



TALESTRI

EMOZIONI DA DEGUSTARE

talestri.com

PERCHÈ EMOZIONI ?

Ogni bottiglia di vino è come un ritratto: ricco di sfumature, racconta le sensazioni di chi ha messo anima e corpo nella sua produzione. Sentimenti, storia e personalità sono gli ingredienti del nostro lavoro. Un lavoro difficile e meraviglioso che si trasforma in vino, veicolo della nostra terra, ambasciatore della nostra passione.

Un lavoro che è anche un'affascinante responsabilità perché il vino è condivisione e il progetto Talestri nasce dal desiderio di creare vini che permettano di condividere emozioni.



Ogni bottiglia di vino è come un ritratto: ricco di sfumature, racconta le sensazioni di chi ha messo anima e corpo nella sua produzione.



LE RADICI FAMILIARI

Siamo tre sorelle, Anna, Lisa e Francesca Marcato. Siamo nate e cresciute nella cantina di famiglia. È così che fin da piccole ci siamo appassionati alla viticoltura e all'enologia. Coordinate dall'esperienza di nostro padre Francesco e mosse dalla voglia di creare qualcosa che sapesse fondere professionalità e legami affettivi, abbiamo dato vita al progetto Talestri. Talestri per noi rappresenta una sfida. Nasce per proteggere l'eredità di un sapere antico e cresce, ogni giorno, con la volontà di rinnovarlo per tenerlo vivo.



*Siamo nate e cresciute in cantina,
è così che fin da piccole ci siamo
appassionati alla viticoltura
e all'enologia.*

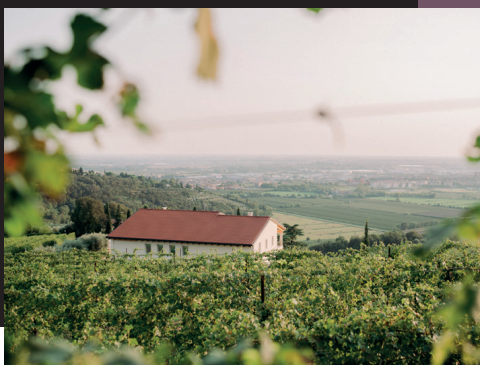
UN NUOVO INIZIO

Talestri è per noi un nuovo inizio. Nel 2008 abbiamo acquisito 10 ettari di vigneto e iniziato questa splendida avventura. Nel 2015 è nato il cuore pulsante dell'azienda: abbiamo trasformato in realtà il progetto della cantina dando vita alla possibilità di vinificare le nostre uve.

Abbiamo scelto il nome della regina delle Amazzoni perché rispecchia le caratteristiche di coraggio e determinazione. A guidarci in questa nuova avventura sono la tenacia e la sensibilità: ogni dettaglio è espressione della nostra femminilità.



Talestri per noi rappresenta un progetto ambizioso che fonde assieme professionalità e legami affettivi.

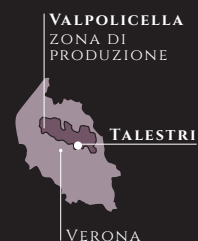


VALPOLICELLA EST

Siamo nella zona Est della Valpolicella, nel comune di Lavagno, tra la Valle di Mezzane e la Valle di Marcellise.

La zona di produzione del Valpolicella è composta da nove valli principali che si aprono a ventaglio sulla pianura e che coincidono con le propaggini meridionali dei Monti Lessini.

In origine i Monti Lessini erano una scogliera calcarea sotto la quale ha avuto luogo un'attività vulcanica sottomarina. In seguito al sollevamento tettonico, in tutta la Valpolicella sono emerse le rocce calcaree ma soltanto in alcune zone molto ristrette, sono affiorate le rocce basaltiche.



