



SOAVE OASI SAN GIACOMO 2020



Soave D.O.C.



Garganega 80%, Chardonnay 20%



Regione Veneto

Area Mezzane di Sotto, Verona

Altitudine 150-250 m s.l.m.

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia di terreno Calcareo, di origine vulcanica

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 37 anni

Densità di impianto Circa 6.250 viti per ettaro



Vendemmia Raccolta manuale effettuata tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre

Pigiatura Sofice, dell'uva diraspata

Vinificazione Crio-macerazione sulle bucce per 18 ore a 10°C

Fermentazione In vasche di acciaio inox da 200 Hl a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 15°C

Durata di fermentazione 8/10 giorni

Affinamento Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



Grado alcolico 13.10% Vol

Acidità totale 6.40 g/l

Residuo zuccherino 3.4 g/l

Estratto secco 24.0 g/l

pH 3.20



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



La produzione di casa divaga in direzione orientale per la produzione di questo nobile bianco. Come tradizione vuole la garganega costituisce l'ossatura su cui si regge il vino, fatta di un frutto maturo e croccante, di una presenza acida che una vigore e imprevedibilità al sorso. Allo chardonnay, che completa con il suo 20% il vino, spetta il compito invece di donare gli aromi più fini e portare eleganza al palato.



fiori bianchi



gelsomino



pompelmo rosa



cedro



Ottimo come aperitivo per canapè di caviale e carpacci di pesce affumicato, valorizza anche i risotti di sedano e di zafferano, i semplici pinzimoni di verdure e le olive all'ascolana. Si accompagna bene con i crudi di pesce ed è ideale con tempura, sushi, sashimi e, in genere, con i cibi speziati ed agrodolci tipici della cucina asiatica, le anguille e, grazie alla sua buona struttura, con le grigliate di mare e la raffinata aragosta alla catalana. Un suggerimento: provarlo con la pizza!



Si consiglia di servire ad una temperatura di 8-10°C e di stappare pochi minuti prima del consumo.

750 ml

BEST AWARDS



JAMES SUCKLING.COM

3 times 90+