



La Valpolicella dal tocco personale

Rigorosamente originali.





*Un angolo di mondo
nella curva di un bicchiere.*



**Il vigneto è qualcuno che condivide
i nostri sogni e la nostra fatica,
che lavora ogni anno con noi**

per gli stessi obiettivi di qualità.

Il vigneto è casa mia.

La nostra azienda, una piccola realtà familiare giunta oggi alla terza generazione e a oltre ottantacinque anni di storia, si trova nel comune di Ilasi, valle di Mezzane, nella zona di produzione della Valpolicella DOC. La nostra casa cantina è circondata da boschi di noccioli e roveri, ulivi e vigne storiche che rappresentano un unicum ambientale, ideale per la coltivazione della vite che qui da noi si è sempre fatta con metodiche tradizionali e rispettandone i ritmi naturali.



Il terroir ideale per coltivare le mie idee.

Il terroir Falezze si sviluppa su un'altitudine compresa tra i 200 e i 250 m s.l.m. con esposizione da sud-ovest a nord-ovest; i filari hanno un'età compresa tra i venticinque e i quarant'anni con alcune parcelle di vigne storiche che raggiungono gli ottant'anni.

Nel vigneto utilizziamo esclusivamente impianti a pergola veronese, da sempre diffusa in tutta la Valpolicella, un sistema di allevamento che si è dimostrato più resistente ai cambiamenti climatici assicurando frutti di alta qualità che conferiscono al vino un livello di salinità ideale, in perfetto equilibrio con la parte tannica.

Corvinone, Corvina e Rondinella rappresentano la classica produzione della Valpolicella a cui si aggiungono alcune parcelle dedicate a Croatina e Oseleta che entrano nell'uvaggio di alcuni vini conferendo un colore più profondo e una buona dose di tannino e di speziatura.



Da sempre, fin dalla prima generazione Anselmi, la nostra azienda si adopera in vigna per la valorizzazione dell'ambiente, nella consapevolezza che il nostro primo patrimonio è il rispetto e la conservazione della terra.

La formazione di Luca Anselmi nell'ambito della biologia e la sua specializzazione sui temi dell'alimentazione hanno rafforzato questa sensibilità e hanno permesso all'azienda di intraprendere il passaggio al biologico in modo rigoroso.



**Sostenibilità significa rispettare
i tempi della natura e
non chiedere ai vigneti
più di quello che possono darci.**

*Una terra meravigliosa
per vini rigorosamente unici.*





Perito agrario, biologo molecolare, nutrizionista, mi sono specializzato nel ramo della genetica e microbiologia enologica. Nel 2008, mentre sto ultimando gli studi universitari, decido di iniziare un percorso di analisi sui terreni di famiglia e sulle uve che qui si producono.

**Originalità significa accettare il rischio
di non piacere a tutti.
Ma essere speciale per qualcuno.
Come i miei vini.**

Fin da allora le mie idee erano chiare: concentrare la mia ricerca su questo terroir per ricavarne un vino che ne fosse l'espressione più autentica ed esclusiva. Un vino raro, una produzione limitata, originale in ogni suo aspetto, dalle sensazioni sprigionate nella degustazione all'immagine con cui proporlo e raccontarlo. Un vino in cui fosse presente il rapporto strettissimo della nostra famiglia con la Valpolicella, che unisse la mia storia con la personalità unica di questo terroir.

La Valpolicella secondo me.



A man with glasses and a white shirt is seated, holding a large sheet of paper. A woman with blonde hair, wearing a dark top and a necklace, stands behind him with her hand on his shoulder, looking at the paper. They are in a cellar with large wooden barrels in the background. The lighting is warm and focused on the couple.

**Siamo una famiglia
di viticoltori
della Valpolicella
da tre generazioni.**

*Il nostro vino
una questione di famiglia.*

*Mio padre Sergio e mio nonno Severino si sono
totalmente dedicati alla cura dei terreni di famiglia e
alla coltivazione della vite.*

*Io ho portato in azienda la mia formazione
in ambito biologico e una visione metodica,
sistematica, rigorosa della viticoltura e dell'enologia.
Sofia, mia moglie, ha portato la sua ispirazione
artistica perfettamente complementare al mio
approccio.*



*Una passione smisurata
una produzione esclusiva e limitata.*

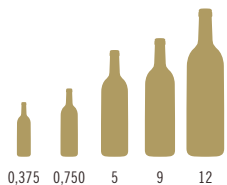
Vini rari, una produzione limitata, originali in ogni aspetto, dalle sensazioni sprigionate nella degustazione all'immagine con cui si propongono ai nostri occhi. Vini in cui è presente il rapporto strettissimo di Luca Anselmi con la Valpolicella, che uniscono la sua visione e storia personale con la personalità unica del terroir Falezze.

*Amarone della Valpolicella
Amarone della Valpolicella Riserva
Valpolicella Ripasso Superiore
Valpolicella Superiore
Grappa di Amarone*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

Collezione limitata e numerata: bottiglie esclusive, presentate in scatole di antico legno di abete e di pino recuperato da vecchi masi del Trentino, per unire il profumo della memoria con l'attenzione alla sostenibilità.

