

BERTANI®



SOAVE VINTAGE EDITION

Soave Doc

Le mode passano, lo Stile resta.

Il Soave delle grandi feste e di famosi e celebri ricevimenti storici.

Zona di produzione

Vigneti nel versante ovest della collina di Soave a nord del Castello.

Terreni Terreni vulcanici.

Vitigni Garganega.

Metodo di produzione

Una parte delle uve, circa il 40%, viene raccolta nel mese di Settembre; seguono pigiatura e fermentazione tradizionale “in bianco”. La parte restante delle uve viene raccolta a fine Ottobre, dopo attenta selezione dei grappoli, e viene vinificata “in rosso” con fermentazione sulle bucce, come si faceva negli anni '30. Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi.

Stile

Un vino che richiama il sapore e lo stile dei vini degli anni '30, oggi di nuovo di grande tendenza. Un vino con un ricco naso con note di pesca, pera, albicocca e uva spina. Palato sapido e minerale ma allo stesso tempo morbido e persistente.

Abbinamenti consigliati

Bianco di grande personalità e complessità, ben si abbina a carni bianche saporite, e piatti di pesce dal gusto intenso come il baccala mantecato.

0,75 l.