



Soave Classico DOC »Vigne della Brà«

Visco & Filippi

»Vigne della Brà« ist ein magischer Ort. Ruhe, Kontemplation, wilde, unberührte Natur und ein phantastischer Blick in die Ebene. Der Weinberg ist bestockt mit der Rebsorte des Soave: Garganega. Sie bringt hier einen beeindruckend eigenständigen Soave hervor. Eine Riserva, die zehn und mehr Jahre alt werden kann. Rauchig im Duft, der an Speck und Herbstfeuer erinnert. Die dezent flüchtige Säure im Duft beweist, daß der Wein kaum geschwefelt wurde. Im Mund unweigerlich an Riesling erinnernd, doch weist die milde Säure dann den Weg in den Süden. Strahlend frische, grünlich wirkende, mild agierende Säure in mundfüllend saftigem Mundgefühl. Einer der spannend eigenständigen Weißweine Italiens. Nichts für den schnellen Durst, denn »Frucht« sucht man hier vergeblich. Filippo Filippis »Brà« ist ein aromatisch anspruchsvoller, im Mundgefühl komplex agierender großer Weißwein mit dem Charakter unverwechselbarer Herkunft. Typisch herb im Nachklang, knochentrocken und griffig salzig im Mundgefühl. Rare Identität. Unberührt von Trends, Moden und Zeitgeist. Soave als Naturereignis, das jedwedes Klischee verweigert. Gemüse- und Fischbegleiter par excellence.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | Naturwein
(VinNatur®)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
IVW22406



www.weinhalle.de