

# slow wine

guida  
2017



Slow Food Editore

CASTELNUOVO DEL GARDA (VR)

**Giovanna Tantini**



Località I Mischi  
Via Unità d'Italia, 10  
tel. 045 7575070  
www.giovanntantini.it  
info@giovanntantini.it

11,5 ha - 32.000 bt

**VITA** - Giovanna Tantini, dopo una laurea in Giurisprudenza, decide che quella non è la sua strada e sceglie, assecondando l'istinto e la passione, di prendere in mano le redini dell'azienda agricola di famiglia. Da subito mostra idee molto chiare su come dovranno essere i suoi vini e trova nell'enologo Attilio Pagli un complice perfetto. Nel 2002 arriva il primo imbottigliamento: da allora l'azienda ha conosciuto una continua crescita qualitativa e un'invidiabile caratterizzazione dei prodotti.

**VIGNE** - Giovanna pratica una viticoltura attenta e rigorosa, fondata su una gestione agronomica equilibrata del vigneto che ha come unico obiettivo la qualità delle uve, oltre al rispetto dell'ambiente circostante. I vigneti di proprietà si trovano in parte attorno alla cantina e in parte disseminati nel territorio circostante, tra le colline moreniche dell'entroterra del Garda, ricche di fondi ghiaiosi.

**VINI** - I vini riflettono la personalità di chi li produce, e Giovanna è donna dal carattere deciso, al quale unisce passione e dinamismo. Ma riflettono anche, se sono rigorosi figli della campagna, il timbro dell'annata, e al **Bardolino 2014** (● 11.000 bt; 8 €) sembra mancare un po' lo smalto di altre vendemmie, anche se si apprezzano la fine spezzatura e la penetrante vena acido-sapida che accompagna il sorso. Il **Bardolino Chiaretto 2015** (© 10.000 bt; 9 €) è sottile ed elegante, con un insistente finale agrumato. Convince parecchio, alla prima uscita, il **Garda Corvina Ma.Gi.Co. 2015** (● 3.300 bt; 8 €), un'interpretazione della varietà fresca e immediata, vinificata in acciaio e pronta alla beva, intensa nei sentori di frutti rossi freschi, sapida e asciutta al palato. Piacevolmente fruttato e fresco il **Custoza 2015** (○ 3.400 bt; 8 €).

CONCIMI nessuno

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna