

Redemonte Colli Berici Doc di Casa Defrà

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Luglio 2026



Per raccontare questo vino conviene partire dal nome che porta in etichetta. Casa Defrà, contrazione di “Casa dei Fratelli Cielo”, è il marchio che Cielo & Terra dedica alla propria cascina d’origine, ai piedi dei Colli Berici, dove nel 1908 la famiglia mise radici e piantò la prima vigna. È il segno di una storia lunga quattro generazioni, oggi tra le realtà vitivinicole più autorevoli del Veneto: un gruppo cresciuto fino a diventare, dal 2023 con la confluenza delle Cantine dei Colli Berici in Collis Veneto Wine Group, un sistema produttivo di oltre 6.000 ettari e 2.000 viticoltori tra Vicenza e Verona. Casa Defrà è dunque molto più di un marchio commerciale: è il modo in cui questa grande impresa rimane fedele alle sue origini contadine e al legame con i vignaioli del territorio.

E il territorio, qui, è il vero protagonista. I Colli Berici sono un distretto di straordinaria vocazione vitivinicola, forse non ancora pienamente riconosciuto dal grande pubblico: suoli basaltici e vulcanici, un mosaico di esposizioni e microclimi, una capacità di dare ai vini bianchi tensione, sapidità e finezza aromatica. Proprio per questo il ruolo di un gruppo come Cielo & Terra risulta oggi decisivo: rappresenta una delle voci più importanti per far emergere e accreditare il valore di questa denominazione, portandola all'attenzione di un mercato sempre più ampio senza tradirne l'identità.

Il Redemonte Bianco è un ottimo ambasciatore di tutto questo. Nasce da un blend di Garganega, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Un incontro che unisce l'anima veneta più autentica, la Garganega, con la sua struttura e il suo passo mediterraneo, alla verticalità aromatica e agrumata del Sauvignon Blanc, per poi trovare eleganza e rotondità nello Chardonnay. Vinificato in acciaio per preservarne freschezza e purezza di frutto, si presenta di un giallo paglierino con riflessi dorati, gli stessi colori delle colline in cui matura tra inverno e primavera.

Al naso è vivace e variegato: note di mela dorata, melone e ananas, un tocco floreale di gelsomino, erbe aromatiche e uno sfondo luminoso di sensazioni agrumate. In bocca è fresco e setoso, con richiami di frutta ed erbe che riportano immediatamente all'idea di un pranzo all'aperto o di una brezza estiva; il sorso disseta e chiude su un finale succoso, dai ritorni di frutta esotica.

Noi lo abbiamo abbinato a un baccalà mantecato servito su un crostino di polenta bianca, e devo dire che è stata una scelta assolutamente vincente: la freschezza agrumata del vino ha ripulito la cremosità del piatto a ogni sorso, mentre la sua parte più morbida ne ha assecondato la delicatezza. Un accostamento del territorio, che racconta bene sia il vino sia la terra da cui nasce.

Company Profile

“Creiamo valore in una filiera più equa e sostenibile, nel massimo rispetto delle Persone e del Pianeta” Cielo e Terra ha due radici nel territorio veneto, la famiglia Cielo e i viticoltori delle Cantine dei Colli Berici. Il legame della famiglia Cielo con la terra nasce nel 1908 nelle campagne di Vicenza, vicino ai Castelli di Romeo e Giulietta, dove il bisnonno Giovanni aveva acquistato un piccolo podere con vigneto. Il nonno Pietro ha proseguito la guida dell'azienda con grande passione e impegno sociale. Negli anni '60 la terza generazione, Giovanni, Renzo e Piergiorgio, crea la nuova cantina, connubio tra la tradizione e la ricerca innovativa, con una forte espansione a livello nazionale. Dal 2023, con la fusione di Cantine dei Colli Berici in Collis Veneto Wine Group, allarga la sua base produttiva a più di 6000 ettari e 2000 viticoltori tra Vicenza a Verona. Oggi alla guida dell'azienda ci sono Luca e Pierpaolo, supportati dalla duratura partnership con i viticoltori locali.

CIELO E TERRA

Via IV Novembre, 39 Montorso , VI 36050 IT

0444 485211 – info@cieloeterravini.com

<https://cieloeterravini.com>

