

Valpolicella, i rossi di Torre di Terzolan: l'anfora come chiave di identità

20 Novembre 2025



VERONA – Nella quiete della Val Squaranto, una delle zone più suggestive e ancora poco conosciute della Valpolicella orientale, la cantina Torre di Terzolan ha scelto una strada precisa per raccontare il proprio territorio: l'anfora.

Dal 2018, infatti, questo antico contenitore è divenuto il filo conduttore della produzione enologica di **Roberta Previdi**, proprietaria dell'azienda e anima di un progetto che unisce storia, architettura e viticoltura di precisione, che nei giorni scorsi ha presentato questa versione dell'Amarone appena messa in commercio.

L'anfora non è un vezzo stilistico, ma uno strumento tecnico che la cantina considera determinante per far emergere l'essenza di Trezzolano e della Val Squaranto, una valle caratterizzata da una forte matrice calcarea, in particolare un calcare bianco che dona ai vini acidità naturale e una spiccata sapidità.

“L'anfora valorizza il frutto e rispetta la mineralità dei nostri suoli come nessun altro materiale”, spiega Previdi, che per la produzione utilizza soprattutto le anfore Tava. “Non

sottrae nulla rispetto al legno, anzi lo completa, regalando freschezza ed eleganza”.

Valpolicella, dalla vecchia tenuta di caccia degli Scaligeri il vino di Torre di Terzolan

Il progetto nasce ufficialmente nel 2016, quando Roberta Previdi decide di trasformare la villa trecentesca che fu tenuta di caccia scaligera - appartenuta agli avi del marito - in una residenza di charme e, allo stesso tempo, di far tornare la proprietà alla sua vocazione originaria: la produzione di vino.

La vecchia cantina è un gioiello del Cinquecento: ipogea, in parte scavata nella roccia, collega sotterraneamente la villa alla casa colonica del XIV secolo, oggi cuore operativo della produzione biologica.

Torre di Terzolan conta appena 2,5-3 ettari di vigneto e una produzione tra le 12.000 e le 13.000 bottiglie l'anno. Le varietà rispettano la tradizione della Valpolicella - corvina, corvinone, rondinella e croatina - secondo la visione del suocero di Roberta, che già decenni prima aveva intuito la vocazione di questo areale.

Oggi la gamma della cantina comprende tre rossi: Valpolicella Doc (affinato solo in anfora); Valpolicella Superiore, che unisce legno e anfora per un equilibrio più complesso; Amarone, il cuore pulsante dell'azienda, affinato fino a sei anni tra barrique e anfora, in uno stile sorprendentemente moderno e teso.

