



Brindiamo
ai nostri primi

200
ANNI

e ai prossimi
duecento

#Zonin200Years

CARTELLA STAMPA
ZONIN1821

Indice

1. **Zonin1821: 200 anni di amore per il vino**

2. **Zonin1821: i numeri**

3. **I vini Zonin, uno specchio dell'anima veneta**

4. **Le Tenute Zonin1821: storie di vini e di viticoltori**

- CA' BOLANI - Cervignano del Friuli (UD), Friuli Venezia Giulia
- CASTELLO DEL POGGIO - Portacomaro Stazione (AT), Piemonte
- TENUTA IL BOSCO - Zenevredo (PV), Lombardia
- CASTELLO DI ALBOLA - Radda in Chianti (SI), Toscana
- ROCCA DI MONTEMASSI - Roccastrada (GR), Toscana
- MASSERIA ALTEMURA - Torre Santa Susanna (BR), Puglia
- PRINCIPI DI BUTERA - Butera (CL), Sicilia
- BARBOURSVILLE VINEYARDS - Virginia, USA
- DOS ALMAS – Cile

5. **Biografie**

- Pietro Mattioni, CEO Zonin1821
- Domenico Zonin, Presidente Zonin1821
- Francesco Zonin, Vicepresidente Zonin1821
- Michele Zonin, Vicepresidente Zonin1821

6. **Immagini***

- Logo
- Prodotti
- Tenute
- Persone

*Immagini scaricabili dal sito web www.zonin1821.com e da <https://bit.ly/zonin200years-it>



Zonin1821

200 anni di amore per il vino

È il 1821 a Gambellara, piccolo centro nel Veneto a pochi chilometri da Vicenza, situato in un'area collinare tradizionalmente destinata alla coltivazione della vite: da qui parte la storia di Zonin. Il binomio territorio vocato e famiglia di commercianti e viticoltori locali condurrà a un modello imprenditoriale di successo in Italia e nel mondo.

Tutto nasce nel 1821 da Giovanni Battista (Giobatta) Zonin e Girolamo Antonio Zonin, tra i possessori di un Ronco Arborato Vitato (terreno atto alla coltivazione della vite): una liaison tra territorio e famiglia Zonin, che continuerà nel solco della tradizione locale (produzione di uve) fino al 1921. In quell'anno, in cui erano ben evidenti i postumi della Grande Guerra, Domenico Zonin, a 22 anni, chiede al padre la legittima e con i soldi ricevuti inizia una contenuta produzione di vini e liquori che distribuisce nei territori limitrofi. È questo l'anno del varo delle Cantine Zonin, che, nonostante le difficoltà del periodo, continuano a crescere in modo esponenziale fino al secondo dopo guerra.

Alla fine degli anni '60 inizia l'espansione internazionale, unita anche all'ampliamento tramite acquisizioni di diversi terroir d'eccellenza, in Italia e all'estero. Questa evoluzione porta la realtà imprenditoriale Zonin a un'estensione vitata di circa 2.000 ettari (su un totale di 4.000): 7 tenute distribuite tra le sei regioni italiane a più alta vocazione vitivinicola – Veneto, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Toscana, Puglia, Sicilia – una in Virginia (USA) e una joint venture con la famiglia Vial in Cile. Un vero e proprio sistema pensato per garantire la migliore qualità delle uve e del vino attraverso il controllo diretto e totale della filiera.

A 200 anni di distanza, con un fatturato complessivo nel 2020 pari a 190 milioni di euro¹, l'azienda si classifica tra i primi 5 produttori di vino nel Bel Paese². È presente in oltre 140 Paesi, conta circa 500 persone e ha filiali negli Stati Uniti, Regno Unito, Cina e Svezia. Produce e distribuisce non solo i vini fermi e gli spumanti a marchio Zonin, ma anche i prestigiosi vini prodotti nelle tenute italiane di famiglia: Ca' Bolani in Friuli, Castello del Poggio in Piemonte, Tenuta Il Bosco (Oltrenero) in Lombardia, Rocca di Montemassi e Castello di Albola in Toscana, Masseria Altemura in Puglia e Principi di Butera in Sicilia. A queste eccellenze si uniscono i vini prodotti a Barbourville Vineyards, in Virginia (Stati Uniti) e quelli cileni a marchio Dos Almas.

Ancora oggi la sede centrale è a Gambellara, dove si è insediato un nuovo management capitanato da Pietro Mattioni, CEO, veterano della industry degli alcolici, affiancato dalla settima generazione della famiglia Zonin (Domenico Zonin - Presidente, Francesco Zonin - Vicepresidente e Michele Zonin - Vicepresidente).

1 Valore della Produzione (Bilancio 2020).

2 Classifica di Anna di Martino (2021) – L'Economia

Grazie a un bilanciamento continuo ed equilibrato tra rispetto della tradizione, attenzione all'evoluzione e visione del futuro collegate a un particolare dinamismo imprenditoriale, Zonin1821 è oggi un'azienda riconosciuta e apprezzata a livello internazionale. Con un DNA tutto italiano, si distingue come ambasciatore del buon vivere e creatore di momenti di gioia in ogni parte del mondo attraverso i propri prodotti, contribuendo alla diffusione della cultura contemporanea del vino.



Zonin1821 i numeri

4.000 ettari di terreno, di cui metà coltivati a vigneto e il resto destinato a rimboschimento, olivicultura e colture varie.

Sette tenute distribuite nelle sei regioni italiane a più alta vocazione vitivinicola – Veneto, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Toscana, Puglia, Sicilia – una in Virginia (USA) e una joint venture con la famiglia Vial in Cile.

