

2020 BENNATI LIBET SOAVE CLASSICO DOC

ITALIEN, VENETO



Intens og vedholdende

Vinen er smuk strågul med gyldne nuancer. Vinen har en harmonisk syre og god struktur. Intense noter af mandel og tropisk frugt. Fantastisk vedholdenhed i ganen. Serveringstemperatur: 8-10°C.

Fremstilling

"Soave er den vigtigste vin her. Vinen har så tætte bånd til vores historie, at vi har valgt at kalde den sit latinske navn "Libet". Jeg holder meget af vinens mineralske og blomsteragtige bouquet, de samme aromaer, som findes i vores jord og i de vilde blomster på bakkerne. Men der er mere: søde noter af tropisk frugt og en mandelagtig afslutning"
Giorgio Bennati

Vinen er fremstillet på Garganega druer fra de bakkede områder omkring Soave. Jorden er vulkansk og rig på den specielle vulkanske jordart basalt, som varierer fra kalkholdig til leret. Druerne høstes manuelt, herefter presses de gennem en tryklufstdrevet presse for at sikre en forsigtig håndtering af druerne. Mosten køles ned til 8°C. Den alkoholiske gæring finder sted under kontrollerede temperaturer (14-15°C) efter tilsætning af udsøgte gærarter for at bevare og fremhæve de karakteristiske aromaer.

Om Producenten

Antonio Bennati blev født i 1870 i Cazzano di Tramigna i nærheden af Soave. Hans tilnavn blev Toni Recioto, efter Recioto-vinen fra Verona. Antonio begyndte som meget ung at producere vin tappet på den berømte "bastflaske". Men først i 1920 – efter første verdenskrig – besluttede han sig for at grundlægge firmaet Cantine Bennati sammen med sin søn Annibale.

"Kunsten at producere vin er en rejse, der byder på unikke følelser. Det er et privilegie at kreere følelser og det kræver et enestående hold af mennesker"

Casa Vinicola Bennati udvikler sig hele tiden, senest med en ny vingård og et nyt logistikcenter, som kan imødekomme alle ønsker. I samarbejde med Universitetet i Udine arbejder firmaet med at udvikle de traditionelle Valpolicella teknikker.



VinAvisen



Flaskehalsen