

Fattori Soave 'Danieli' 2021

Soave DOC - Veneto - Italië



domein

De familie Fattori is al drie generaties actief in de wijnsector in Veneto. Oorspronkelijk werden de druiven ingekocht en legde men zich toe op het wijnmaken en verkopen. Antonio Fattori, de huidige eigenaar, had voor zichzelf besloten om niet op de lauweren te gaan rusten maar om steeds de kwaliteit te verbeteren. Toen prijzen gewonnen werden met deze wijnen was dit het signaal om ook zelf in wijngaarden te gaan investeren om zo nog meer controle over de kwaliteit te krijgen. Vandaag worden uitsluitend wijnen van de 55 ha eigen wijngaarden in Soave verkocht, het grootste deel bestemd voor export. In de jaren 2000 werd het domein 'Col de la Bastia' (12 hectaren) in het Valpolicella-gebied bijgekocht. Hiermee is een oude droom van Antonio in vervulling gegaan. De wijnbouw is biologisch.

<http://fattoriwines.com>

omschrijving

Strogele kleur. Aroma's van jasmijn en goudenregen, met toetsen van rijp wit fruit (peer) en netel. Rijke maar frisse smaak en een lange afdronk.

wijngaard

De wijngaard is aangeplant in de vulkanische heuvels ten Noordoosten van Verona tussen 150 en 250 m hoogte. De stokken zijn gemiddeld 25 jaar oud en 4800 stokken per hectare geven tussen 60 en 70 hl opbrengst.

kelder

De oogst gebeurt manueel eind september. Na een schilweking van 20 uur worden de druiven geperst, hierbij worden 10% druiven en de most gedecanteerd. De gisting gebeurt aan zeer lage temperatuur (nooit hoger dan 14°C) in inox. 10% van de druiven wordt eerst ingedroogd in kleine bakjes en terug toegevoegd aan het einde van de gisting, om de concentratie en complexiteit te verhogen. De wijn rijpt verder tot in maart.

onderscheidingen

2011: zilver op de Decanter World Wine Awards 2013
2011: Wine Spectator 88/100
2012: Wine Advocate 88+
2012: Robert Parker 88/100

druivensoorten

garganega: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij eiergerechten, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen),

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**