



ACQUISTATO IL

"Brognoligo" Soave Classico DOC 2023

2023

Classico e biologico



Svinando

Il Soave Classico Brognoligo, bianco biologico firmato Cecilia Beretta, di proprietà della storica Famiglia Pasqua, è una bella celebrazione della zona Classica del Soave. Il vigneto di Brognoligo, infatti, si trova nel cuore della denominazione, un'area rinomata per le sue dolci colline ricche di suoli vulcanici e calcarei. Questa combinazione unica dona alle uve mineralità e complessità, rendendo i vini di Soave sempre ben riconoscibili. 100% Garganega, questo vitigno autoctono si distingue per la sua capacità di esprimere fedelmente le caratteristiche del territorio. Nel caso del Brognoligo, è accompagnata da una vinificazione che utilizza tecniche moderne e attente, rendendo il risultato finale ancora più intrigante. La vendemmia è manuale e avviene a metà settembre. Prima della raccolta, infatti, i grappoli vengono sottoposti a un leggero appassimento in pianta per 2-3 settimane, un accorgimento necessario per concentrare aromi e zuccheri. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata per preservare freschezza e aromaticità. Il 10% del blend completa la fermentazione in barrique di rovere francese, apportando morbidezza e complessità. In ultimo il vino matura per 3 mesi sulle fecce fini, guadagnando struttura e profondità. Alla vista, Brognoligo si presenta di un colore giallo tenue dai riflessi verdognoli, segno di freschezza e vitalità. Il bouquet è un'esplosione di profumi: camomilla, frutta tropicale e perfino una delicata nota tostata. In bocca, infine, sorprende per la sua freschezza, la sapidità ben equilibrata e il retrogusto di mandorla, tipico della Garganega. Buono già oggi, Brognoligo ha una capacità di invecchiamento di almeno 5 anni, durante i quali può sviluppare ulteriori sfumature aromatiche. Sulla tavola è il compagno ideale per piatti delicati come risotti, pesce al vapore o formaggi freschi. La sua spiccata sapidità naturale lo rende anche perfetto con pietanze a base di verdure, come una lasagna bianca agli asparagi o un'insalata di orzo con agrumi.

Cecilia Beretta è l'eccellenza vinicola della famiglia Pasqua, un laboratorio di ricerca enologica che punta alla massima qualità. Situata nel cuore della Valpolicella, la cantina valorizza vitigni autoctoni e tecniche innovative per esprimere al meglio il territorio. La produzione è focalizzata su vini iconici come Amarone, Valpolicella e Soave, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'eleganza espressiva. Grazie a basse rese e un meticoloso affinamento, ogni etichetta racconta l'identità autentica del Veneto, unendo tradizione e sperimentazione. Cecilia Beretta è sinonimo di raffinatezza e

La Vigna

Terreno Vigneto a conduzione biologica. Di formazione basaltico eruttiva con residui alluvionali

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve Garganega 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione I grappoli effettuano un appassimento in pianta circa 2-3 settimane prima della raccolta. Dopo le operazioni di pressatura soffice, la fermentazione avviene in tini di acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata tra i 15-17°C per circa 15 giorni. Il 10% del blend termina la fermentazione alcolica in barrique di rovere francese, dove completa anche la fermentazione malolattica. La restante parte del blend riposa sulla feccia fine per 3 mesi.

Sensazioni Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, al naso si apre con note di camomilla, frutta tropicale e lievi note di tostatura. Fresco, sapido e ben equilibrato, in bocca lascia percepire un retrogusto di mandorla che va ad amalgamarsi alla dolcezza riscontrata all'olfatto, caratteristica tipica dell'uva Garganega.

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