

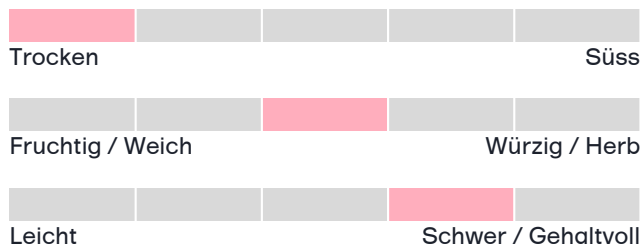


SOAVE SALVARENZA



Soave classico DOC, Gini, Veneto, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Goldige Farbe mit grünen Reflexen; in der Nase komplex, exotische Früchte, mineralisch; im Gaumen Feuerstein, Nelken, reife Birnen, Pfirsich, dicht und intensiv mit einer spürbaren Mineralität und einem anhaltendem Abgang.

Begleitend zu

Pasta mit heller Sauce, helles Fleisch und reifer Käse.

Vinifikation

Während 12 Monate in Barriques, dabei auch in Kontakt mit der Feinhefe. Anschliessend 6 Mt. Reifung in der Flasche.

Traubensorten

100% Garganega

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2021

GINI

Die Kellerei Gini schaut auf eine lange Tradition im Produktionsgebiet des Soave zurück und umfasst heute 25 ha Rebland. Ein Teil des Rebberges 'LA FROSCÀ' war schon im Jahre 1700 im Besitz der Familie. Die Kellerei wird von den Gebrüdern Sandro und Claudio Gini geführt. Der heutige Erfolg ist auf eine restriktive Handhabung der tiefen Hektoliter-Erträge zu erklären. Bei üppiger Vegetation wird ein grosser Teil der Trauben herausgeschnitten. Die Weinlese wird bis zu drei Mal durchgeführt, um sicherzustellen, dass alle Trauben auf dem Höhepunkt ihrer Reife gewonnen werden. Die neu erstellte Kellerei, welche in den Fels gegraben wurde, liegt in Monteforte d'Alpone, sicher eine der besten Lagen für den Soave.

<http://www.ginivini.com>