METERI
SELEZIONE VINI

Garganuda etichetta bianca 2023 - Garganuda

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Denominazione: Soave
Tipologia: Bianco
Vitigno: Garganega
Annata: 2023
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%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 12°
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Garganega, fermentazione spontanea, affinamento in cemento per 18 mesi.
Biologico non certificato.
Sentori chiave: gesso, bergamotto e iodio

Naso: sentori minerali, freschi, balsamici, floreali, agrumati e iodati

Bocca: minerale, sapido, verticale, fruttato e piacevolmente floreale

Vista: Giallo paglierino

METERI
SELEZIONE VINI

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.

“Garganuda” è una Garganega proveniente da vigne che hanno fino a 60 anni situate nei pendii orientali di Soave.
Un vino prodotto con una leggera aggiunta di solforosa, rispetto al “fratello minore” che risulta fresco, balsamico, minerale e dove lo iodio e il gesso assumono un ruolo centrale nel corredo aromatico.
Incarnazione territoriale del Soave, dove la garganega grazie ai terreni vulcanici e ai pendii ripidi riesce ad esprimere il meglio di sé, sia in gioventù che dopo anni di invecchiamento in bottiglia.