ACQUISTATO IL .....

"Sella" Soave DOC Classico 2022 2022

Piacevolmente secco e armonico

La zona di provenienza è quella del Soave. O meglio, quella dell'area Classica del Soave, ossia quella più storica e vocata. Si chiama Sella ed è uno dei bianchi più interessanti prodotti in zona dalla cantina Sartori di Verona. Garganega quasi in purezza, il taglio di questo vino si completa con un 10% di Trebbiano di Soave. Le uve vengono pigiate in maniera soffice, con una breve macerazione. Fermentazione a temperatura controllata, questo bianco veronese affina prevalentemente in acciaio o in vasche di cemento, a esclusione di una percentuale, che può variare di anno in anno, che affina in fusti di legno di piccole e medie dimensioni. Ciò che ne deriva è un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso il gentile bouquet si contraddistingue per note di frutta fresca delicate e fragranti. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sapore piacevolmente secco e armonico, con un fondo amarognolo. Vino perfetto per iniziare bene una serata, può essere proposto sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti di pesce.

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	calcareo-alluvionale
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Ad un’attenta selezione delle migliori uve segue una soffice pigiatura. La breve macerazione consente al vino di arricchirsi di intensi aromi. La seguente fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata. Il vino poi affina prevalentemente in acciaio e cemento.
Sensazioni	Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso sprigiona intensi profumi fruttati e tropicali. Al gusto è secco, piacevolmente armonico con fondo amarognolo ed una buona persistenza.

© 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