

## Garganuda Vino Rosso 2023 - Garganuda



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Geologia Terreno: argilloso e calcareo su colline moreniche  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Corvina e Rondinella  
Annata: 2023  
Età delle Vigne: 40-50 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Acciaio e legno grande  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Tappo: Vite  
Temperatura di servizio: 14° C  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Corvina e Rondinella, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio e legno grande per 12 mesi. Biologico non certificato.

Sentori chiave: Lampone, timo e carbone

Naso: sentori fruttati, speziati. Erbe aromatiche e richiami sulfurei

Bocca: fresca, balsamica, vivace, erbacea e scarica

Vista: Rosso rubino scarico

Ci troviamo in Veneto, più precisamente a Montecchia di Crosara, nel cuore di Soave, sul versante orientale dove i terreni sono estremamente ripidi e caratterizzati dalla grande presenza di lastre basaltiche vulcaniche, elementi in grado di conferire una straordinaria tensione e mineralità ai vini prodotti.

Qui Andrea Fiorini Carbognin lavora dal 2014 (anche se lavora, produce ed interpreta vino da oltre 25 anni) con un piccolo appezzamento con vigne tra i 40 e i 60 anni, scegliendo di ridare forma e dignità ad un nobile vitigno come la Garganega.

In vigna si lavora in inerbimenti, senza prodotti chimici di sintesi e in ottica meno interventista possibile, mentre in cantina si sceglie di dare due visioni della stessa uva: una più libera e più semplice (Etichetta Verde), e una più impostata e ricca (Garganuda), lasciando intonsa in entrambi i casi la maggior espressione territoriale possibile.

Stilisticamente i vini prodotti risultano sempre tesi, minerali, freschi, dritti e territoriali, dove i terreni vulcanici e le vigne vecchie diventano il centro nevralgico per la produzione dei vini di Andrea.

La Valpolicella di Garganuda è un classico uvaggio a base di Corvina e Rondinella vinificate senza l'aggiunta di uve scure come merlot o cabernet, così da dar vita ad un vino rosso elegante e fine, come vuole la tradizione.

Vino territoriale, dove il frutto rosso croccante si sposa egregiamente con sentori minerali, sulfurei e balsamici, tipici dei terreni di matrice vulcanico/morenica.

Il sorso è leggiadro, fresco e piacevole dove il tannino non appare troppo severo, la grassezza quasi totalmente assente e la struttura moderata.