190 milioni di euro di fatturato¹ nel 2020: 24% vini fermi a marchio Zonin, 19% Prosecco Zonin, 19% vini delle tenute, a cui si aggiungono i vini di Castello del Poggio, marchio chiave negli Stati Uniti, con un 17%.

Gli Stati Uniti rappresentano il mercato principale per Zonin1821 (pari al 37% del fatturato totale), seguiti da Regno Unito (17%), Italia (16%), Germania (6%), Australia, Russia e Canada (rispettivamente al 3%), Svizzera (2%) e il resto del mondo (13%).

Fatturato 2020

Split per marca

24% Vini fermi Zonin

19% Prosecco Zonin

19% Tenute

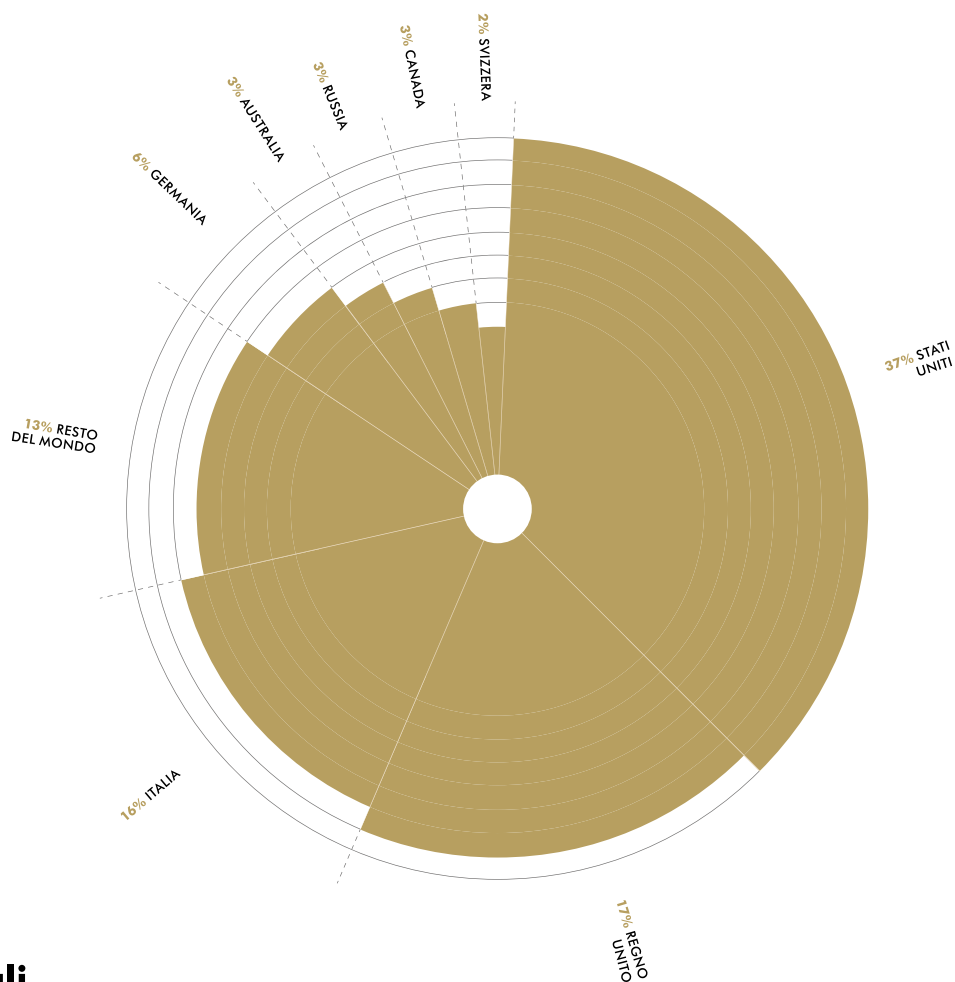
17% Castello del Poggio

21% Altro



¹ Valore della produzione (Bilancio 2020).

**€190
milioni**



Mercati principali

37% Stati Uniti

17% Regno Unito

16% Italia

6% Germania

3% Australia

3% Russia

3% Canada

2% Svizzera

13% Resto del mondo

Zonin1821, che mantiene la sede centrale a Gambellara dalla nascita dell'azienda, è presente in oltre 140 Paesi, impiega circa 500 persone e ha filiali negli Stati Uniti, Regno Unito, Cina e Svezia.

L'azienda produce e distribuisce non solo i vini fermi e gli spumanti a marchio Zonin, ma anche i prestigiosi vini prodotti nelle tenute italiane di famiglia: Ca' Bolani in Friuli, Castello del Poggio in Piemonte, Tenuta Il Bosco (Oltrenero) in Lombardia, Rocca di Montemassi e Castello di Albola in Toscana, Masseria Altemura in Puglia e Principi di Butera in Sicilia. A queste eccellenze si uniscono i vini prodotti a Barboursville, in Virginia (Stati Uniti) e i vini cileni a marchio Dos Almas. L'export impatta sul giro d'affari di Zonin1821 per una quota pari a circa l'85%.

Questi numeri e questa distribuzione geografica sono il punto di partenza di un'attività di diffusione e commercializzazione che riguarda le principali DOCG e DOC del panorama vinicolo italiano, sia nella tipologia ferma che spumante a marchio Zonin, oltre ai vini prodotti nelle tenute di famiglia.

La distribuzione on / off trade e online varia in funzione dei marchi e dei mercati.