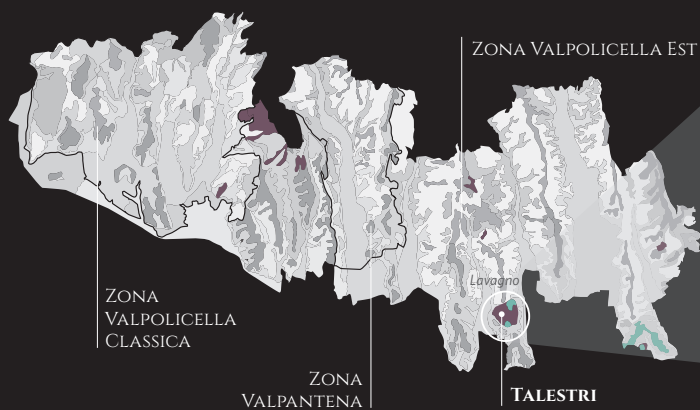
Talestri risiede nella più ampia zona vitata di origine vulcanica presente in Valpolicella!

La tenuta si estende abbracciando la collina di San Briccio: un terroir unico, dove la ricchezza

di minerali presenti nel suolo, l'esposizione dei vigneti e i 160 metri di altitudine garantiscono la perfetta maturazione delle uve e permettono di ottenere vini fini ed eleganti, con note minerali e gradevole sapidità.

Ci troviamo nelle colline di Lavagno, a pochi chilometri da Verona, nella zona Est della Valpolicella.

Unique Terroir, Unique Wines



Mapa della zona
di produzione della
DOC Valpolicella

Versanti in substrato
roccioso basaltico.

Superfici sommitali in substrato
roccioso basaltico, ondulate,
inclinate o molto inclinate (5-15%).



Dettaglio del substrato roccioso basaltico



COLTIVAZIONE

I principi su cui abbiamo fondato il nostro progetto sono diversità e sostenibilità. Coltiviamo la Corvina, il Corvinone, la Rondinella e piccole percentuali di altre varietà. Abbiamo diversificato le forme di allevamento tra pergola e spalliera per esaltare il carattere dei vitigni e ottimizzare la maturazione dell'uva, anche in relazione all'esposizione e alla giacitura della collina.

L'azienda e i vini sono certificati SQNPI che attesta gli sforzi in tema di sostenibilità e rende omaggio allo splendido contesto paesaggistico in cui è inserita.



Diversità e sostenibilità sono i principi base su cui abbiamo fondato il nostro progetto.



*Il progetto Talestri nasce
per proteggere l'eredità di un sapere
antico e cresce, ogni giorno,
con la volontà di rinnovarlo
per tenerlo vivo.*

RAPPRESENTARE LE EMOZIONI

Siamo fermamente convinti che il vino sia un compagno ideale per celebrare, esaltare e rendere memorabili le emozioni. Che sia una cena tra amici, un'occasione conviviale o semplicemente un momento per sé, attraverso il vino siamo in grado di fermare i momenti più importanti e trasformarli in ricordi preziosi.

Per esprimere questo principio nelle nostre bottiglie, ci siamo lasciati ispirare dal carattere dei vini e l'abbiamo fissato in etichetta con i segni dello studio di John O. Simonds, che lega particolari tratti a specifici stati d'animo.

*Ogni simbolo racconta un'emozione.
Sta a te scoprirla e viverla a modo tuo.*

PASSIONE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

A noi piace così: distinto, slanciato, pieno di carattere, elegante!

E poi, ci piace ascoltarlo, ci piace la sua armonia perché i muscoli, da soli, non bastano. Ecco la "ricetta" del nostro Amarone: intrigante, pieno di risorse, accattivante e di grande compagnia, capace di regalare sempre il desiderio di un altro sorso.



Inquadra il QR Code per leggere le caratteristiche e gli abbinamenti consigliati.



PASSIONE

Esprime la dedizione e l'entusiasmo di raggiungere i propri sogni.

Le sfide vanno prese come un dono, senza le quali non si avrebbe la possibilità di evolvere.

