



ACQUISTATO IL

Soave DOC Classico

2023

Il bianco veneto che nasce dal vulcano



Svinando

Nasce da uve Garganega in netta predominanza, circa l'80%, a cui si aggiunge un po' di Trebbiano e una punta, circa il 5%, di Chardonnay. Il risultato è un vino bianco di grande piacevolezza, merito anche di un terreno vulcanico che gli conferisce giusto una punta di mineralità. Stiamo parlando del Soave Classico della Cantina della Valpolicella Negrar. Un vino perfetto per accompagnare una serata tra amici, dall'aperitivo al dopo cena. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino non troppo carico. Al naso dominano i ricordi di fiori e di frutta a polpa bianca, con una punta di spezie dolci sul finale. In bocca è secco e fresco. Un vino facile da bere che si chiude con una nota lievemente ammandorlata, vero sigillo di garanzia per il vitigno Garganega.

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).

La Vigna

Terreno	Terreni di origine vulcanica
Esposizione	80 m slm
Allevamento	PERGOLETTA VERONESE
Densità imp.	3500 CEPPI

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	GARGANEGA 80% TREBBIANO 15% CHARDONNAY 5%

Gradazione 12.5%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo 2 anni

Abbinamento Verdure e pesce

Vinificazione Vendemmia: fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14°-16° C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

Sensazioni Armonia, freschezza e un imperdibile finale di mandorla amara tipica del vitigno 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821