Oggi Zonin1821 è guidata da un management di recente nomina, capitanato da Pietro Mattioni, in qualità di CEO, affiancato dai fratelli Domenico, Francesco e Michele, che ricoprono rispettivamente i ruoli di Presidente e Vicepresidenti.

A fine 2018 21 Invest ha acquisito una quota del 36,1%, interamente attraverso un aumento di capitale.

Le pietre miliari

ITALIA

- Azienda vinicola Zonin, Gambellara, Veneto - 1821
- Cantine Zonin – Gambellara, Veneto – 1921
- Ca' Bolani, Friuli Venezia Giulia – acquisita nel 1970
- Castello di Albola, Toscana – acquisita nel 1979
- Castello del Poggio, Piemonte – acquisita nel 1985
- Tenuta Il Bosco (Oltrenero), Lombardia – acquisita nel 1987
- Principi di Butera, Sicilia – acquisita nel 1997
- Rocca di Montemassi, Toscana – acquisita nel 1999
- Masseria Altemura, Puglia – acquisita nel 2000

USA

- Barboursville Vineyards, Virginia USA– acquisita nel 1976

SUD AMERICA

- Dos Almas, Cile – joint venture creata nel 2017



I vini Zonin, uno specchio dell'anima veneta

Il legame strettissimo della famiglia Zonin con il territorio d'origine, Gambellara e il Veneto, è un fil rouge che non ha mai smesso di srotolarsi e svilupparsi attraverso i diversi passaggi generazionali. Grazie a questa perseveranza e passione Zonin è diventato un marchio di riferimento nel mondo vinicolo nazionale e internazionale.

Sicuramente tra i prodotti Zonin più noti a livello internazionale c'è il "vino principe" della terra veneta, il Prosecco, leader e portabandiera nel mondo delle migliori bollicine italiane. Ma la notorietà e il successo del marchio sono anche il risultato di una produzione ben selezionata e curata che, a partire da varietali nazionali e internazionali, propone vini fermi e spumanti delle più interessanti e apprezzate DOC e DOCG di tutto il territorio del Triveneto.

L'eccellenza dei vini Zonin deve molto alla competenza e alla preparazione degli enologi aziendali, professionisti accuratamente selezionati che, lavorando tra vigneti e cantina, garantiscono una supervisione e un controllo scrupolosi e appassionati di tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta dell'uva, dalla vinificazione all'imbottigliamento fino alla conservazione. L'obiettivo è comune, condiviso anche con gli enologi che lavorano nelle Tenute: produrre vini eccellenti e contribuire attivamente a quel grande impegno assunto dalla famiglia Zonin di far crescere una nuova cultura contemporanea del vino.

La storica cantina Zonin si trova a Gambellara, luogo d'elezione per la produzione vitivinicola e ancora oggi sede centrale dell'azienda. Aperta ai visitatori la cantina offre un viaggio interessante e articolato, tra botti e barriques, per capire le tecniche e i segreti dell'affinamento del vino. Si parte dalla Bottaia "Storica", una cantina sotterranea edificata nei primi del Novecento, dove vengono affinati i rossi di eccellenza secondo le tecniche della tradizione italiana. Qui sono ospitate le grandi botti in rovere di Slavonia dove il vino riposa in silenzio per anni. Segue la Barricaia "Berengario", dedicata all'affinamento dell'omonimo vino, un rosso di forte personalità ottenuto dal classico taglio bordeaux di Merlot e Cabernet Sauvignon. Più recente è la Barricaia "Domenico Zonin", dove si eseguono le prove e le sperimentazioni sui legni di rovere con l'obiettivo di migliorare le scelte e ottenere il massimo livello di qualità nella fase di affinamento. A chiudere il percorso arriva "la Tinaia", dedicata esclusivamente all'affinamento del Recioto di Gambellara DOCG, antico vino da dessert e da meditazione già noto nel 1300.

LA GAMMA DEI VINI A MARCHIO ZONIN

- **I Gioielli:** Lugana DOC, Amarone della Valpolicella DOCG, Ripasso Valpolicella Superiore DOC
- **Ètymo:** Ètymo Colli Euganei DOC Rosso
- **I Classici:** Pinot Grigio Friuli DOC, Pinot Bianco Friuli DOC, Chardonnay Friuli DOC, Valpolicella Classico DOC, Bardolino Classico DOC, Soave Classico DOC, Cabernet Friuli DOC, Merlot Friuli DOC
- **Prosecco:** Prestige 1821 - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, Cuvée 1821 - Prosecco DOC Brut, Rosé 1821 - Prosecco DOC Rosé Brut, Special Cuvée - Prosecco DOC Millesimato Brut, Prosecco DOC Rosé, Cuvée 1821 Prosecco DOC Frizzante, Bio Organic Prosecco DOC Brut, Bio Organic Prosecco DOC Frizzante
- **Spumanti:** Müller Thurgau Spumante Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut, Gran Cuvée Spumante Extra Dry, Recioto Spumante Gambellara DOCG

I GIOIELLI

- **Amarone della Valpolicella DOCG**
- **Ripasso Valpolicella Superiore DOC**
- **Lugana DOC**

La gamma dei "Gioielli" comprende vini di grande qualità, DOC e DOCG, appartenenti alla più nota e prestigiosa tradizione vitivinicola veneta.

La selezione offre una **Lugana DOC**, vino agile e fresco, dal sapore morbido e bilanciato, prodotto con uve che arrivano dalla sponda meridionale del Lago di Garda.

