettari, attualmente si distingue come un'azienda vitivinicola emblematica nella produzione di bollicine eleganti e raffinate da vitigni di prestigio quali lo **Chardonnay** e la **Garganega**, vitigno autoctono che, unito all'elegante Chardonnay ed alla intensa sapidità, conferiscono al vino un aroma fresco, equilibrato e di grande piacevolezza.
La produzione di **Cà Rovere** apprezza sei spumanti iconici, come il **Brut** ed il **Brut Blanc de Blanc**, il **Brut Nature**, il **Brut Rosé**, il **Demi-**

sec e la **Cuvée del Fondatore**.



Cà Rovere attualmente produce circa 50 mila bottiglie a metodo classico ed altre 10 mila di vini fermi che consentono di definirla come un'azienda agricola ben strutturata, avvalorata da una consolidata storia familiare che racconta una passione che si tramanda da tre generazioni.

Infatti, l'accurata e costante ricerca per l'innovazione e la salute della vigna, ha portato le nuove generazioni della **famiglia Biasin** ad introdurre una nuova filosofia orientata alla sostenibilità, fondata sulla viticoltura ragionata che consiste in un insieme di pratiche agronomiche a basso impatto ed attuate nel massimo rispetto dell'ambiente,



Per offrire ai visitatori e clienti autentici momenti immersivi in azienda, **Cà Rovere** propone diverse esperienze di degustazione, romantiche cene in vigna, show cooking, aperitivi in terrazza e bike tou. Ma ospita anche incontri aziendali ed eventi privati.



Inoltre, per promuovere il territorio dei **Colli Berici** è stato elaborato un progetto enoturistico e di accoglienza più ampio che abbina al concetto di ospitalità il mondo vinicolo.

Così, con l'obiettivo di offrire opportunità di partecipazione e coinvolgimento ai visitatori, ha previsto la realizzazione di una **nuova terrazza panoramica**, inaugurata nel corso del mese di maggio 2024, per celebrare il felice connubio tra vino e territorio.



La nuova terrazza panoramica, già aperta al pubblico, per la sua collocazione strategica che domina i vigneti dall'alto, apre lo sguardo ad un suggestivo spettacolo a cielo aperto.

I visitatori avranno così la possibilità di ammirare l'arte del lavoro in vigna, contemplando la bellezza del paesaggio per un'esperienza unica immersiva nel vigneto, dedicata alla degustazione delle bollicine metodo classico.

Ed ancora, gli ospiti potranno provare delle esperienze coinvolgenti tra cui la pratica dello yoga tra i vigneti per essere parte integrante di un contesto naturalistico davvero unico.