SOAVE SALVARENZA



Soave classico DOC, Gini, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Goldige Farbe mit grünen Reflexen; in der Nase komplex, exotische Früchte, mineralisch; im Gaumen Feuerstein, Nelken, reife Birnen, Pfirsich, dicht und intensiv mit einer spürbaren Mineralität und einem anhaltendem Abgang.
Begleitend zu	Pasta mit heller Sauce, helles Fleisch und reifer Käse.
Vinifikation	Während 12 Monate in Barriques, dabei auch in Kontakt mit der Feinhefe. Anschliessend 6 Mt. Reifung in der Flasche.
Traubensorten	100% Garganega
Alkohol	13 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021

GINI
Die Kellerei Gini schaut auf eine lange Tradition im Produktionsgebiet des Soave zurück und umfasst heute 25 ha Rebland. Ein Teil des Rebberges 'LA FROSCÀ' war schon im Jahre 1700 im Besitz der Familie. Die Kellerei wird von den Gebrüdern Sandro und Claudio Gini geführt. Der heutige Erfolg ist auf eine restriktive Handhabung der tiefen Hektoliter-Erträge zu erklären. Bei üppiger Vegetation wird ein grosser Teil der Trauben herausgeschnitten. Die Weinlese wird bis zu drei Mal durchgeführt, um sicherzustellen, dass alle Trauben auf dem Höhepunkt ihrer Reife gewonnen werden. Die neu erstellte Kellerei, welche in den Fels gegraben wurde, liegt in Monteforte d'Alpone, sicher eine der besten Lagen für den Soave.

http://www.ginivini.com