



ACQUISTATO IL

"Brognoligo" Soave Classico DOC 2023

2023

Classico e biologico



Svinando

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 settimane prima della vinificazione. avviene accuratamente a mano. 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, saporito 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.

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 spiccatà 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

cirovalzani@tin.it

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