Soave DOC, Cantine Bertani



Il révèle toute la richesse du cépage garganega incluant le fraîcheur éclatante et profondeur aromatique. Grâce à une double récolte et un élevage soigné, il offre une expérience unique, entre tradition historique et expression moderne, pour un vin blanc italien d'une élégance rare.

Origine: Les vignobles de Soave, situés sur les collines au nord-est de Vérone, profitent de sols calcaires et argilo-limoneux, idéaux pour exprimer toute la finesse du Garganega. Le climat tempéré et les expositions ensoleillées permettent une maturation lente et équilibrée des raisins, garantissant des arômes intenses et une fraîcheur préservée.

Encépagement: 100% garganega

Vinification: La récolte s'effectue en deux temps : 40 % des raisins sont vendangés fin septembre et fermentés sans les peaux à 14 °C, tandis que le reste est cueilli fin octobre pour une fermentation sur peaux à 20 °C pendant 15 jours. L'élevage sur lies en cuves béton recouvertes de briques de verre, un procédé historique, permet une micro-oxygénation naturelle et une maturation lente, préservant toute la complexité et la fraîcheur du vin.

Dégustation: Sa robe jaune brillant aux reflets dorés capte immédiatement le regard. Au nez, il déploie une palette généreuse de pêche, d'abricot, de groseille à maquereau, rehaussée de notes végétales de sauge, de menthe et de fleur de sureau. En bouche, son acidité vive est équilibrée par une rondeur fruitée, tandis que sa texture riche et persistante laisse une impression longue et harmonieuse.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin, d'une grande personnalité, accompagne à merveille les viandes blanches savoureuses, les poissons à la saveur prononcée comme la brandade de morue, ou encore les plats méditerranéens à base d'herbes aromatiques. Il se marie également avec des risottos crémeux ou des fromages de chèvre frais.

- Spag vongole
- Spag vongole
- ...