Garganega »Foglio 1« Verona IGT

Visco & Filippi

Filippo Filippi darf seine Weine nicht »Soave« nennen, weil er sie nicht filtriert. Trübungen sind mit dem europäischen Weinrecht nicht konform. Filippo baut all seine Weine lange auf der Feinhefe in Edelstahltank aus und filtriert sie nicht. So zelebriert er die maximal authentische Expressivität Soaves aus den weißen Rebsorten der Region im Hinterland von Verona, Garganega und Trebbiano di Soave, wie kein Zweiter.

»Foglio 1«, Blatt Eins, ist der Einstieg in die Welt seiner Vulkanweine aus Soave. Reinsortige Garganega aus einer Parzelle auf vulkanischem Verwitterungsgestein. Die Reben sind gut 60 Jahre alt, stehen in der traditionellen Veroneser Pergola. Lese von Hand ist ebenso selbstverständlich, wie sanfte Pressung mit kurzer Maischestandzeit und spontane Gärung auf der natürlich wilden Hefe. Ausbau in Edelstahltanks, in denen der Wein bis zu seiner Füllung auf der Feinhefe reift. Garganega in der ganzen Expressivität des vulkanischen Bodens, der Soave erst zu Soave macht. Typisch im Duft die Assoziation von kaltem Rauch, nassem Stein und trockenen Sommerkräutern. Zunächst »fruchtig« im Ansatz, im Lauf seiner Entwicklung im Glas dann aber weit mehr als nur das. Ein mundwässernd frischer, ursprünglich mineralischer Weißwein mit weichem und doch frisch wirkendem Säurespiel, das sich harmonisch in das saftige Mundgefühl integriert. Ein hinreißend unverfälscht realisierter Soave, der verständlich macht, warum dieser so lange so geschundenen Herkunft einst großer Ruf vorauseilte.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: 37 mg/l Gesamtschwefel | unflitriert | ungeschönt | Naturwein (VInNatur®)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
IVW23400

K&U
www.weinhalle.de