

Soave

Sandro de Bruno

De Soave van Sandro de Bruno is geurig als een brem in de lente, met acacia-honing en de geur van versgebrande granola op de tweede viool.

Ook in de smaak krijgt het rijpe fruit op een prettige manier context door een amandelbittertje en zachte citrus indrukken.

Druivensoort Garganega

Herkomst: Montecchia di Crosara, Veneto, Italië

Wijngaard

De wijngaarden liggen tussen Ronca en Calvarina op een vulkanische bodem met hellingen op het zuiden op een hoogte tussen de 80 en de 150 meter.

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 groffe vaste bestanddelen van de most kwijt te raken, wordt de wijn vergist op staal en vervolgens drie maanden onder wekelijkse battonage gerijpt op de gist.

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.

Voor meer wijnen van zijn hand, zie de [Soave Colli Scaligeri](#) en de [Soave Superiore Monte San Piero](#). Of bezoek de website van [Sandro de Bruno](#) voor meer informatie.



Herkomst

