

Bailo è una parola veneziana usata per rappresentare gli **ambasciatori della Repubblica di Venezia** nel mondo. È quindi la massima rappresentazione del carattere e della storia veneziana.

Bailo è anche il **cognome di Marisa, la madre di Alessandro De Stefani**, e questo vino è prodotto in suo onore. Infatti lei desiderava completare il quadro dell'eccellenza dei vini veneti, insieme ai vini De Stefani.

Alessandro ha iniziato una collaborazione con un vecchio compagno di scuola della Valpolicella, Verona, terra di Amarone e Ripasso. Hanno studiato insieme alla Scuola Enologica di Conegliano in Veneto, la più antica e famosa scuola di vino d'Italia.

I vini Bailo, **Amarone e Ripasso**, sono il risultato di questa collaborazione e sono prodotti in una **splendida tenuta collinare**. Il vigneto ha un'esposizione perfetta, il terreno è calcareo, le viti sono vecchie e ad alta densità e l'agricoltura è biologica.

L'Amarone e il Ripasso sono entrambi prodotti in diverse percentuali da quattro varietà autoctone: Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina.



Podere in Valpolicella





AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

Il processo di "appassimento" conferisce corpo, morbidezza ed una grande personalità a questo vino, prodotto in uno splendido vigneto in collina in Valpolicella, vicino a Verona, ai piedi delle Dolomiti.

Amarone Bailo presenta decisi sentori di ciliegia matura, prugne, mora; struttura importante, tannini spessi e vellutati ed ampio bouquet.

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

Il nome Ripasso ha origine dalla tecnica enologica utilizzata per produrre il vino: si ottiene dal "ripasso" del vino Valpolicella, sulle vinacce già fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone. Ripasso Bailo presenta sentori intensi di frutta rossa

matura, con note eteree e speziate; corpo pieno, con tannini setosi e un bouquet complesso.