Fiducia e passione trasformano qualsiasi prova in un importante momento da ricordare con gioia.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

Il frutto fresco e croccante del Valpolicella Superiore si unisce all'energia vellutata e speziata dell'Amarone: un prezioso connubio di sensazioni che trovano intima fusione attraverso l'affinamento in legno.

Un'esperienza sensoriale emozionante e perfetta per capire l'identità del territorio.



Inquadra il QR Code per leggere le caratteristiche e gli abbinamenti consigliati.



GENTILEZZA

Svela la premura e l'armonia del primo incontro tra due mani.

*La gentilezza è inconfondibile,
elegante e vivace in ogni occasione.
Ricca di contrasti che la rendono unica,
trasmette forza e positività.*



VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

L'idea: ascoltare i suoli, interpretare la voce delle viti, rievocare i valori della tradizione e poi lasciar parlare il frutto, quello più integro e fragrante.

Risultato: una interpretazione di valore storico e simbolico che si specchia nel temperamento vulcanico del territorio e testimonia il primato dell'eleganza.



Inquadra il QR Code per leggere le caratteristiche e gli abbinamenti consigliati.



DETERMINAZIONE

indica risolutezza e spirito indomito che conducono a raggiungere l'obiettivo.

*Chi sa bene quello che vuole,
mira dritto all'obiettivo.
Carattere e determinazione
raggiungono qualsiasi vetta,
l'importante è mettere in gioco
i propri talenti.*



METODO CLASSICO

Uno spumante unico: equilibrato, elegante, deciso, con l'anima che ti aspetti da un rosso. Ascoltalo: freschezza sorprendente, tessitura fitta, verticalità assoluta e sapidità persistente, esaltate da un perlage finissimo e cremoso.

Carattere e struttura memorabili, tutti da provare.



Inquadra il QR Code per leggere le caratteristiche e gli abbinamenti consigliati.



ISTINTO

Rivela il guizzo geniale che, all'improvviso, fa cambiare prospettiva.

*L'istinto creativo è incontrollabile.
Per avere il coraggio di rompere gli schemi
ed essere la versione migliore di sé stessi,
il primo ingrediente è la spontaneità.*



METODO CLASSICO PAS DOSÈ

Ambizione nasce per affascinare: diretto, sfacciato, estremo, geniale. Possente e assoluto come un re dall'animo scarlatto, ti accoglierà nel suo castello di sale tra cascate di agrumi, essenze speziate, ardenti profumi e preziosi minerali.

Lo devi ascoltare, lo devi capire.



Inquadra il QR Code per leggere le caratteristiche e gli abbinamenti consigliati.



AMBIZIONE

Evoca la forza interiore che spinge a superare ogni ostacolo e realizzare grandi progetti.

*Curiosità e ambizione sono una coppia di successo.
Ci fanno sognare le soddisfazioni che verranno.
Ogni traguardo è un brindisi speciale.*



EMOZIONI DA VIVERE

Non solo un'esperienza di degustazione,
ma un vero e proprio viaggio alla scoperta e
condivisione della Valpolicella di Talestri.



*Inquadra il QR Code per scoprire
tutte le nostre esperienze!*

*Il vino è condivisione e il progetto
Talestri nasce dal desiderio di
creare vini che permettano di
condividere emozioni.*

ESPERIENZE



TALESTRI
EMOZIONI DA DEGUSTARE

Diamante.it

Le Tre Talestri

Soc. Agricola di Mercato Francesco
Via Fratta, 8 - 37030 Lavagno (VR)
C.F. e P.Iva: 03417250234
Rea: VR - 334907

Tel: +39 045 982 644
Mail: info@talestri.com
PEC: letretalestri@pec.letretalestri.it
talestri.com



Talestri



[talestri.winery](https://www.instagram.com/talestri.winery)



[Talestri Winery](https://www.linkedin.com/company/Talestri-Winery)