Protagonista fondamentale è il grande mito del territorio veneto, l'**Amarone DOCG** della Valpolicella, maturato per due anni in botti di rovere di Slavonia e affinato per i sei mesi in bottiglia.

Chiude l'assortimento il **Ripasso della Valpolicella DOC**, raffinata espressione della tradizione e della tipicità veronese con il classico passaggio del vino Valpolicella sulle vinacce di Amarone appena pressato e la successiva maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi e poi per sei mesi in bottiglia.

ÈTYMO

- **Ètymo Colli Euganei DOC Rosso**

Si tratta di un rosso annata 2016 prodotto con uve Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%) e Cabernet Franc (20%) in soli 10.000 esemplari numerati.

Ètymo nasce da una visione di Domenico Zonin condivisa con agronomi ed enologi dell'azienda: produrre un vino rosso interamente figlio del Veneto e capace di esprimere un'eleganza internazionale. Il progetto è poi diventato un capitolo della collaborazione pluridecennale di Zonin 1821 con l'Università di Bordeaux, avviata per studiare le espressioni più pure delle aree vitivinicole più vocate d'Italia.

Il nome scelto, Ètymo ovvero significato reale di una parola, indica un tornare indietro verso il principio alla ricerca, annata dopo annata, della forma pura del territorio dei Colli Euganei espressa attraverso il vino. La composizione del terreno dei Colli Euganei è infatti tra le più varie, complesse e stratificate per ere geologiche, e varia a seconda di latitudine e altitudine.

Per Ètymo sono state scelte come zone di produzione le aree di Baone per la diffusione della scaglia bianca, di Arquà Petrarca per la concentrazione di residui vulcanici, e di Torreghe per la marna calcarea (argille calcaree) rintracciabile.

A seconda delle caratteristiche dell'annata le percentuali dell'uva provenienti dai diversi terreni varieranno e daranno vita a una composizione diversa, ma sintesi comunque di un'idea unica e originale fatta di equilibrio, armonia e misura.

La prima annata prodotta è stata la 2016, anno che nei Colli Euganei si è caratterizzato con temperature medie non elevatissime, una primavera fresca e un agosto leggermente più caldo della media stagionale che ha permesso un'ottima maturazione dell'uva.

La vinificazione dei diversi varietali avviene in acciaio. Successivamente il 40% del vino affina in barrique di rovere francese, mentre il restante 60% affina in un vaso vinario di forma ovoidale di cemento (in gergo "uovo"), che favorisce il movimento armonioso delle fecce. Questo processo dura sedici mesi. Il vino riposa poi in bottiglia per almeno un anno prima di essere disponibile per la vendita.

I CLASSICI

- **Soave Classico DOC**
- **Chardonnay Friuli DOC**
- **Pinot Bianco Friuli DOC**
- **Pinot Grigio Friuli DOC**
- **Valpolicella Classico DOC**
- **Bardolino Classico DOC**
- **Cabernet Friuli DOC**
- **Merlot Friuli DOC**

I **Classici**, tutti DOC, costituiscono una selezione di **vini di qualità superiore** espressione di vitigni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. La gamma raccoglie vini di grande fama e risonanza sia nazionale sia internazionale, e rispecchia molto bene la capacità del marchio Zonin di anticipare e interpretare il futuro.

In perfetta coerenza con il nome di gamma, i Classici accolgono vini da aperitivo come il **Pinot Bianco DOC**, prodotto con uve in purezza, di delicata fragranza, retrogusto pulito e gradevole persistenza, e il raffinato **Pinot Grigio DOC**, dal sapore leggermente secco ed estremamente fresco con una fragranza e un equilibrio rimarchevoli.

La versatilità è invece il tratto forte dello **Chardonnay DOC**, vino dal profumo intenso ed estremamente fresco, con un sapore delicatamente secco e di fine equilibrio. Bilanciamento e persistenza su un finale delicatamente fruttato costituiscono il profilo del **Soave Classico DOC** Zonin, prodotto con uve Garganega. Anche il **Bardolino** si fregia della denominazione di **Classico DOC**.

Con un sapore di medio corpo, tannini morbidi e un piacevole finale fresco e fruttato questo vino rilascia un profumo intenso con delicate note floreali e fruttate che ricordano la ciliegia rossa.

Il **Valpolicella DOC**, vino da tutto pasto che si accompagna ottimamente a primi piatti della tradizione veneta, è prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara, che generano un sapore strutturato e armonico con un profumo ampio ed estremamente complesso. Per la sua finezza ed equilibrio anche il **Merlot Friuli DOC** è suggerito come vino da tutto pasto. Ha un sapore pieno, equilibrato ed intenso e un profumo estremamente piacevole per la sua freschezza e la sua vinosità.

Il **Cabernet Friuli DOC** può essere apprezzato a tutto pasto, ma dà il suo meglio con sapori sinceri salumi, carni arrosto o alla griglia e formaggi di media stagionatura. Ha un profumo intenso e ricco di note fruttate con una piacevole tipica nota erbacea che si accompagna a un sapore pieno, leggermente tannico e di perfetto equilibrio.

PROSECCO

- **Prestige 1821 - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry**
- **Cuvée 1821 - Prosecco D.O.C. Brut**
- **Rosé 1821 - Prosecco D.O.C. Rosé Brut**
- **Special Cuvée - Prosecco D.O.C. Millesimato Brut**
- **Prosecco D.O.C. Rosé**
- **Cuvée 1821 Prosecco D.O.C. Frizzante**
- **Bio Organic Prosecco D.O.C. Brut**
- **Bio Organic Prosecco D.O.C. Frizzante**

Quello del Prosecco è quasi un mondo a parte, un fenomeno di portata internazionale senza paragoni in cui Zonin ha svolto fin dall'inizio, con i suoi prodotti accessibili ma di alta qualità, un ruolo guida aprendo letteralmente le porte dei più importanti mercati e conquistando posizioni di leadership.

