Soave DOC, Cantine Bertani



Hij onthult de volle rijkdom van de garganega-druif, met zijn sprankelende frisheid en aromatische diepte. Dankzij een dubbele oogst en een zorgvuldige rijping biedt hij een unieke ervaring, tussen historische traditie en moderne expressie, voor een Italiaanse witte wijn van zeldzame elegantie.

Oorsprong: De wijngaarden van Soave, gelegen op de heuvels ten noordoosten van Verona, profiteren van kalkrijke en klei-leemachtige bodems, ideaal om alle finesse van de Garganega tot uiting te brengen. Het gematigde klimaat en de zonnige ligging zorgen voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven, wat intense aroma's en een behouden frisheid garandeert.

Druiven: 100% garganega

Vinificatie: De oogst vindt plaats in twee fasen: 40% van de druiven wordt eind september geoogst en zonder schil bij 14 °C gefermenteerd, terwijl de rest eind oktober wordt geplukt voor een fermentatie op schil bij 20 °C gedurende 15 dagen. De rijping op droesem in met glasstenen beklede betonnen tanks, een historisch proces, zorgt voor een natuurlijke micro-oxygenatie en een langzame rijping, waardoor de complexiteit en frisheid van de wijn behouden blijven.

Degustatie: Sa robe jaune brillant aux reflets dorés capte immédiatement le regard. Au nez, il déploie une palette généreuse de pêche, d'abricot, de groseille à maquereau, rehaussée de notes végétales de sauge, de menthe et de fleur de sureau. En bouche, son acidité vive est équilibrée par une rondeur fruitée, tandis que sa texture riche et persistante laisse une impression longue et harmonieuse.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn met een uitgesproken karakter past uitstekend bij smakelijk wit vlees, vis met een uitgesproken smaak zoals brandade van kabeljauw, of mediterrane gerechten op basis van aromatische kruiden. Hij past ook goed bij romige risotto's of verse geitenkaas.

- Spaghetti "vongole" (schelpdieren)
- Spaghetti "vongole" (schelpdieren)
- ...