



Palazzo di Varignana entra nel mondo del vino

Presentato il progetto enologico che propone quattro varietà di vini nati per alimentare il dialogo tra natura e paesaggio delle colline bolognesi. Apre le porte anche la nuova cantina, con un programma di degustazioni ed esperienze pensate per vivere in armonia tra terra, cielo e sapori autentici.

Varignana (Bologna), giugno 2022 | Dopo aver messo a dimora 150.000 alberi di olivo e aver prodotto alcuni tra gli extra vergine più premiati d'Italia, **Palazzo di Varignana** entra oggi nel mondo del vino. Viene così svelato il progetto enologico avviato nel 2017 con la messa a dimora dei primi vitigni, arrivato oggi a contare 50 ettari vitati, per una prima produzione di quattro varietà di vini: per consegnare al pubblico i profumi, i sapori e le sfumature del particolarissimo terroir delle colline di Varignana.

- **Pinot Nero IGT Rubicone**, un perfetto equilibrio tra piacevolezza, tannicità e freschezza, con un finale persistente e con un retrogusto balsamico.
- **Sangiovese Superiore Romagna DOC**, dal colore rosso rubino intenso, al naso esprime sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi e neri sublimati da note alla liquirizia.
- **Chardonnay IGT Rubicone** un vino ammaliante che si apre con intensi sentori di fiori gialli e cedro, mentre nel bicchiere libera un intenso profumo di frutti tropicali.
- **Villa Amagioia Spumante Metodo Classico Brut** dagli aromi delicati di agrumi e caratterizzato da note di spezie dolci in bocca risulta equilibrato, fresco e sapido.

Si apre un nuovo capitolo nella storia di questo marchio, che in pochi anni si è affermato nel settore food con la produzione di prodotti di eccellenza e degli ormai celebri oli extravergine: monovarietali e blend. Nato dalla volontà di *Carlo Gherardi* di costruire un rapporto di armonia tra territorio, agricoltura, servizi di ospitalità e benessere per la persona, Palazzo di Varignana si appresta oggi a definire il proprio approccio al mondo del vino, con un corollario di esperienze attorno alla cantina, pensate per alimentare il rapporto tra vino e contesto naturale.

*“Una parte importante delle mie passioni personali per la natura è da tempo diventata l’occasione per lasciare un’eredità al futuro – afferma **Carlo Gherardi**, fondatore di Palazzo di Varignana - l’agricoltura, l’agronomia, l’amore per la terra mi ha spinto in questi anni a cercare un nuovo equilibrio tra paesaggio e bellezza, mettendo a dimora antiche varietà d’olivo, collezioni di alberi rari, mandorleti e frutti dimenticati; coltivazioni di zafferano o di goji; orti di erbe aromatiche. Oggi presento un nuovo capitolo di questo desiderio di natura, cultura, bellezza e sapore. Il progetto enologico di Palazzo di Varignana ci spinge ancora una volta a unire la tecnica con la sensibilità per dare vita a una linea di vini bianchi e rossi, che avremo la pazienza di accompagnare nella loro maturazione.”*

Il progetto enologico

Il **progetto enologico** di Palazzo di Varignana muove i primi passi nel 2017, attualmente sotto la guida dell’enologo *Umberto Marchiori*, ed inizia con la messa a dimora di alcuni vitigni storici del territorio come il **Sangiovese**.



A questi si è aggiunto il **Pinot Nero**, per realizzare il desiderio di produrre uno spumante metodo classico blanc de noir. Quest'ultima cultivar, la più sensibile e delicata ma allo stesso tempo complessa ed elegante è quella che ha dato maggiori soddisfazioni. Dimostrando che, il mosaico di suoli che caratterizza le colline di Varignana, uniti al particolare microclima, trasmettono al Pinot Nero caratteristiche uniche.

Ad oggi si contano **50 ettari di vigneto**, poste in un anfiteatro naturale caratterizzato da un microclima originalissimo dovuto al rapporto tra la moderata altitudine e l'orografia del territorio: stretto tra i calanchi e le colline lussureggianti di oliveti. Una culla ideale per la viticoltura.

