ACQUISTATO IL .....

"Castellaro" Soave Superiore DOCG Classico 2024 2024



Dall'omonima UGA della zona del Soave Classico

Questo vino bianco è una testimonianza del profondo legame tra la terra e l'arte dell'enologia. Le vigne di Garganega coltivate con cura affondano le radici in terreni unici e raccontano storie di generazioni di viticoltori. Il Castellaro è l'emblema dell'autenticità e dell'eleganza. Ogni sorso rivela una complessità di note agrumate e floreali, accarezzate da una sottile mineralità. Questo Cru è una celebrazione della purezza del suolo vulcanico e della dedizione dei suoi creatori. Il Castellaro è più di un vino, è un invito a immergersi nella magia della zona del Soave, un territorio che ha dato vita a un capolavoro enologico di rara bellezza.

Una storica realtà della Valpolicella. Una cantina sociale, quella della Valpolicella Negrar, fondata nell'agosto del 1933 da "sei gentiluomini del luogo" che si unirono in una società per difendere il territorio da investimenti speculativi. Lo scopo, ora come allora, è quello di arrivare direttamente al consumatore con prodotti imbottigliati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Una tradizione che i soci conferitori della cantina hanno a cuore e salvaguardano con religioso rispetto. In pochi lo ricordano, ma è proprio alla cantina di Negrar che si deve anche la nascita dell'Amarone. Era il 1936. Oggi la cantina può contare su circa 600 ettari di vigneto, distribuiti in diverse zone della Valpolicella Classica (ma non solo) e coltivati da circa 230 soci. Vanta un'ampia produzione di vini premiati dalla critica internazionale, un progetto di salvaguardia dell'ambiente e soprattutto una linea di vini di alta qualità, i Domìni Veneti, che vengono esportati in tutto il mondo. Quanta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano agosto del 1933. E quanto vino è stato prodotto da allora (e certamente bevuto con soddisfazione).

La Vigna

Terreno	Basaltico, lavico
Esposizione	Sud- Sud Est
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	2252

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione alla temperatura controllata di 15 °C per circa una settimana. AFFINAMENTO il 50% in barrique francesi per 10 mesi, il resto in vasca; il blend finale si ottiene aggiungendo il 15% di nuovo Soave Superiore, ottenuto dall'ultima vendemmia.
Sensazioni	Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Avvolgente e vellutato con sentori di pesca.

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