Un ritorno alle origini dell'uvaggio, con la cernita di grappoli provenienti da vigne di oltre 80 anni. Un ritorno all'idea di inimitabilità dell'opera artistica, perché ogni bottiglia è un pezzo unico, contraddistinto da un diverso soggetto in etichetta. Una ripresa dei propri temi d'arte anche per Niko Kherkeladze, che torna qui agli amati soggetti equestri, apprezzati in tutto il mondo.



**Edizione da collezione, esclusiva,
numerata, con soggetto diverso
per ogni singola bottiglia.**

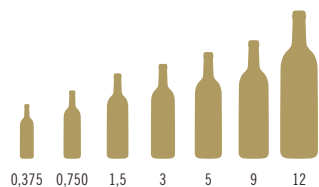
This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

L'Amarone della Valpolicella Falezze utilizza esclusivamente uve del terroir Falezze, coltivate da tre generazioni dalla famiglia di Luca Anselmi che segue personalmente ogni pratica agronomica. Ripetute selezioni, in fase di vendemmia e due volte nel corso dell'appassimento, garantiscono i migliori grappoli per un vino pulito, "modellato" in vigna in maniera naturale.

La vinificazione con movimentazione lenta delle bucce e il successivo affinamento in botte di rovere danno un esclusivo Amarone dalla trama rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è evidente la marcatura del territorio, marasca, prugna e frutti di sottobosco con note sempre raffinate di cacao e tabacco.

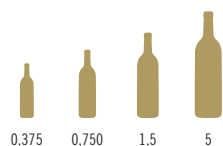
La complessità al naso è confermata in bocca regalando grande struttura, un sorso pieno con un grande velluto e rotondità e una chiusura persistente.



Uve coltivate da tre generazioni in appassimento modellato.



Il palato è verticale, gioca sulle note acido-sapide, con un ottimo equilibrio tra mineralità, derivante da un terreno composto in parte da scaglia in parte da terra vulcanica, e una tannicità che consente di chiudere in modo asciutto e persistente.





**VALPOLICELLA
SUPERIORE**

Da vitigni Corvinone, Rondinella, Oseleta di oltre 60 anni il Valpolicella Superiore DOC di Falezze: l'esposizione SO – NE e suoli calcarei, ricchi di scheletro e ben drenati, conferiscono in bocca e al naso percezioni ben distinte di frutti di bosco, fragoline e mirtillo, amarena e marasca mature.

Tra Settembre e Ottobre la raccolta delle uve e il breve appassimento naturale. Dopo la fermentazione, maturazione in tonneaux di rovere francese. Al palato il vino si presenta ben strutturato e scorrevole, con quella mineralità che è tipica espressione del terroir Falezze e una persistenza in bocca che invita a un altro assaggio, degustato solo o con ampia possibilità di abbinamenti. Imbottigliato in bordolesi, numerate a mano, con sughero naturale monopezzo.

**Un breve appassimento naturale
con maturazione in tonneaux
di rovere francese.**





GRAPPA
DI AMARONE

La grappa di Amarone è ottenuta dalle uve nobili del terroir Falezze appassite per la produzione dell'Amarone della Valpolicella. Dopo delicata pressatura sono inviate al Mastro Carlo Gobetti, distilleria artigiana da cinque generazioni: i loro distillati, prodotti dal 1836, sono il frutto della dedizione e del perfezionamento delle tecniche di distillazione.

Dopo tre anni di invecchiamento la Grappa Amarone di Falezze è pronta per essere imbottigliata.

La massima espressione
dell'eccellenza
dell'artigianato italiano.



0,500

RICONOSCIMENTI E PREMI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013 - 2015

Best of Show Amarone della Valpolicella - Mundus vini 2016

PLATINUM - Las Vegas Global Wine Awards 2021

DOUBLE GOLD - CWSA China Wine & Spirit Awards 2021

GOLD Medal - MUNDUS vini 2013, 2014, 2016, 2019 and 2021

GOLD Medal - Berliner Wine Trophy 2014, 2016 and 2021

GOLD Medal - Asia Wine Trophy 2014, 2021

GOLD Medal - Gilbert & Gaillard 2021

SILVER Medal - MUNDUS vini 2021

SILVER Medal - Decanter 2020

BRONZE Medal - Decanter 2017 and 2021

BRONZE Medal - Gilbert & Gaillard 2021

RED Label - Merano Wine Award 2016, 2017 and 2018

Quattro Viti - Guida Vitae 2022 - AIS VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2011 - 2013 - 2014 - 2015

GOLD Medal - MUNDUS VINI 2014 and 2021

GOLD Medal - Berliner Wine Trophy 2014 and 2021

GOLD Medal - Gilbert & Gaillard 2021

GOLD Medal - CWSA China Wine & Spirit Awards 2021

GOLD Medal - Las Vegas Global Wine Awards 2021

GOLD Medal - Asia Wine Trophy 2021

SILVER Medal - Decanter 2021

SILVER Medal - Las Vegas Global Wine Awards 2021

BRONZE Medal - Decanter 2020

BRONZE Medal - Gilbert & Gaillard 2021

VALPOLICELLA SUPERIORE 2010 - 2012 - 2013 - 2015

GOLD Medal - Asia Wine Trophy 2014

RED Label - Merano Wine Award 2016, 2017

Azienda Agricola Falezze di Anselmi Luca

Località Pigno 1/B, 37031 Illasi, VR, Italy

+39 3487241477 - info@falezze.it



