



ACQUISTATO IL

"Massifitti" Bianco Veronese IGT 2022

2022

La riscoperta del Trebbiano (di Soave)



Svinando

Dedicato al recupero del Trebbiano di Soave, antica varietà autoctona dalle radici profonde nella tradizione vitivinicola veronese, Massifitti è il risultato di un progetto ambizioso. Nello specifico le uve utilizzate da Suavia per la produzione di questo bianco provengono dal vigneto Massifitti che si estende su circa 2 ettari, su una collina, a circa 300 metri di altitudine. Il nome Massifitti deriva dalla particolare composizione del terreno, caratterizzato da rocce basaltiche compatte e di grandi dimensioni, che donano al suolo una ricchezza minerale unica. Questo terroir vulcanico contribuisce in modo determinante alla personalità del vino, regalandogli una freschezza vibrante e una complessità uniche nel suo genere. I cloni di Trebbiano utilizzati per il vigneto, piantato nel 2006, provengono da vecchie vigne selezionate per preservare le caratteristiche autentiche di questa varietà. Nel corso degli anni, poi, Suavia ha esteso la superficie vitata dedicata al Trebbiano di Soave fino a raggiungere i 6 ettari. La vinificazione accurata si svolge grazie a una fermentazione alcolica spontanea, avviata dai lieviti indigeni presenti naturalmente sulle bucce delle uve. Questo permette di preservare la freschezza e i profumi del Trebbiano di Soave, esaltandone l'autenticità. Il vino poi matura per 15 mesi a contatto con le fecce fini, sempre in acciaio, prima di subire una leggera filtrazione e l'imbottigliamento. Seguono altri 12 mesi di riposo in cantina, prima della commercializzazione. Colore giallo paglierino brillante, al naso rivela un bouquet di agrumi e spezie dolci. In bocca è netto e verticale, ben sostenuto da una vivace acidità e da una struttura elegante e cremosa. Il finale è lungo e sapido. Accompagna antipasti e primi piatti a base di verdure e pesce. Ottimo con ostriche e crudi di mare.

Quella di Suavia è una bella storia di famiglia e di territorio. Molto più di una semplice azienda vinicola, Suavia è un viaggio tra le colline vulcaniche di Soave, un territorio ricco di storia e carattere. Qui, tra i resti dell'antico castello e le suggestive colline che abbracciano il borgo di Fittà, la famiglia Tessari ha legato la propria vita con quella della terra sin dal 1800. Non a caso Suavia è l'antico toponimo del paese di Soave. Nel 1982, Giovanni Tessari e Rosetta Buratto, consapevoli delle potenzialità straordinarie del loro territorio, decisero di fondare Suavia per dedicarsi alla produzione del proprio vino, dando così vita a un progetto di famiglia che oggi continua grazie alle tre figlie: Meri, Valentina e Alessandra. Le sorelle Tessari portano avanti con passione l'eredità lasciata dai genitori, coltivando i 30 ettari di vigneti situati nel cuore della zona Classica della denominazione Soave. Nei vigneti aziendali si coltivano esclusivamente due vitigni autoctoni: la Garganega e il Trebbiano di Soave. Le viti più antiche, piantate dai nonni, superano i settant'anni di età e sono una preziosa testimonianza di una tradizione vitivinicola che merita di essere tramandata.

La Vigna

Terreno	suoli vulcanici ricco di rocce basaltiche compatte di grandi dimensioni.
Esposizione	Sud
Allevamento	pergola veronese
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	trebbiano di soave 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia: manuale ad inizio settembre. Fermentazione alcolica in acciaio ad opera di lieviti indigeni per 15 giorni. Il vino matura per 15 mesi a contatto con le fecce fini in vasche di acciaio. Filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento e infine affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: giallo paglierino brillante. Naso: agrumi e spezie dolci si estendono su tonalità minerali e percezioni marine. Palato: nitido e verticale. La vivace acidità si unisce ad una struttura elegante e cremosa. Finale lungo e sapido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821