



ACQUISTATO IL .....

"Foscarino" Soave DOC Classico 2024

2024

## Dall'omonima UGA della zona del Soave



Dal monte Foscarino arrivano le uve alla base di un vino affascinante, che custodiscono nella loro trama fossile una spiccata nota minerale. Balsamicità e sapidità sono le caratteristiche predominanti. Ogni bottiglia rappresenta un capitolo di una storia che continua a evolversi, un patrimonio da gustare con profonda ammirazione.

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 Domini 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).

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Vulcanico
<b>Esposizione</b>	Sud- Sud Est
<b>Allevamento</b>	Pergola Veronese
<b>Densità imp.</b>	2631
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Garganega 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	In acciaio. Il 10% del vino matura in barrique francesi di secondo passaggio per 3 mesi, il resto va in acciaio, segue assemblaggio
<b>Sensazioni</b>	Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Note minerali e sapide, di grande freschezza e lunghezza

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