

SOAVE (VR), CANTINA BALESTRI VALDA TRA VITICOLTURA BIOLOGICA ED OSPITALITÀ DI LUSSO



Category: [Enogastronomia](#)

Nel cuore dell'incantevole regione vinicola di **Soave** (Vr), si trova la **Cantina Balestri Valda**, una struttura a gestione familiare che incarna l'essenza dell'eccellenza enologica e dell'ospitalità di lusso. Fondata con la passione per la vinificazione biologica e l'amore per il territorio,



Cantina Balestri Valda si è impegnata sin dall'inizio a seguire metodi di vinificazione biologica, rispettando la natura e le sue dinamiche.

Con cura e dedizione, ogni fase della produzione è guidata dalla sostenibilità e dal rispetto per l'ambiente.

Questo approccio si riflette nei vini della cantina, caratterizzati da una

straordinaria purezza e una ricchezza di aromi che solo una viticoltura biologica può offrire.

La **Cantina Balestri Valda**, accedendo a specifici



ph. Alessandro Olivieri



scomparso nelle cui potenzialità però **Cantina Balestri Valda** ha sempre creduto.

Il risultato è un **Soave Classico** inconfondibile per la sua caratteristica mineralità, che esprime pienamente il terroir vulcanico. Fresco, fruttato, davvero piacevole.



note di mandorla tipiche della **Garganega**.

Un vino che rivela complessità ed eleganza, arricchito da un affinamento in botti di rovere.

Completano la produzione le etichette, dal 2016



Libertate, di **Trebbiano di Soave** in

purezza, vinificato in acciaio ed anfore di terracotta; il **Sengialta**, tratto dall'omonimo vigneto, rotondo, con accentuate note minerali al palato, rivela un naso complesso di fiori di acacia e ginestra, salvia, pesca e note

contributi messi a disposizione dal **GAL Baldo Lessinia**, sulla base di specifici progetti presentati, ha potuto effettuare interventi di miglioramento produttivo aziendale.

I vini: le **uve Garganega**, utilizzate per la produzione di questi vini, sono coltivate con cura e pazienza nei vigneti della tenuta.

In azienda viene coltivato anche il **Trebbiano di Soave**, un vitigno autoctono ormai quasi



Ed il **Soave Riserva**

Lunalonga, in cui **Garganega** e **Trebbiano di Soave** si bilanciano armoniosamente regalando un vino seducente dal colore caldo, con profumi di pesca noce, albicocca, timo e fiori di sambuco, con chiusura di delicate



gessose.

E che dire dello **Vulkanus**, spumante autoctono da uve **Garganega**. Al palato risulta sapido e minerale, lascito dei suoli di origine vulcanica da cui nasce. Il profumo è delicato ed elegante, con note floreali e di frutta a polpa bianca.



ph Cantina Balestri Valda

Cantina Balestri Valda produce anche un interessante **Recioto di Soave**, tratto da un lungo appassimento naturale che consente ai grappoli di **Garganega** di esaltare i propri umori più caratteristici, come mandorla ed albicocca, che avvolgono il palato con misurata dolcezza, bilanciata dal corredo sapido dei minerali. Interessante anche il **Recioto di Soave Spumante**, selezione dei migliori grappoli di **Garganega**, appassiti naturalmente fino al febbraio successivo alla raccolta.

La sua delicata dolcezza e l'inconfondibile aroma di mandorla lo rendono perfetto in abbinamento ai dolci e per tante altre occasioni di festa.

Ed ancora il **Rosso Scaligio IGT**, frutto di un lungo invecchiamento, di colore rubino, sentori di amarena, mora e ribes. Un palato di buona struttura con tannini dolci ma anche decisi.

Gli eccellenti vini della Cantina possono essere degustati anche a casa, richiedendone la spedizione diretta. (info@vinibalestrivalda.com)

Oltre alla produzione di vini di eccellenza, **Cantina Balestri Valda** è rinomata anche per l'**olio d'oliva** di qualità che ottiene dalle piante di olivo presenti nell'azienda.



ph Cantina Balestri Valda

L'olio extravergine d'oliva prodotto è un autentico tesoro dell'agricoltura biologica e completa l'esperienza sensoriale offerta dai vini della cantina.

Inoltre, per coloro che desiderano immergersi appieno nella bellezza del territorio di Soave e delle sue colline, **Cantina Balestri Valda** offre l'opportunità di soggiornare in lussuose suites immerse tra vigneti, boschi ed ulivi.

Queste cinque eleganti sistemazioni offrono un ambiente raffinato e confortevole, consentendo agli ospiti di apprezzare la magia di un soggiorno tra le vigne, a contatto con la natura e la tradizione enologica della zona.

La **Cantina Balestri Valda** di **Soave** rappresenta una destinazione d'eccellenza per gli amanti del vino, della natura e dell'ospitalità di lusso.

<https://vinibalestrivalda.com>

www.baldolessinia.it

Piergiorgio Felletti



ph Cantina Balestri Valda

