



ACQUISTATO IL .....

"Battistelle" Soave Classico DOC 2023

2023



Svinando

## Nato su terreni vulcanici

Un terreno che sembra polvere di stelle, dove le radici delle viti scavano metri nel basalto scuro per cercare refrigerio. Siamo a Brognoligo, nel cuore del Soave Classico, qui Le Battistelle prende il nome da un versante collinare talmente ripido da rendere la viticoltura una prova di resistenza. Questo terroir unico dona al vino una salinità quasi tagliente, un marchio di fabbrica che lo distingue da qualunque altro bianco veneto. In questa piccola frazione, la famiglia Dal Bosco custodisce vigne vecchie, testimoni di una tradizione contadina che non ha mai ceduto il passo alle logiche industriali. Garganega in purezza, questo vitigno è l'anima del Soave e apporta al vino una struttura solida, mai pesante, con una tipica nota di mandorla che pulisce il palato e invita subito a un altro sorso. Un'uva che sa invecchiare con grazia, trasformando la sua freschezza giovanile in una complessità quasi mielata con il passare del tempo. La vendemmia è rigorosamente manuale perché su queste pendenze le macchine non possono arrivare. Dopo una pigiatura soffice, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vero segreto, però, arriva dopo: il vino riposa sulle proprie fecce fini per circa 6-8 mesi, con continui batonnage. Questa tecnica, che consiste nel rimettere in sospensione i lieviti, regala al vino una cremosità e una rotondità che bilanciano perfettamente l'anima vulcanica e minerale. Giallo paglierino brillante, arricchito da vividi riflessi dorati, al naso richiama i fiori bianchi di biancospino, agrumi freschi e una inconfondibile nota di pietra focaia. In bocca è avvolgente e sapido, quasi croccante. Il finale è lungo e pulito, con un ritorno di mandorla amara e una freschezza che non stanca mai.

Nel cuore del Soave Classico, dove le colline si fanno ripide e il terreno racconta una storia millenaria fatta di vulcani e lava, sorge l'Azienda Agricola Le Battistelle. Siamo a Brognoligo, una piccola frazione di Monteforte d'Alpone. La storia de Le Battistelle è quella di una scelta coraggiosa. Fino al 2002, la famiglia Dal Bosco – guidata da Gelmino e Cristina, oggi insieme ai figli Andrea e Gloria – conferiva le proprie uve alla cantina sociale locale, come molte altre realtà della zona. Poi, la scintilla: la consapevolezza di avere tra le mani un patrimonio unico e il desiderio di raccontarlo in prima persona. Nasce così la cantina, che prende il nome dal monte omonimo, un luogo dove la vite affonda le radici in un suolo nero, basaltico e generoso. Qui non ci sono trattori moderni o macchinari automatizzati. Qui si pratica la "Viticoltura Eroica", come certificato ufficialmente dal CERVIM. I vigneti sono distribuiti su pendenze talmente accentuate che ogni operazione, dalla potatura alla vendemmia, deve essere eseguita rigorosamente a mano. La filosofia produttiva della famiglia Dal Bosco è semplice quanto rigorosa: il vino si fa in vigna. L'unico protagonista è il vitigno autoctono per eccellenza, la Garganega, vinificata in purezza per lasciar emergere le diverse sfumature dei singoli vigneti. Grazie alla ricchezza di microelementi e alla natura basaltica del terreno, le viti di Le Battistelle si distinguono per una mineralità vibrante e una struttura elegante.

### La Vigna

**Terreno** Nasce da terreni di struttura basaltico-tufacea ricchi di micro-elementi, coltivati su ripidi terrazzamenti

**Esposizione Allevamento** pergola semplice

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** garganega 100%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5-7 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Vendemmia manuale verso i primi di ottobre. Dopo la diraspatura segue pigiatura soffice con immediato raffreddamento del mosto e avvio alla fermentazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino matura in cisterne d'acciaio sulle proprie fecce fini per circa 6-8 mesi con costanti batonnage.

**Sensazioni** Vino equilibrato e sapido, di affascinante evoluzione. In bocca convivono note di erbe aromatiche, fiori bianchi e agrumi. Strutturato al palato, con un'importante nota minerale che riflette la natura vulcanica del suolo. Morbido, lungo nel finale, dotato di spiccata longevità e armonia.

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