La cantina di Palazzo di Varignana

Fiore all'occhiello del progetto enologico è la realizzazione di una nuova **cantina** semi ipogea, incastonata tra *l'Anfiteatro della vigna* e il sistema di dimore storiche del resort di Palazzo di Varignana.

La cantina si avvale di vasche in cemento per la vinificazione dei vini fermi, mentre per l'elaborazione delle basi spumante è stato scelto di utilizzare vasche di acciaio inox. La barriera è mantenuta ad una temperatura costante di 14°C e, sotto le sue imponenti volte in mattoni rossi, ospita le botti in legno di rovere francese per l'affinamento di rossi più strutturati. Non solo produzione e attesa per la maturazione dei vini, ma anche luogo dove conoscere e condividere. La Cantina di Palazzo di Varignana propone infatti una serie di occasioni per vivere il rapporto tra paesaggio e gusto, ricuciti in un unico gesto nella **terrazza sulla vigna**, una location d'eccezione per perdere lo sguardo tra le colline emiliane.

Alla scoperta dei vini di Palazzo di Varignana con le "Esperienze in cantina"

Un ricco programma di degustazioni sensoriali è stato costruito per favorire il godimento dei nuovi vini immersi nel paesaggio di Varignana con le **"Esperienze in cantina"** dove le degustazioni sono accompagnate da una selezione di taglieri di formaggi e affettati pensati per esaltare il rapporto tra tavola e spirito e godere in compagnia della vera Emilia:

- **Degustazione sensoriale di olio extravergine:** un gioco di accostamenti tra oli monocultivar, blend, un pane fragrante e le verdure raccolte nell'Orto Giardino del Rio Rosso. A concludere l'esperienza un brindisi con il vino di Palazzo di Varignana.
Prezzo: 15 €
- **Degustazione di vino *en plein air*:** un assaggio dei vini del resort accompagnati dai prodotti del territorio come il pane con farina di semi d'uva, le mandorle e le nocciole dell'orto. Prezzo: 17 €



- Per un'esperienza a 360 gradi è possibile scegliere la **Degustazione Superior** che comprende due calici a scelta di vino bianco o rosso e due assaggi oli Extravergine d'oliva o la **Degustazione Premium** con due calici di vino bianco, due calici di vino rosso e due assaggi oli extravergine d'oliva. In abbinamento alle degustazioni di oli e vini una proposta food con i prodotti a km0 dell'azienda agricola. Prezzo da 25€ a 35 €
- **Degustazione di vino e olio con pranzo e passeggiata:** un viaggio sensoriale che inizia con una passeggiata accanto ai vitigni fino all'Anfiteatro naturale sul lago e che prosegue con un percorso di degustazione dell'olio extravergine d'oliva e del vino di Palazzo di Varignana. Un pranzo all'Aurevo Restaurant termina la giornata con un omaggio all'oro verde delle terre del resort. Prezzo: Adulti €64 / Bambini €32

I vini di Palazzo di Varignana e le loro caratteristiche

Pinot Nero IGT Rubicone

Il mosaico di suoli tipico del paesaggio dei calanchi che circondano le colline di Palazzo di Varignana trasmettono al Pinot Nero caratteristiche uniche. La concentrazione dalle argille azzurre e l'espressione aromatica delle sabbie gialle, generano un vino complesso ed elegante in grado di esaltare tutto il potenziale di questo territorio. Il vino si presenta con un elegante colore rosso rubino. Il naso si apre con sentori di viola e piccoli frutti rossi maturi. Nel bicchiere si percepiscono intriganti note speziate e balsamiche. Al palato il vino è ampio e vellutato, un perfetto equilibrio delle sue componenti ne esalta la piacevolezza, il finale persistente riprende la frutta e le note balsamiche percepite al naso. Prezzo: 14,00€