D'altra parte, Zonin1821 ha sempre creduto e puntato sul Prosecco, ancor prima della nascita della D.O.C. Per tanti motivi: versatilità, capacità di stupire con immediatezza, attitudine naturale a unire le persone, un *physique du rôle* tutto italiano che rimanda a un'idea di lusso accessibile e autentico.

Insomma, un'intuizione vincente intorno a cui l'azienda ha svolto un lavoro meticoloso che ha reso il brand name Zonin vero benchmark della categoria in tutto il mondo.

L'omaggio di Zonin alle Colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Unesco e luogo di vino, di poesia, di umanità è tutto raccolto in **Prestige 1821 Prosecco D.O.C.G. Extra Dry**. In queste bottiglie si ritrova l'esuberanza del Prosecco unita alla ricerca di uno stile che mira all'essenziale. Gradevole e armonico al palato ha un profumo fruttato di buona intensità e un gusto fresco con una elegante nota acida.

1821 Collection, la selezione che comprende Cuvée 1821, Rosé 1821, Special Cuvée, Prestige 1821, è la vera "Sparkling Experience" che più di tutti rappresenta le bollicine firmate Zonin e che ha permesso al marchio di creare un legame fortissimo con i *wine lovers* di tutto il mondo. Questa

Collection è il risultato di una ricerca continua della perfezione nell'arte della spumantizzazione secondo il Metodo Charmat, svolta da un team di enologi che con passione e talento hanno realizzato un vino dal profilo gustativo riconoscibile, preciso, unico. **Cuvée 1821 Prosecco DOC Brut** è quindi lo spumante emblema di una storia antica che ha saputo interpretare alla perfezione l'attitudine contemporanea al bere bene. È il vino per eccellenza dell'aperitivo, ma può accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù propone piatti leggeri e delicati.

Stessa destinazione di consumo anche per il **Rosé 1821 - Prosecco DOC Rosé Brut**, 85% di Glera e 15% di Pinot Nero vinificato in rosso dal perlage finissimo, profumo intenso e un sapore morbido con note floreali, per il Cuvée 1821 **Prosecco DOC Frizzante** dal profumo fresco e fragrante e un sapore intenso, aromatico e ben bilanciato, e per lo **Special Cuvée Millesimato Prosecco DOC Brut**, di grande armonia e gradevolezza, intenso e molto fruttato.

L'estrema versatilità è la caratteristica del **Prosecco Doc Extra Dry**. Ottimo come aperitivo, può accompagnare molti cibi e si presta anche senza problemi al fuori pasto grazie a un profumo gradevolmente intenso, molto fruttato, leggermente aromatico e un sapore tendenzialmente asciutto, di piacevolissima beva.

La gamma del Prosecco prevede anche un secondo Rosé, il Prosecco DOC Rosé, spumante Extra Dry Millesimato dal sapore equilibrato e dal profumo intenso, fruttato. In altre parole, un aperitivo perfetto.

A completare l'offerta provvedono due vini prodotti con uve Glera da coltivazione biologica: il **Bio Organic Prosecco DOC Brut**, dal profumo gradevolmente intenso, molto fruttato, aromatico e un sapore fresco e di grande armonia, e il Bio Organic Prosecco DOC Frizzante, più versatile visto che può accompagnare tutto il pasto con il suo profumo intenso, fruttato, aromatico e un sapore molto gradevole e fresco.



Le tenute Zonin1821: storie di vini e di viticoltori

Zonin1821 è oggi una delle più importanti aziende vitivinicole in Italia e nel mondo. Lo testimonia 200 anni di storia imprenditoriale e un giro d'affari attuale che la posiziona tra i primi cinque produttori di vino in Italia.

La produzione di Zonin1821 si sviluppa su una superficie vitata di circa 2.000 ettari dislocati tra Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Toscana, Puglia, Sicilia – le regioni italiane a più alta vocazione vitivinicola – e all'estero, in Virginia (USA) e in Cile.

Queste dimensioni sono state raggiunte attraverso un processo di acquisizioni avviato negli anni '70, che ha raccolto intorno a un nucleo originario di terreni di proprietà altre tenute con caratteristiche distintive molto spiccate. Tutte allineate per sostenere la missione di Zonin: esportare la cultura del vino italiano nel mondo.

1. CA' BOLANI - Cervignano del Friuli (UD), Friuli Venezia Giulia

Acquisita negli anni '70 dalla famiglia Zonin, la tenuta Ca' Bolani è un esempio riuscito di combinazione tra innovazione tecnologica, tradizione e sostenibilità. Oasi di natura, in cui la pratica vitivinicola introdotta dagli antichi Romani convive con le tecniche più avanzate della produzione moderna, la tenuta è stata riconosciuta e premiata dalla Guida del Touring Vini Buoni d'Italia 2021 come "Ecofriendly".

La proprietà si trova tra Strassoldo, Cervignano del Friuli e Terzo di Aquileia, nel cuore della DOC Friuli Aquileia, e rappresenta la più importante estensione a vigna del Nord Italia. Gli 890 ettari, di cui 565 coltivati a vite, godono di un equilibrio microclimatico perfetto per venti, escursioni termiche, protezione dal gelo e dal maltempo. Queste condizioni garantiscono un'ottima maturazione dei grappoli e un'eccellente esaltazione degli aromi primari delle uve. Anche il terreno, prevalentemente argilloso-sabbioso con striature ghiaiose e ricco di minerali, regala peculiarità uniche alle uve.

