METERI
SELEZIONE VINI

Garganuda Vino Rosso 2024 - Garganuda

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Geologia Terreno: argilloso e calcareo su colline moreniche
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Corvina e Rondinella
Annata: 2024
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: 10,5%
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.

METERI
SELEZIONE VINI

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.