Sangiovese Superiore Romagna DOC

I vigneti di Palazzo di Varignana sorgono su un'area di confine dove le tipiche colture emiliane incontrano quelle romagnole, nasce qui il nostro Sangiovese, un vino capace di cogliere la storia del territorio. La veste è di rosso rubino intenso, al naso esprime sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi e neri sublimati da note eteree alla liquirizia. Al palato il vino si presenta voluminoso, equilibrato con una vibrante parte tannica, che racconta l'anima della terra di Varignana. Il finale sapido e persistente richiama gli aromi percepiti al naso. Prezzo: 14,00 €

Chardonnay IGT Rubicone

Lo Chardonnay nel territorio di Palazzo di Varignana ha trovato la collocazione ideale per poter esprimere le qualità che hanno reso famoso questo vitigno nel mondo. La complessità di suoli e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte esaltano il potenziale aromatico di questo vitigno, producendo così un vino unico e suadente. L'abito è di color giallo paglierino acceso. Al naso è avvolgente e si apre con intensi sentori di fiori gialli e cedro, nel bicchiere libera profumi di frutti tropicali arricchiti da eleganti note minerali di gesso e pietra focaia. Al palato è succoso, con una buona acidità che ne celebra la bevibilità, il finale è sapido e il retro-olfatto riprende gli aromi percepiti al naso. Prezzo: 14,00 €

Villa Amagioia Spumante Metodo Classico Brut



L'essenza di Palazzo di Varignana si esprime in tutte le sue peculiarità con il Villa Amagioia Metodo Classico blanc de noir. Il Pinot Nero attraverso le moderne tecniche di vinificazione e spumantizzazione racconta perfettamente tutto il potenziale di questo territorio. Si presenta di un color dorato brillante e luminoso con un perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi delicati di agrumi e note di spezie dolci. In bocca è equilibrato, fresco e sapido. Prezzo: 18,00€

Tutte le varietà di vini di Palazzo di Varignana possono essere acquistate online nella sezione e-commerce del sito www.palazzodivarignanafood.com, oltre che nello shop e nei ristoranti all'interno del resort.

Palazzo di Varignana: una storia di ospitalità, natura, cultura, benessere, cultura, benessere e buon gusto

Avvolto dalla magia silenziosa dei colli bolognesi, Palazzo di Varignana domina dall'alto il paese da cui prende il nome. Cuore del Resort è Palazzo Bentivoglio, castello di campagna dalle quattro tradizionali torri datato 1705, ristrutturato rispettando il fascino della sua storia. L'edificio storico principale è circondato da un borgo contemporaneo costruito in pietra, secondo un'architettura coerente ed armonica col paesaggio circostante. Attorno al complesso si estendono 30 ettari di terreno suddivisi tra vasti spazi verdi, parchi, fonti d'acqua e panorami mozzafiato. Un modello di ospitalità originale e sostenibile che vanta 140 camere, una SPA unica e originale, dove Oriente e Occidente si intersecano in perfetto equilibrio e uno splendido Giardino Ornamentale, inserito nel prestigioso network Grandi Giardini Italiani. Completano il quadro i tre ristoranti del resort, con proposte culinarie che spaziano dalla cucina fine dining a quella più tradizionale, i percorsi sportivi anche all'aperto, le sette ampie piscine esterne e gli eleganti spazi dedicati a cerimonie, eventi e congressi con innovative dotazioni tecnologiche. Il percorso di recupero che ha ispirato la rinascita di Palazzo Bentivoglio ha coinvolto nel tempo anche il territorio circostante: Palazzo di Varignana ha scelto infatti di recuperare antiche cascate trasformandole in Ville di lusso – 5 ad oggi, 7 entro il 2024 – e valorizzarne la ricchezza avviando una propria azienda agricola, un insieme di terreni che sono arrivati oggi a 500 ettari, da cui nascono prodotti a Km zero di alta qualità. Fiore all'occhiello di questa storia è la vocazione a ripristinare le antiche varietà di olivi, che estendendosi oggi in 200 ettari (oltre 150mila piante) consentono di produrre un olio extravergine di oliva di altissima qualità che ha ottenuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo.