



# SOAVE OASI SAN GIACOMO 2022



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** 13,18% Vol

**Acidità totale** 5,80 g/l

**Residuo zuccherino** 2,0 g/l

**Estratto secco** 24,5 g/l

**pH** 3,26



Il 2022 è stata un'annata diversa dalle precedenti. Siccitosa già dai mesi di febbraio e marzo che ha portato a fine primavera ad un anticipo della stagione di circa 20 gg. Il sole, il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia hanno reso la situazione critica, solo l'irrigazione di soccorso hanno reso possibile la maturazione del grappolo. I primi giorni di agosto e le piogge cadute tra il 6 e il 13 agosto hanno portato sollievo, ribaltando il corso dell'annata. La fase di invaiatura si è velocizzata e quasi tutti i grappoli hanno potuto maturare anche grazie all'aumento dell'escursione termica notturna avvenuta nella seconda metà di agosto.

La Garganega, grazie alle piogge di agosto e settembre, ha recuperato in parte il deficit idrico. Le uve sono maturate, rendendo meno ma, in ogni caso, la posizione del vigneto e la sua altitudine hanno fatto sì che il prodotto sia ottimale dal punto di vista dei parametri di maturazione.



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+