

Lepiga Soave DOC: la Garganega secolare di Tenuta Santa Maria alla Pieve

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Agosto 2026



Tenuta Santa Maria alla Pieve, a Colognola ai Colli, è la culla del Soave della famiglia Bertani dal primo Ottocento. Da un vigneto storico di Garganega, con viti tra i 68 e i 70 anni censite nell'Old Vine Registry, nasce il Lepiga Soave DOC: un cru che unisce selezione massale, vendemmia manuale in tre passaggi e affinamento sulle fecce fini, per un bianco minerale e verticale.

Tenuta Santa Maria alla Pieve, proprietà di Gaetano Bertani a Colognola ai Colli, rappresenta il luogo in cui prende forma il legame della famiglia Bertani con il Soave. Entrata a far parte dei possedimenti nella prima metà dell'Ottocento, la tenuta, situata nell'area più meridionale della Val d'Illasi,

tra la Valpolicella DOC e il Soave DOC, è il luogo dove è nato il primo Soave interamente da uve Garganega dell'azienda. Oggi quella tradizione rivive nel Lepiga Soave DOC, cru ottenuto da una delle vigne più antiche della denominazione, interpretato secondo una filosofia che unisce antiche tradizioni e profondo rispetto per la vocazione del territorio.

“Alla Pieve lavoriamo la Garganega con la stessa attenzione che dedichiamo alle nostre parcelle di Corvina: cambiano il vitigno e i tempi, ma non il metodo. Anche qui la selezione in vigneto, le basse rese e il rispetto dell'identità del territorio rappresentano il punto di partenza di ogni scelta”, dichiarano **Giovanni e Guglielmo Bertani**, oggi alla guida di Tenuta Santa Maria alla Pieve. *“Conserviamo ancora oggi la selezione massale sviluppata negli anni su questo vigneto: viti tra i 68 e i 70 anni che continuano a raccontare il carattere di questi suoli calcarei. È da questa vigna che nasce Lepiga, il nostro modo di interpretare il Soave”.*

Tenuta Santa Maria alla Pieve **sorge lungo il tracciato dell'antica Via Postumia**, la strada romana che collegava Genova ad Aquileia passando per Verona. La proprietà, che conta 22 ettari a vigneto, ricalca probabilmente ancora i confini della centuriazione romana, come suggeriscono i frammenti di catasto romano rinvenuti a Verona. La proprietà confina inoltre con l'omonimo santuario Santa Maria della Pieve di Colognola, edificato su un tempio romano decorato con foglie e grappoli di vite: un'ulteriore testimonianza dell'antichissima vocazione vitivinicola del luogo. Sotto uno dei vigneti della tenuta è stato riportato alla luce un villaggio neolitico, sotto un altro tracce di un insediamento romano, ritrovamenti verificati dalla Soprintendenza con scavi dedicati. Nel corso dei secoli, il complesso ha attraversato diverse epoche e funzioni: prima avamposto fortificato scaligero, poi monastero olivetano, infine posto di comando generale di Massena durante la battaglia di Caldiero del 1805, prima di diventare la cantina di famiglia dedicata ai vini

bianchi. Fu proprio qui che, nella prima metà dell'Ottocento, la famiglia Bertani iniziò a produrre il proprio Soave, valorizzando la Garganega coltivata su un **terreno eccezionalmente calcareo**, ideale per i vini bianchi, e in un **clima mitigato dalle influenze montane provenienti dalla Val d'Illasi**. Nel tempo è stata sviluppata una selezione massale che ancora oggi viene conservata e che costituisce il patrimonio genetico del vigneto storico, le cui viti, **con un'età compresa tra i 68 e i 70 anni**, sono state inserite da Jancis Robinson nell'**Old Vine Registry tra le più antiche dell'intera regione**.

Da questo vigneto nasce il **Lepiga Soave DOC**, un single vineyard di Garganega in purezza che interpreta il territorio attraverso precisione agronomica e pazienza. La vendemmia viene effettuata esclusivamente **a mano in tre passaggi**, seguendo le diverse fasi di maturazione dei grappoli: il primo preserva freschezza e acidità, gli ultimi ricercano piena maturità e complessità. Le diverse masse vengono vinificate separatamente dopo una breve macerazione a freddo; segue la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16-18°C), l'assemblaggio e un lungo affinamento sulle fecce fini con bâtonnage, che dona al vino struttura e profondità senza intaccarne la purezza aromatica. Il risultato è un bianco verticale e minerale, caratterizzato da tensione sapida, profondità ed eleganza, capace di esprimere con autenticità il carattere dei suoli calcarei della tenuta e di dialogare alla pari con i grandi cru del Soave e i bianchi di terroir europei.

La valorizzazione di Tenuta Santa Maria alla Pieve prosegue inoltre il percorso avviato da Gaetano Bertani negli anni Novanta. Dopo quasi quarant'anni di vendemmie di Amarone Classico, animato dal desiderio di riconnettere la famiglia con la storia che dall'esilio ottocentesco la legava alla Francia e appassionato di Chardonnay e Merlot, Gaetano si recò oltralpe per consultare quelli che all'epoca erano considerati

i vivaisti di riferimento per molti grandi cru francesi. Attraverso lo studio dei suoli e del microclima vennero impiantati, nel 1991 e nel 1993, i vigneti ad alta densità (9.000 ceppi/ettaro) da cui oggi nascono **Torre Pieve**, Chardonnay IGT Verona, il cui nome richiama la pieve romanica già citata, e **Decima Aurea**, Merlot IGT Verona, il cui nome deriva dalla pietra miliare del decimo miglio della Postumia da Verona. Accanto a queste varietà venne inoltre piantato, per la prima volta a Verona, un vigneto di Syrah, oggi protagonista del blend dell'IGT **Pragal** insieme a Corvina e Merlot. Anche in questa sperimentazione su varietà lontane dalla tradizione veronese, la tenuta applica lo stesso metodo che oggi guida il lavoro sulla Garganega: partire sempre dallo studio del luogo, prima ancora che dal vitigno.

Oggi Tenuta Santa Maria alla Pieve affianca Tenuta Santa Maria, la proprietà storica della famiglia Bertani dedicata ai grandi vini della Valpolicella. Insieme, le due tenute fondate da Gaetano Bertani e oggi guidate dai figli Giovanni e Guglielmo custodiscono anime diverse, ma complementari: da una parte l'Amarone, dall'altra il Soave, con le sue vigne storiche, le selezioni massali e un territorio che da oltre duemila anni lega la propria identità alla coltivazione della vite: un patrimonio di cui Lepiga è oggi l'espressione più autentica.

Punti chiave

1. **Vigneto storico:** le viti hanno tra 68 e 70 anni e figurano nell'Old Vine Registry di Jancis Robinson.
2. **Metodo di vendemmia:** la raccolta avviene a mano in tre passaggi per bilanciare freschezza e maturità.
3. **Radici millenarie:** la tenuta sorge lungo la Via Postumia, tra reperti neolitici e romani.

4. **Sperimentazione varietale:** dal 1991 nascono qui anche Torre Pieve, Decima Aurea e il primo Syrah veronese.
5. **Doppia anima Bertani:** Tenuta Santa Maria alla Pieve dedicata al Soave affianca Tenuta Santa Maria, storica casa dell'Amarone.