

Garganuda "Etichetta Verde" 2024 - Garganuda



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Garganega
Annata: 2024
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in cemento
SO₂: 40 mg/l
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 12°
Numero bottiglie prodotte: 14.000
Produzione annua: 25.000
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Garganega, fermentazione spontanea, affinamento in cemento per 18 mesi.
Biologico certificato.

Sentori chiave: Buccia di limone, idrocarburo e mineralità

Naso: sentori citrici, effluvi sulfurei, note di fiori bianchi e frutta matura

Bocca: minerale, sapido, teso e grintoso

Vista: Giallo paglierino tenue

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.

L'Etichetta Verde è una Garganega proveniente da vigne di circa 40 anni situate nei pendii orientali di Soave.

Un vino prodotto senza solforosa e straordinario per pulizia, intensità, impatto e profondità, ma soprattutto per il rapporto qualità prezzo difficilmente eguagliabile.

Sorso complesso e semplice al tempo stesso; schietto, citrico, minerale e arricchito da echi di idrocarburo che strizzano l'occhio ai grandi vini di Mosella.