Soave Colli Scaligeri

Sandro de Bruno



De Soave DOC Colli Scaligeri van Sandro de Bruno is zeer aromatisch: fruittonen van rijpe peer en vijg gecombineerd met mineraliteit en droge amandelen.
De smaak is droog en warm. Medium bodied. Ook hier een hele fijne mineraliteit en zuren. Typisch “amandelbittertje” in de afdronk.
Nu al heerlijk op dronk maar kan ook ontzettend goed ouderen.

Druivensoort Garganega
Herkomst: Montecchia di Crosara, Veneto, Italië

Wijngaard

De wijngaarden van Sandro de Bruno liggen tussen Ronca en Calvarina op een vulkanische bodem met hellingen op het zuiden. De druiven voor de Colli Scaligeri groeien op ongeveer 300 meter boven zeeniveau. De stokken voor de Colli Scaligeri zijn gemiddeld 20 jaar oud.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst in kleine kratjes en onder toevoeging van stikstof zacht geperst en teruggekoeld tot tien graden. Na het oversteken van de wijn om de grove vaste bestanddelen van de most kwijt te raken wordt de wijn vergist op roestvrijstalen vaten.

Achtergrond

Sandro is de derde generatie van een wijnfamilie die op dit domein wijnen produceert. Het is een beer van een vent die in eerste instantie ontzag inboezemt, vervolgens ontwapenend en hartverwarmend blijkt te zijn, om tenslotte met zijn wijnen dat ontzag alsnog te rechtvaardigen. Ze zijn eigenwijs en getuigen van veel gevoel voor verfijning.

Herkomst


Google
Map data ©2024