

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
Lievit: 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.

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.