



Lago di Garda

Trento >

Verona

A4

< Bologna

Mincio

22

Adige

Mezzane

San Martino
Buon Albergo

Lavagno

Colognola

Caldiero

Cazzano

Illasi

San Giovanni
Lupatoto

Montecchia

Soave

San Bonifacio

Monteforte
d'Alpone

Ronca

Vicenza

Venezia >

< Milano

Soave

VENETO

La zona del Soave si trova a poco più di trenta chilometri da Verona e si estende ai piedi dei Monti Lessini. Questo gruppo montuoso è costituito da una serie di dorsali quasi parallele che degradano dolcemente verso la Pianura Padana e da versanti caratterizzati da una lunga insolazione diurna. La propaggine meridionale è costellata da ambienti a clima mite, accentuata dalla vicinanza al Lago di Garda.

In particolare, il territorio, nel quale ricadono parzialmente o per intero i tredici comuni della denominazione, tocca cinque valli: la Valle di Marcellise, la Valle di Mezzane, la Valle d'Illassi, la Valle Tramigna e la Valle d'Alpone.

Il territorio era già in epoca romana un pagus, ovvero un distretto di campagna noto per la sua posizione strategica e per la qualità delle sue coltivazioni. Il nome Soave, che suona così leggiadro e delicato, forse deriva dagli antichi Svevi (Suaves), un popolo di origine germanica che calò in Italia con il re longobardo Alboino. Persino Cassiodoro, il ministro del barbaro Teodorico, riferendosi al Soave scrisse: di “bella bianchezza e chiara purità, tanto che si crederebbe nato da gigli”. Dalla notte dei tempi escono partiture firmate da Plinio il Vecchio, Marziale, San Zeno, via via, fino a noti studiosi, scrittori celebrati come Dante, Goethe e D'annunzio. Tutti a testimoniare il passaggio nei secoli del Soave.

La zona è una delle più ampie con i suoi 7.000 ettari, forse il vigneto più esteso d'Europa e la regina del Soave è la Garganega, presente al novanta per cento sul territorio.



Andrea Bolla

Monteforte d'Alpone (Verona)

Andrea è un giovane e talentuoso produttore che sviluppa una passione sfrenata per il mondo del vino sin da bambino quando il nonno Flaviano lo portava tra le vigne e in azienda. Proprio in questi luoghi il caro nonno, in modo quasi fiabesco, gli spiegava come far nascere il vino. Appena finiti gli studi agrari, Andrea si dedicherà totalmente all'azienda cercando di portare avanti una politica ben precisa e stabilita dai suoi predecessori, fregandosene delle mode, andando, a volte, controcorrente e mettendo sempre in primo piano quella che per lui è la cosa più importante: il rispetto del frutto, del terreno e della natura. La zona di produzione si sviluppa totalmente sul Col Foscario su suolo prettamente vulcanico che, con i suoi basalti antichi, conferisce una forte mineralità e taglienza. La tenuta è di circa 3 ettari, l'età delle vigne va dai 50 ai 70 anni, la raccolta viene effettuata esclusivamente a mano in cassette da 5 kg e la pressatura prevede una pressione massima nella pressa di 0,6 atmosfere così da garantire il solo utilizzo del mosto fiore. La produzione totale si aggira attorno alle 12.000 bottiglie l'anno. Andrea attraverso la defogliatura riesce a ridurre i trattamenti di circa un 80% svolgendo il lavoro in vigna in maniera molto mirata e senza utilizzare alcun prodotto di sintesi. Attenzione all'ambiente e ai ritmi naturali, insieme alla costante ricerca della qualità sono i valori che Andrea porta sia in vigna che in cantina nel pieno rispetto del prodotto e di chi lo assaggia.



l'Andrea Soave Classico DOC

100% garganega

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo vino ambizioso e semplice fermenta e matura solamente in contenitori di acciaio conferendo una spiccata verticalità sia a livello nasale, dove ricorda un minerale vulcanico avvolto da un bouquet di fiori bianchi e di vegetale, che a livello gustativo, dove la sapidità va a nozze con una bella e fresca mineralità. Affina in acciaio, sui lieviti, per almeno 6 mesi per poi farne altri 3 in bottiglia prima di essere commercializzato.



il Gian Soave Classico Foscario DOC

100% garganega

Di colore giallo oro deciso, questa uva dall'anima pura e intensa svolge dalle 48 alle 60 ore di macerazione per poi essere pressata nel mese di dicembre. Fermentazione e maturazione in acciaio in condizioni estreme che prevedono una temperatura costantemente sotto i 10 gradi centigradi per 10 mesi per poi fare una sosta in bottiglia di almeno due anni. Al naso si trova un cesto di frutta matura, nostrana e tropicale, con all'interno venature minerali. In bocca la spiccata mineralità si fa cullare da un calore armonioso e maturo.



l'Egidio Bianco Passito IGT

100% garganega

Per fare questo vino avvolgente e intrigante le uve vengono raccolte nel mese di settembre e vengono lasciate appassire in cassetta fino a febbraio. Segue una macerazione di circa 20 ore a basse temperature, seguita da una fermentazione e da una maturazione in acciaio di minimo 2 anni. Una volta imbottigliato viene fatto riposare in bottiglia per altri 2 anni. Di colore ambrato al naso primari di uva, secondari agrumati e terziari di spezie. In bocca rappresenta a pieno la frutta matura senza mai dimenticare le sue origini minerali.



il Valeriano Recioto di Soave Classico DOCG

100% garganega

Il suo pregio è dato da una rigorosa selezione dei grappoli migliori, messi poi in appassimento alla vecchia maniera per tutto l'inverno. Solo in primavera avviene la spremitura ottenendo così un succo davvero concentrato e prelibato. La macerazione di 30 ore è seguita da una fermentazione in acciaio per poi affinare per circa 15 mesi in barrique di rovere di terzo passaggio. Di colore dorato intenso al naso rivela note di vaniglia, fico, pera e paglia, armonizzati dalla nota rocciosa di suolo. Al palato è dolce, maturo ma mai stucchevole per via della sua sempre presente mineralità.

