



ACQUISTATO IL .....

Soave Classico DOC 2023

2023

## Vivace freschezza



*Svinando*

Lo propone Suavia, bella realtà del Veronese. E' un Soave Classico DOC, prodotto esclusivamente da uve Garganega. Un vino in grado di esprimere al meglio le caratteristiche delle colline vulcaniche della zona Classica di Soave. Prodotto per la prima volta nel 1983, questo Soave, vendemmia dopo vendemmia, si è sempre dimostrato capace di sorprendere i palati più esperti, grazie alla sua bella mineralità. In questo caso le uve utilizzate da Suavia per produrre questo bianco provengono da vigneti situati nella parte Nord del comprensorio del Soave Classico, distribuiti su diversi versanti collinari con un'altitudine media di 300 metri. La varietà delle esposizioni solari e le diverse tessiture del terreno, creano un ambiente ideale per la coltivazione della Garganega. L'età media delle viti, inoltre, è di almeno 40 anni. Fattore questo che contribuisce alla complessità e alla profondità aromatica del vino. La vendemmia avviene manualmente a partire da metà settembre. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e, solo in alcune annate, una parte del vino svolge anche la fermentazione malolattica, donando morbidezza e rotondità. Il vino, poi, matura per almeno 5 mesi sulle proprie fecce fini, prima di essere sottoposto a una leggera filtrazione e dall'imbottigliamento. Ultima fase, il vino riposa ancora per alcune settimane in cantina prima di essere avviato alla commercializzazione. Colore giallo paglierino con riflessi verdi, segno della sua vivace freschezza, al naso rivela fragranze di frutti e fiori bianchi, come la mela verde e il gelsomino, arricchite da delicate note vegetali e minerali che richiamano il territorio vulcanico. In bocca è succoso ed equilibrato, con una piacevole scia sapida che si combina bene con la naturale freschezza e la morbidezza ben integrata. Il finale è asciutto e persistente. Perfetto come aperitivo, questo Soave è ideale per accompagnare antipasti, piatti a base di verdure e pesce.

Quella di Suavia è una bella storia di famiglia e di territorio. Molto più di una semplice azienda vinicola, Suavia è un viaggio tra le colline vulcaniche di Soave, un territorio ricco di storia e carattere. Qui, tra i resti dell'antico castello e le suggestive colline che abbracciano il borgo di Fittà, la famiglia Tessari ha legato la propria vita con quella della terra sin dal 1800. Non a caso Suavia è l'antico toponimo del paese di Soave. Nel 1982, Giovanni Tessari e Rosetta Buratto, consapevoli delle potenzialità straordinarie del loro territorio, decisero di fondare Suavia per dedicarsi alla produzione del proprio vino, dando così vita a un progetto di famiglia che oggi continua grazie alle tre figlie: Meri, Valentina e Alessandra. Le sorelle Tessari portano avanti con passione l'eredità lasciata dai genitori, coltivando i 30 ettari di vigneti, situati nel cuore della zona Classica della denominazione Soave. Nei vigneti aziendali si coltivano esclusivamente due vitigni autoctoni: la Garganega e il Trebbiano di Soave. Le viti più antiche, piantate dai nonni, superano i settant'anni di età e sono una preziosa testimonianza di una tradizione vitivinicola che merita di essere tramandata.

### La Vigna

**Terreno** Il terreno è di origine vulcanica con diverse tessiture

**Esposizione** 0

**Allevamento** pergola veronese

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** garganega 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2-3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** Vendemmia: manuale ad inizio ottobre. Fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura controllata di 14-16 gradi. Fermentazione malolattica svolta per una parte del vino (a seconda dell'annata), maturazione per 5 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio. Viene effettuata una sola filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento. Affinamento di un mese in bottiglia.

**Sensazioni** Colore: giallo paglierino con riflessi verdi. Naso: soave fresche fragranze di frutti e fiori bianchi accompagnate da note vegetali e minerali. Palato: cremoso ed elegasucoso ed equilibrato, una scia sapida si combina con freschezza e morbidezza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821