Soave Superiore Monte San Piero

Sandro de Bruno



De Soave Superiore Monte San Piero van Sandro de Bruno biedt een combinatie van rijkdom en mooie zuren zoals die in de beste wijnen voorkomt. De geur is mokka, hazelnoot en peer en je verwacht een romige smaak, die ook komt. De wijn is mondvullend, krachtig en vol rondeur, met een likje sinaasappel en walnoot toe voor een opwekkende afdronk.

Druivensoort Garganega
Herkomst: Montecchia di Crosara, Veneto, Italië

Wijngaard

De klassiek pergola gesnoeide garganegastokken van meer dan 30 jaar oud, staan op 600 meter hoogte op de vulkanische zuidflanken van de slapende vulkaan Monte Calvarina, de San Piero bij het dorpje Brenton.

Vinificatie

De met hand geoogste trossen garganega worden in de wijngaard geselecteerd, ontsteeld, daarna op de table de trie nogmaals op besniveau geselecteerd en onder toevoeging van stikstof langzaam geperst. In grote houten 3000 liter vaten van Frans eiken wordt de wijn vergist waarna deze nog 8 maanden op de fijne lies rust, onder wekelijkse battonnage.

Achtergrond

Sandro plantte als eerste op zulke hoge plaatsen in de appellatie wijngaarden, in de overtuiging dat een langzame rijping en een grote dag vs. nacht temperatuuramplitude tot de beste kwaliteit druiven zou leiden. Één en ander in nauw overleg met adviseur Stefano Chioccioli, de Michel Roland van Italië.
Het is een moeilijke weg om aan de wereld uit te leggen dat witte wijn van meer dan 4 jaar oud van een onbekende druif uit een gebied dat vooral bekend staat om zijn supermarktwijn top kan zijn, maar iedereen die eens een glaasje San Piero heeft geproefd onthoudt het voor altijd. Idiosyncratische wijn.

Herkomst

