ACQUISTATO IL .....

Soave Classico DOC Netrroir 2013

Per un rientro dalle vacanze? Soave

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 traghetta 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 net, 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.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821