ACQUISTATO IL .....

"Foscarino" Soave DOC Classico 2025 2025

Dall'omonima UGA della zona del Soave



Dal monte Foscarino arrivano le uve lla 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 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	Vulcanico
Esposizione	Sud- Sud Est
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	2631

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	In acciaio. Il 10% del vino matura in barrique francesi di secondo passaggio per 3 mesi, il resto va in acciaio, segue assemblaggio
Sensazioni	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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821