



ACQUISTATO IL

"Monte Carbonare" Soave Classico DOC 2023

2023

Uve provenienti da un singolo vigneto



Svinando

Il Soave Classico DOC Monte Carbonare di Suavia è un'autentica espressione del territorio da cui proviene e delle belle colline vulcaniche di Soave. La base è Garganega, prodotto per la prima volta nel 1986. Simbolo di eleganza, freschezza e mineralità, questo Soave nasce da uve provenienti da un singolo vigneto, il Monte Carbonare, che si estende su 6 ettari situati nella pregiata Unità Geografica Aggiuntiva (U.G.A.) Carbonare. Ci troviamo a un'altitudine di 280 metri, con esposizioni a nord-est e nord-ovest. Qui un microclima unico, combinato con il terreno vulcanico, conferisce al vino una forte personalità. Le viti, allevate con la tradizionale pergola veronese, hanno un'età media di circa 60 anni. La Garganega, varietà autoctona di Soave, viene vendemmiata a mano, a inizio ottobre per garantire il perfetto equilibrio tra maturità e freschezza. La fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura controllata, preservando la purezza dei profumi varietali. Il vino poi matura per 12 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio, acquisendo la particolare struttura cremosa e la complessità tipica. In ultimo, prima dell'imbottigliamento, subisce solo una leggera filtrazione a membrana, seguita da un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi. Colore giallo paglierino luminoso, al naso è riconoscibile per le sue note fumé e sulfuree, accompagnate da sentori di pietra focaia, agrumi e fiori di campo. In bocca, infine, colpisce per la sua cremosità e la grande freschezza. Il finale è asciutto, lungo e persistente. E' un vino che si distingue per il suo carattere deciso e la capacità di evolvere in bottiglia. Compagno ideale per una vasta gamma di piatti, è perfetto con preparazioni a base di pesce. Ottimo anche con carni bianche saporite, risotti e formaggi di media stagionatura.

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 della tradizione vitivinicola trentina. Il vino matura per 12 mesi a contatto con le fecce fini in vasche di acciaio. Filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento e infine affinamento di 6 mesi in bottiglia.

La Vigna

Terreno suoli vulcanici profondi a tessitura argillosa che presentano una colorazione particolarmente scura (basalti neri) che ricorda quella del carbone

Esposizione nord-est, nord-ovest

Allevamento pergola veronese

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve Garganega 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Vendemmia: manuale ad inizio ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 14-16 gradi. Il vino matura per 12 mesi a contatto con le fecce fini in vasche di acciaio. Filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento e infine affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: giallo paglierino luminoso. Naso: fumé e sulfureo, presenta sentori di pietra focaia assieme a note di agrumi e fiori di campo. Palato: cremoso ed elegante. Grandi freschezza e sapidità. Finale asciutto e molto persistente. equilibrato, contornato da sentori fruttati e floreali con richiami minerali. Un finale lungo, persistente, che lascia grande freschezza ed equilibrio.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821