# SOAVE CLASSICO




Soave classico DOC, Gini, Veneto, Italien

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 2019 |
| Notizen | Strohgelb; das Bouquet ist intensiv und wohlriechend nach frischen Blumen, Holunder, Kirschen sowie reiferen Früchten; im Gaumen ist er trocken und harmonisch, im Abgang Aromen von Mandeln. |
| Begleitend zu | Alle Speisen auf Teigwarenbasis, Fisch und weissem Fleisch. |
| Vinifikation | 6 Monate Ausbau auf der Hefe. |
| Traubensorten | 100% Garganega |
| Alkohol | 12.5 % |
| Format | 75 cl |
| Lagerbar | Min. 3 Jahr(e) ab 2021 |
| Auszeichnungen / Bewertungen | Wine Enthusiast (2013) 90/100 Punkte |

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