

Garganuda "Madre" 2022 - Andrea Fiorini Carbognin



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Denominazione: Soave
Tipologia: Bianco
Vitigno: Garganega
Annata: 2022
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: In conversione Bio
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Cemento
SO2: 40 mg/l
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 12°
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Soave DOC da uve di collina, garganega in purezza, vinificazione in cemento. Il primo Soave da fermentazioni spontanee! Sì, lieviti indigeni. Questo vino, oltre che esser stato accolta da un annata generosa e seducente, è il figlio del sogno di Andrea Fiorini Carbognin. Fresco, freschissimo, con fantastiche note di frutta e sasso, bevibilità da "bicchiere grande". La svolta!

"Naso di bergamotto e biancospino, con bella traccia erbacea. Bocca croccante, di grande sapidità. Finale profondo, con ritorno della traccia agrumata."

-Luca Gardini