Oltre al Prosecco DOC la Tenuta Ca' Bolani è particolarmente vocata alla produzione di raffinati vini bianchi da uve Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc, a cui si affiancano rossi strutturati come il Refosco dal Peduncolo Rosso, varietà autoctona tipica del Friuli.

La Tenuta, che si trova nel cuore di un borgo medioevale del XII secolo ed è immersa in un parco di alberi centenari, ospita una sala degustazione e una sala/foresteria. L'enoteca aziendale, senza possibilità di mescita, si trova a circa 800 metri dalla cantina.

2. CASTELLO DEL POGGIO - Portacomaro Stazione (AT), Piemonte

Di proprietà di Zonin1821 dal 1985, Castello del Poggio è una splendida tenuta di 180 ettari, di cui 135 vitati, ubicata in una fascia pedecollinare al centro del Monferrato Astigiano, territorio internazionalmente riconosciuto come simbolo della viticoltura e dell'enologia italiane. La proprietà ha una storia antica: deve il suo nome al castello medievale dei Conti Buneis, ancora visibile in cima a una collina.

La Tenuta è l'azienda viticola a corpo unico più estesa del Piemonte ed è dedicata alla coltivazione di vitigni autoctoni, come la Barbera, il Dolcetto e il Moscato d'Asti, ambasciatori del miglior Piemonte vinicolo nel mondo.

I filari sono esposti a un clima tipicamente continentale, con elevate escursioni termiche tra giorno e notte, poca pioggia, nebbie limitate, e una barriera naturale ai venti affidata alle Alpi e all'Appennino.

La terra ha una tessitura franco-limoso-argillosa, profonda e di formazione antica. È un territorio viticolo a denominazione di origine controllata che, anche se omogeneo, raccoglie vigneti che, per esposizione, giacitura, natura, consentono ai vitigni di esprimere al massimo le proprie potenzialità genetiche e le proprie personalità.

La struttura della cantina, costruita in mezzo ai filari per permettere un conferimento delle uve più razionale e rapido, fa parte di un progetto di valorizzazione dei vini piemontesi, che ha previsto anche un continuo rinnovamento e ringiovanimento delle vigne in tenuta.

3. TENUTA IL BOSCO - Zenevredo (PV), Lombardia

La Tenuta Il Bosco si trova nell'Oltrepò Pavese, zona poco conosciuta ma di antichissima tradizione vitivinicola, territorio dove a fine '800 nasceva la produzione spumantistica italiana e oggi considerato patria elettiva del Pinot Nero.

L'azienda vitivinicola è di proprietà di Zonin1821 dal 1987. Dai 30 ettari iniziali la superficie vitata è stata ampliata fino a raggiungere i 120 attuali. La coltivazione è concentrata prevalentemente su vitigni tipici dell'Oltrepò come la Croatina, da cui si produce la Bonarda - vino *cult* dell'area e *best seller* di Tenuta Il Bosco, e il Pinot Nero. Attualmente il 75% del Pinot Nero coltivato in Italia è localizzato nell'Oltrepò Pavese.

Nella struttura di Tenuta Il Bosco ogni anno vengono prodotti spumanti a base Pinot Nero e vini come la Bonarda. Ma non solo. In cantina riposa anche uno dei vini di punta della Tenuta, Oltretero, uno spumante che, come dichiara il *brand name*, va oltre quanto conosciuto fino a oggi.

Oltretero è una gamma di spumanti Metodo Classico di altissima qualità che propone una nuova espressività grazie a sfumature di Pinot Nero inattese, ottenute attraverso lo studio della diversità dei vari appezzamenti e l'applicazione di vinificazioni rigorose e rispettose della varietà del frutto.

4. CASTELLO DI ALBOLA - Radda in Chianti (SI), Toscana

In cima alle colline chiantigiane, nell'area di produzione del Chianti Classico, troviamo il borgo medievale di Castello di Albola. Siamo in territori antichi, appartenuti nel tempo ad alcune tra le più nobili famiglie toscane.

Castello di Albola è una tenuta vinicola che si estende per oltre 900 ettari, di cui 125 vitati. Passato sotto il controllo di Zonin1821 nel 1979, Castello di Albola è stato oggetto di grande e assidua cura. Castello di Albola è anche una delle prime tenute in Italia ad aver ottenuto la certificazione EQUALITAS, che ne attesta la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

I vigneti sono caratterizzati da forti pendenze, e godono di importanti escursioni termiche e di un microclima ideale per la produzione di vini eleganti e longevi. I terreni sono vari con diverse concentrazioni di alberese, un tipo di calcare compatto e a grana fine, e galestro, un mix di argilla, sabbia e calcare.

A Castello di Albola ogni vigneto ha una personalità diversa per composizione del suolo, altitudine ed esposizione al sole. Oltre il 90% delle coltivazioni è dedicato al Sangiovese, vitigno da cui nasce il Chianti Classico; il restante 10% è suddiviso tra Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Malvasia del Chianti Classico e Trebbiano Toscano, queste ultime due varietà destinate alla produzione del Vin Santo. Nella tenuta trovano dimora anche oltre 4 mila piante di olivo. Tutti i vini e l'olio prodotti sono certificati bio.

