

Fattori Soave 'Motto Piane' 2018

Soave - 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 abrikoos, geconfijt fruit met kruidige toetsen. Rijk en vet in de mond waarbij het rijpe, exotische fruit terug komt. Droog en met voldoende zuren, mooi gebalanceerd.

wijngaard

Afkomstig van de Motto Piane-wijngaard, een perceel van 3,9 ha op de top van de Monte Calvarina. De bodem is vulkanisch en de hoogte varieert van 250 tot 300 m. De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud en de plantdichtheid is 5000 stokken per ha. Het rendement is slechts 28 hl/ha.

kelder

De oogst gebeurt manueel half september. Na de oogst drogen de druiven in kratjes gedurende 30 tot 40 dagen in een geventileerde ruimte. Pas daarna wordt er geperst. De gisting gebeurt in inox, de rijping deels in inox, deels in houten foeders.

onderscheidingen

2011: 18/20 in Decanter May 2013
2011: Bronze, Decanter World Wine Awards
2013
2011: Wine Advocate 93/100
2012: Robert Parker 92/100

druivensoorten

garganega: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij paddestoelen, eiergerechten, kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**