SOAVE CLASSICO ROCCOLO DEL DURLO 2020
AZ. AGR. LE BATTISTELLE

Klarheit	klar
Farbe	helles Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	12 bis 14 °C

ANBAUGEBIET: VENETIEN / VENETO, ITALIEN

REBSORTE: GARGANEGA

PREIS: 16,50 €

AROMEN:

- ZITRONE
- LIMETTE
- ROTER APFEL
- AKAZIENBLÜTE
- FENCHEL
- GETOASTETES BROT
- STEIN
- WEISSBROT

WINZER

Das Familienweingut Le Battistelle befindet sich östliche von Verona im Örtchen Brognoligo im Herzen des Soave Classico Gebiets. Bis 2002 hat die Familie Dal Bosco die Trauben an die nahe gelegene Genossenschaft abgegeben. Dann haben Cristina und Gelmino Dal Bosco beschlossen, selbst Weine aus den großartigen Weinbergen zu erzeugen. Heute werden sie äußerst schlagkräftig von ihrer Tochter Gloria unterstützt.

Warum wir die Weine von Le Battistelle im Programm haben

Wenn man frischen, trockenen Weißwein mag, muss man guten Soave (das ist dann meistens Soave Classico) lieben! Soave Classico wird überwiegend aus Garganega Trauben erzeugt, die auf teils sehr steilen Vulkanböden wachsen. Die kargen Weinberge bringen eine geringe Menge an Trauben hervor, die unverwechselbar Weine ergeben. Denn die Kombination aus Frische, gelber Frucht, einer würzigen Vulkannote und einer enormen, seidigen Geschmeidigkeit im Mund, ist so in keinem anderen Wein zu finden. Zudem ist die Fähigkeit der Weine über viele Jahre zu reifen und sich zu verbessern verblüffend. Und wenn man bedenkt, welchen Aufwand die manuelle Bewirtschaftung der steilen Weinberge erfordert, dann sind die Preise, die man für guten Soave bezahlt, äußerst moderat.
Die Famile Dal Bosco schafft es mit Liebe zum Detail, großem Einsatz und einer ganz klaren Qualitätsphilosophie, das volle Potenzial dieser fantastischen und immer noch immens unterschätzten Weine auszuschöpfen. Ihre Soave haben so gar nichts mit dem Massenprodukten, die den gleichen Namen tragen gemein. Motesei, Battistelle und Roccolo del Durlo sind drei unterschiedliche Weinpersönlichkeiten, die uns wirklich begeistern!

WEIN

Die Lage Roccolo Del Durlo verfügt über eines der besten vulkanischen Terroirs in der ganzen Soave Classico Region. Auf einem Basalt- und Tuffsteinfelsen befindet sich ein kalkig-vulkanischer Kiesboden. Die Hauptmerkmale dieses Weinbergs sind seine steilen Hänge, die von Trockenmauerterrassen aus Basaltsteinen zusammengehalten werden. Seine alten Reben - von denen viele über ein Jahrhundert alt sind - verleihen dem Wein eine umwerfende Spannung, Frische und Salzigkeit. Gleichzeitig ist der sehr gut lagerfähige Soave Roccolo Del Durlo auch enorm weich und cremig. Wer erfrischend kühl wirkende, mineralische Weine von einer ausgesprochener Klarheit sucht, landet hier einen Volltreffer. Bemerkenswert sind die rauchig-pfeffrigen Nuancen, welche ausschließlich vom Terroir und dem Hefekontakt stammen.
Nach einer Kaltmazeration der entrappten Trauben über rund zwei Tage erfolgt die Gärung in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonnage für weitere acht Monate. Um das volle Potenzial des Weins auszuschöpfen, sollte man ihn nicht zu kalt trinken. 12°C sind aus unserer Sicht ideal.