



ACQUISTATO IL .....

Soave Classico DOC Netrroir

2013

## Per un rientro dalle vacanze? Soave



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Misto, calcareo e tufaceo

**Esposizione** Sud, 130 m s.l.m.

**Allevamento** Pergola veronese

**Densità imp.** 4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** Garganega 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 10-12°

**Quando Berlo** Ottimo ancora per tutto il prossimo anno

**Abbinamento** Perfetto come aperitivo, zuppe, pietanze di pesce, carni bianche

**Vinificazione** L'uva garganega di questo vigneto è l'ultima ad essere raccolta nell'arco della vendemmia intorno alla fine di ottobre. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene fermentato metà in acciaio e metà in barrique di rovere. A fine fermentazione il vino rimane a riposare per un anno sempre metà in acciaio e metà in legno. L'imbottigliamento viene effettuato tra febbraio e marzo e quindi le bottiglie vengono lasciate riposare in cantina per 4/5 mesi

**Sensazioni** Colore giallo paglierino carico; naso di vaniglia del Madagascar e cedro, e una netta vena minerale; bocca dinamica, in continua evoluzione tra note dolci e sensazioni acide e sapide

Il paziente affinamento in cantina regala a questo vino un'eleganza ed una complessità che si perfezionano con il passare dei mesi. In questa bottiglia cerchiamo di raccogliere tutti i racconti che la garganega sa consegnare alle onde del tempo. Così Davide Mainente, enologo dell'azienda di famiglia, descrive il suo Netrroir, Soave Classico.

Polposo, ricco e materico, come ci si aspetta dopo un anno di affinamento in cantina (metà in acciaio e metà in barrique) e 5 mesi in bottiglia. Bello nelle pennellate di vaniglia del Madagascar e cedro, guizzante nella vena minerale. In bocca dolcezza, acidità e sapidità generano una stella danzante, ma non c'è caos, solo la calma perfetta dell'armonia. Un bianco che ci traghettia dolcemente dagli ultimi sussulti d'estate verso la quieta gioia dell'autunno. Netrroir è la crasi tra terroir, "l'insieme delle interazioni tra terreno, clima, vite, viticoltore e tradizione che caratterizza un vino conferendogli un'anima", e rete: uno spazio virtuale creato da Davide in forma di blog "per condividere emozioni, gioie, stati d'animo, atmosfere che nascono durante la degustazione di questa bottiglia": un po' come facciamo noi! La DOC Soave si trova a sud-ovest del Veneto, nella zona tra i Monti Lessini e i Colli Berici. È la DOC bianca più imbottigliata d'Italia. La famiglia Mainente produce vino a Soave, il comune che dà il nome alla denominazione, da oltre 50 anni. A occuparsi oggi dell'azienda sono Davide e il fratello Marco, agronomo. Nei 12 ettari vitati si coltiva quasi esclusivamente garganega, varietà a bacca bianca regina della zona, alla base del Soave. Per il resto chardonnay (mezzo ettaro) e trebbiano di Soave (mezzo ettaro). Davide e Marco seguono tutto il processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia, secondo una filosofia rispettosa del territorio e intervenendo il meno possibile sia in vigna che in cantina. Oltre al Soave Classico l'azienda produce uno Chardonnay, il Recioto Luna Nova e due spumanti a base Soave, Brut e Demi-Sec.

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