ACQUISTATO IL .....

"Marani" Bianco Veronese IGT 2024 2024



Bianco voluminoso e aristocratico

100% Garganega. Nessuna concessione in termini di qualità. Marani, infatti, è il frutto di una severa selezione di uve che provengono da vigneti collinari che si trovano nella zona del Soave, a Nord del comune di Colognola ai Colli. Bianco Veronese IGT, le uve giunte a perfetta maturazione vengono raccolte e selezionate a mano, quindi sono poste in fruttai dove appassiscono per almeno 40 giorni, favorendo una importante riduzione della percentuale d'acqua e la conseguente concentrazione degli zuccheri contenuti negli acini. Trasformazione tradizionale con una breve macerazione della vinaccia a freddo, parte del mosto viene fermentato in botti di rovere. Al termine della vinificazione, l'affinamento di tutto il vino avviene "sur lie". Colore giallo dorato intenso, al naso richiama note di frutta matura e miele. In bocca, invece, si scopre un bianco voluminoso e aristocratico. Un vino importante che richiede un abbinamento deciso. Ottimo accanto a un ricco risotto, può accompagnare anche ricette di pesce o formaggi di media stagionatura.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna

Terreno	Terreno di origine rocciosa calcarea, ricco di scheletro calcareo bianco.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot/Pergola
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% Garganega
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Le uve raccolte e selezionate a mano vengono messe ad appassire per almeno 40 giorni in ampi locali aerati per favorire la riduzione della percentuale d'acqua e la concentrazione degli zuccheri contenuti negli acini. Dopo la pigiadiraspatura segue una breve macerazione della vinaccia a freddo. Una parte del mosto è fermentato in botti di rovere; l'affinamento successivo di tutto il vino avviene 'sur lie' per 6-7 mesi per aggiungere consistenza, complessità ed intensità. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per almeno 3 mesi.
Sensazioni	Un'espressione vivida e speziata da uve garganega leggermente appassite. Di medio corpo. Mi piace il carattere brillante, con pesca e sciroppo d'acero al palato e il finale pungente e salato di miele. Molto intenso. Lunga vita a questo vino, di pronta beva

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