

SOAVE DOC

Gargànega 100%



Colore: giallo lucente con riflessi dorati.
Al naso: è molto intenso, articolato, sorprendente ed unico nella sua tipicità. Fragranza esplosiva e diretta che riporta ai profumi dei fiori di ciliegio, biancospino e mandorlo, sensazioni

piacevoli ed inedite. Il proseguire poi sulle note di salvia e successivamente di albicocca e cedro maturo fa intendere la complessità e le potenzialità di questo vino nel futuro.

In bocca: l'acidità è sempre vibrante e subito addolcita da note intense di uva spina, albicocca e nespola giapponese. Il gusto tipico e croccante della Garganega. Un retrogusto lungo e molto persistente esaltato dalla sua sapidità naturale.

cercando di attualizzarli, di anno in anno, attraverso la ricerca di nuove soluzioni tecniche. Con il Soave Vintage vogliamo riproporre lo stile tradizionale che era legato principalmente all'esaltazione delle caratteristiche organolettiche della Garganega vinificata secondo le tecniche che estraevano sostanza anche dalle bucce, come nei vini rossi, esaltando quindi anche l'aromaticità e la «golosità» naturale della Garganega. All'epoca di quel Soave Bertani, servito al pranzo in onore di Giorgio VI, la selezione delle uve era scontata: erano solo le uve di collina, e non c'era bisogno di appassirle, affinché dessero le migliori garanzie per fare un vino che potesse avere le caratteristiche necessarie per essere un vino «da re».

La vinificazione prevedeva di non togliere sostanza al mosto, che nasceva da uve equilibrate «in natura», ma piuttosto esisteva la pratica di un uso ragionato delle bucce affinché apportassero anche quel gusto tipico della Garganega contenuto in esse. Negli anni questa tecnica caratteristica è stata abbandonata per privilegiare delle vinificazioni in purezza del mosto cercando di estrarre a basse temperature il carattere dalla polpa, di conseguenza a concentrare la polpa attraverso delle sovramaturazioni. Il Soave Bertani Vintage interpreta in maniera moderna quella filosofia: giusta maturazione, uso delle bucce ragionato, vinificazione a temperature naturalmente basse ma senza l'esasperato uso della refrigerazione per spogliare completamente il mosto. Il risultato è una riproposta originale ed eccezionalmente moderna del Soave: un colore leggermente più carico, un vino fresco, croccante. Fine ed elegante con delle note aromatiche non solo di frutta esotica ma anche vegetali come la salvia e la menta. Un vino più sapido che morbido, un vino che vibra nel palato più che renderlo untuoso.

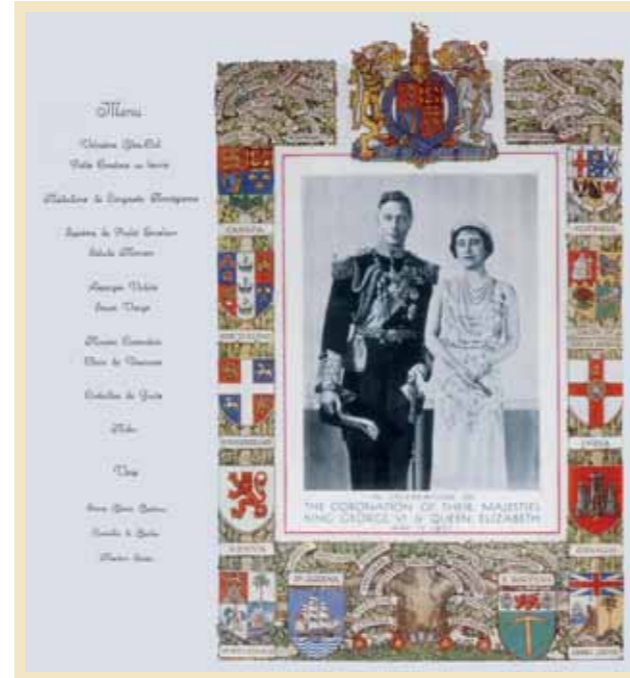
BERTANI
VITIVINICOLTORI DAL 1857



SOAVE-BERTANI

Vintage Edition

BERTANI
VITIVINICOLTORI DAL 1857



Menù per il pranzo dell'incoronazione di Re Giorgio VI e della Regina Elisabetta, 1937



Vendemmia alla cantina Bertani di Grezzana, primi '900



SOAVE-BERTANI

Vintage Edition

Il Soave è uno tra i primi vini italiani ad essere stato riconosciuto come «tipico e pregiato», già dal 1931. Il Soave Bertani era l'immagine di questo vino nel mondo.

Il Soave Bertani fu servito nel 1937 al pranzo per l'incoronazione di Giorgio VI, re dell'impero britannico, «Soave del RE». Trilussa, addirittura, in suo onore conì due versi :

*Quando bevo er soave de Bertani
non penso più nè a ieri nè a domani.
Trilussa*

Menù del Quirinale, 1961

L'immagine della bottiglia del Soave Bertani era così famosa, da diventare per molti anni il simbolo stesso dell'azienda: il «collo-lungo» (Berty).

Il Soave per molti anni ha rappresentato una delle punte qualitative nella produzione mondiale di vini bianchi e di conseguenza uno dei vini italiani più venduti e bevuti nel mondo. Nel corso degli anni il suo successo ha portato ad aumentarne la produzione e a reinterpretarlo secondo parametri più «commerciali». In questi ultimi anni, specialmente ad opera di piccoli produttori, è nata un'interpretazione legata ad uno stile morbido e corposo, vicina a dei canoni qualitativi moderni, che ha riportato il Soave alla ribalta sulle tavole prestigiose dalle quali per un lungo periodo era stato escluso. Bertani, secondo la sua filosofia, ha mantenuto fede ai suoi canoni produttivi