



ACQUISTATO IL

"Roccolo Del Durlo" Soave Classico DOC 2024

2024

Un bianco che sfida il tempo



Il Soave Classico Roccolo del Durlo deve il suo nome da una collina iconica situata a Brognoligo, nel comune di Monteforte d'Alpone. Qui il suolo è di un nero profondo, composto quasi interamente da basalto e tufo vulcanico. Il termine "Roccolo" richiama le antiche strutture utilizzate dai cacciatori per la cattura degli uccelli, spesso situate nei punti più panoramici e ventilati. La DOC Soave Classico rappresenta il cuore storico della denominazione. Solo le uve coltivate nelle zone collinari originarie, quelle dove il drenaggio è perfetto e l'esposizione al sole è costante, possono fregiarsi di questo titolo. Protagonista la Garganega, al 100%. Questo vitigno autoctono è il vero interprete del vulcano: le sue radici affondano nel basalto estraendo quei sali minerali che regalano al vino la sua tipica struttura verticale. In questo cru specifico, la Garganega perde ogni timidezza aromatica per farsi densa, quasi materica, pur mantenendo quell'eleganza vibrante che la rende unica tra i bianchi italiani. Il processo produttivo è pensato per rispettare la vigna vecchia, che ha circa 70 anni di età. Le uve vengono raccolte a mano tardivamente, verso la metà di ottobre, quando sono cariche di estratti e zuccheri. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino riposa sui propri lieviti per un lungo periodo, circa 8-10 mesi, con frequenti bâtonnage. Questo passaggio è fondamentale per dare al Roccolo del Durlo quella grassezza e quel volume che bilanciano la spiccata acidità vulcanica. Buono già oggi, questo bianco veneto ha un grande potenziale d'invecchiamento. Se ben conservato, può attendere in cantina per 10-15 anni, sviluppando nel tempo sentori terziari di miele di castagno e resine che lo rendono quasi regale. È la dimostrazione che i grandi bianchi non hanno paura del tempo, anzi, lo usano per diventare ancora più complessi.

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 sempre la stessa: un vitigno di alta qualità, coltivato e vinificato in purezza per lasciar emergere le diverse sfumature dei singoli vigneti. Grazie alla ricchezza di microelementi e alla natura basaltica del terreno, i vini de Le Battistelle si distinguono per una mineralità vibrante e una struttura elegante.

La Vigna

Terreno territorio vulcanico

Esposizione
Allevamento
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 carne, Menù di pesce, aperitivo

Vinificazione Vendemmia manuale verso la metà di ottobre. Diraspatura e eromizzazione per circa 48 ore cui segue pressatura soffice e avvio di fermentazione in cisterne d'acciaio, a temperatura controllata per 25 giorni. Matura totalmente in cisterna d'acciaio sulle fecce fini, dove è sottoposto a costante bâtonnage per circa 8 mesi.

Sensazioni Colore giallo paglierino dai vividi riflessi dorati, intenso e armonico. Profumo di frutta matura, note di agrumi. Palato di struttura, avvolgente e intrigante nelle delicate sensazioni. Elegante e scattante, un Garganega che cresce nel tempo.

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