5. ROCCA DI MONTEMASSI - Roccastrada (GR), Toscana

È la prima *Wine Farm* di Toscana, un nuovo modello imprenditoriale 100% toscano e 100% sostenibile, in cui si fondono le diverse anime della Maremma. La Tenuta, di proprietà di Zonin1821 dal 1999, si trova nella zona pedecollinare di Montemassi all'interno della DOC Monteregio di Massa Marittima, in un territorio unico tra la costa tirrenica e le ultime falde delle Colline Metallifere.

Nei 430 ettari della tenuta, di cui 180 a vigneto, nascono i grandi vini della Toscana: dal Vermentino ai Blend di Maremma, Rocca di Montemassi rappresenta un traguardo speciale per il vino toscano.

La luce, il clima, l'escursione termica tra giorno e notte, la brezza fresca e temperata del mare, i diversi terreni ricchi di depositi minerali di ferro e di argilla, creano un contesto ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini intensi e di carattere.

I vigneti sono per gran parte dedicati alla coltivazione di due grandi autoctoni di Maremma, il Sangiovese e il Vermentino, e con percentuali minori a Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Viognier.

A fianco della produzione vitivinicola coesistono e si integrano altre attività che danno vita a una vera fattoria toscana contemporanea: proteggendo e favorendo in modo consapevole ed etico l'ecosistema produttivo naturale di Rocca di Montemassi, nella tenuta si produce olio extravergine di oliva, si coltivano cereali antichi e un orto sperimentale, si allevano le pregiate vacche maremmane e il maiale di cinta senese, si distilla un gin dedicato a Imperiale, il leggendario toro della Maremma. Tutti i vini e l'olio prodotti sono certificati bio.

6. MASSERIA ALTEMURA - Torre Santa Susanna (BR), Puglia

Masseria Altemura si trova nell'Agro del territorio di Torre Santa Susanna e di Oria, Salento. Una collocazione a metà strada tra Mar Ionio e Mar Adriatico, che permette alle coltivazioni di beneficiare delle correnti ventose del primo e della salinità del secondo.

L'acquisizione di questa tenuta, avvenuta nel 2000, si iscrive nel progetto strategico di Zonin 1821 di valorizzazione dei vini italiani, e ha portato in dote la rinascita e il rilancio di un territorio estremamente vocato alla vitivinicoltura come la Puglia.

La tenuta ha un'estensione totale di oltre 270 ettari, di cui 130 a vigneto e 40 a oliveto, ed è posizionata all'interno del territorio di produzione della DOC Primitivo di Manduria. In un unico perimetro accoglie un'antica Masseria del XVII secolo, restaurata nel rispetto dell'ambiente e dell'architettura originaria, e una cantina contemporanea, alimentata a energia solare e studiata secondo i principi più attuali della bioarchitettura

Anche i terreni sono stati oggetto di interventi ecosostenibili con la messa a dimora di varietà autoctone in grado di trarre il meglio dalle tipologie di suolo presenti, una a scheletro prevalente e l'altro a tessitura franco-argillosa. Il vitigno più importante della Tenuta è il Primitivo, coltivato nelle sue forme più pure, a cui si affiancano il Fiano, il Negroamaro e l'Aglianico insieme a 40 ettari di ulivi secolari.

7. PRINCIPI DI BUTERA - Butera (CL), Sicilia

La Tenuta Principi di Butera si trova in provincia di Caltanissetta nel territorio della DOC "Riesi", dimora dei grandi autoctoni di Sicilia e terra d'elezione del Nero d'Avola. La proprietà si sviluppa intorno a un antico baglio che fu dei Principi di Butera e comprende 320 ettari di terreno, di cui 170 vitati con nuovi impianti. Rappresenta uno dei più importanti investimenti vitivinicoli compiuti da Zonin 1821, che la acquistò nel 1997.

La varietà e il patrimonio biologico dei terreni, uniti alla particolarità del microclima, rendono queste terre luogo ideale per una viticoltura sostenibile e riserva straordinaria di biodiversità. I vigneti sono situati su rilievi collinari a soli 10 km dalle coste del Mediterraneo, e sono radicati su terreni di rocce calcaree, ricchi di argille scure e marna. Il *terroir* è reso esclusivo da una combinazione unica di clima caldo e arido, brezze marine, radiazione solare lunga e costante per tutto l'anno, ed escursioni termiche molto potenti tra il giorno e la notte.

Il vitigno principale è l'autoctono Nero d'Avola, riconosciuto nel mondo come simbolo enologico dell'isola, che nella Tenuta Principi di Butera raggiunge livelli altissimi di eleganza e finezza. Intorno a questa varietà sono stati sviluppati alcuni metodi esclusivi che hanno prodotto rossi eleganti, intensi e longevi, e un Metodo Classico di grande finezza, primo esempio di vinificazione in bianco del Nero d'Avola. Altre varietà che hanno trovato qui un ottimo *terroir* sono Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah tra i rossi; Chardonnay, Grillo e Insolia tra i bianchi.

La tenuta è attrezzata con un efficiente sistema di raccolta delle acque piovane e impiega un metodo di irrigazione che consente la massima razionalizzazione in base alle previsioni del tempo.

8. BARBOURSVILLE VINEYARDS - Virginia, USA

Poche aree al mondo mettono a disposizione una combinazione di terreno, clima e condizioni colturali così perfette per la produzione di vini di alta qualità come questo angolo della Virginia, che non a caso si chiama Piedmont.

La tenuta di Barbourville si trova nell'East Coast statunitense su un vasto altopiano ondulato ai piedi della catena delle Southwest Mountains, e ha un'estensione di 425 ettari, di cui 22 vitati.

