



SOAVE OASI SAN GIACOMO 2021



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 38 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 Soffice, 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 12,65% Vol

Acidità totale 5,85 g/l

Residuo zuccherino 2,1 g/l

Estratto secco 23,2 g/l

pH 3,30



L'annata 2021 è stata caratterizzata da un forte ritardo del germogliamento, causato da un abbassamento delle temperature nel mese di aprile. Il pieno germogliamento si è visto solo a fine aprile. Lo sviluppo vegetativo della vite si è spostato in avanti rispetto allo scorso anno di 15-20 giorni. A metà settembre sono cadute piogge "provvidenziali", seguite da una "piccola estate" che ha portato le temperature fino a 34-35 °C e ad escursioni termiche attorno ai 15 °C. Le uve ottenute sono molto colorate, dagli acini croccanti e dai gradi Babo importanti. I grappoli spargoli, cioè non compatti, adatti in particolare per l'appassimento, sono stati un elemento caratterizzante della vendemmia.



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 dona vigore e imprevedibilità al sorso. Allo Chardonnay, che completa con il suo 20% il vino, spetta invece il compito di donare gli aromi più fini e portare eleganza al palato.



fiori bianchi



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 con le grigliate di mare.



Servire a di 8-10°C e stappare pochi minuti prima del consumo.

750 ml



JAMES SUCKLING.COM

3 times 90+