Grazie a Zonin, che ha costruito da zero una vigna moderna nella regione, Barbourville è stata la prima superficie in Virginia dedicata alla coltivazione di vitigni europei per vini di fascia alta. Una primazia che ha generato risultati eccellenti e uno dei vini di culto americani, l'Octagon.

Il terreno della tenuta è una combinazione di argille e depositi alluvionali calcarei e offre esposizioni con molte pendenze diverse. Il clima temperato dell'Atlantico centrale crea condizioni ambientali dinamiche nelle aree di coltivazione, che riescono così a dare vita a vini estremamente interessanti.

Le varietà di uve rosse coltivate a Barbourville sono Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot; quelle bianche Chardonnay e Viognier.

9. DOS ALMAS - Cile

Nel 2017 Zonin1821 approda in Cile dopo anni di indagini in giro per il mondo, alla ricerca di un nuovo luogo ideale per la produzione di vini di fascia alta. Sarà il Sud America a dimostrare che, dall'altra parte del globo, esistono *terroir* perfetti e un nuovo paradiso della viticoltura.

In Cile Zonin1821 trova una terra giovane, con tanti microclimi diversi e una abilità particolare nel produrre vini. Un'occasione per sperimentare e combinare tradizione ed esperienza, identità e storia italiane con lo spirito nuovo e la ricchezza della terra cilena. Zonin1821 crea quindi una *joint venture* con la famiglia Vial e, con il marchio Dos Almas, si garantisce l'accesso a quattro territori di coltivazione diversi: Casablanca Valley, Maipo Valley, Colchagua Valley e Apalta.

A parte le zone più estreme del paese, il clima è simile a quello mediterraneo con piogge quasi esclusivamente in inverno e temperature calde e secche in estate. Questa caratteristica regala al Cile condizioni fitosanitarie molto fortunate: non ci sono fenomeni di peronospora e di malattie del legno, così come è rarissima la presenza dell'oidio. Le viti crescono su terreni sani con origini e *texture* varie che vanno dal granitico all'alluvionale, dal calcareo al sabbioso.

La gamma di prodotti a marchio Dos Almas è ampia e segmentata, tra bianchi, rossi e una referenza di bollicine.



Biografie

Pietro Mattioni – CEO Zonin1821

Pietro Mattioni nasce a Udine nel 1968. Laureato in Economia presso l'Università di Udine, ha anche conseguito un Executive MBA presso la Cass Business School di Londra. Pietro ha iniziato la sua carriera in De Longhi e subito dopo è entrato in Campari Group come Area Manager. Ha poi proseguito la sua carriera nelle vendite internazionali occupando diverse posizioni di crescente responsabilità in ambito internazionale. Dopo numerosi incarichi come Regional Director, è diventato Managing Director Campari Benelux nel 2009 e successivamente ha ricoperto la carica di Managing Director Campari UK e Nordics. Nel 2018 è stato nominato B2B Commercial Director World in illycaffè. A novembre 2020 è stato nominato CEO di Zonin1821.

Domenico Zonin – Presidente Zonin1821

Domenico Zonin, primogenito della famiglia, nasce nel 1973 a Vicenza. Dopo la laurea in Giurisprudenza presso l'università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, si trasferisce negli Stati Uniti e successivamente in Francia, dove rafforza le sue competenze enologiche e dei mercati internazionali. Nel 2000 entra ufficialmente in azienda, focalizzandosi in particolare sulla produzione sia per la sede centrale che per le Tenute. Nel 2006 è nominato Vicepresidente di Zonin1821 e dal 2014 ne è Presidente. Ricopre diverse cariche istituzionali, tra cui la Vicepresidenza in Unione Italiana Vini e nel Comité Européen des Entreprises Vins.

Francesco Zonin – Vicepresidente Zonin1821

Francesco Zonin nasce nel 1974 a Vicenza. Nel 1998 dopo la Laurea in Economia Aziendale presso l'Università Bocconi di Milano, si trasferisce negli Stati Uniti e affianca le reti commerciali di alcuni tra i più importanti importatori del settore. Successivamente, si dedica allo sviluppo della tenuta americana di famiglia, Barbourville Vineyards, in Virginia. Dal 2002, tornato presso gli Headquarters di Gambellara, si focalizza con responsabilità crescenti sull'area marketing e commerciale a livello internazionale. Nel 2006 viene nominato Vicepresidente di Zonin1821. È inoltre Presidente di 1821 Fine Wine and Spirits (dal 2008) e Presidente di Barbourville Vineyards (dal 2017), rispettivamente la filiale e la tenuta americane di Zonin1821. Infine, ricopre la carica di Vicepresidente di Italia del Vino.

Michele Zonin – Vicepresidente Zonin1821

Michele Zonin nasce nel 1977 a Vicenza. Laureato in Giurisprudenza, ha conseguito un Master in Accounting e Control presso l'Università Bocconi e successivamente un Executive MBA a Londra. Si unisce al board di Zonin1821 nel 2009. Il suo focus in azienda è stato inizialmente nell'area legale, finanziaria e di controllo di gestione, seguita dallo sviluppo commerciale e retail/franchising. Nel 2013 viene nominato Vicepresidente di Zonin1821. Inoltre, dal 2021 è Senior Financial Advisor presso WellDone Global Advisor oltre ad essere Socio fondatore del Comitato Historical Super Tuscan.



Brindiamo
ai nostri primi

200
ANNI

e ai prossimi
duecento

#Zonin200Years