CUZZIOLGRANDIVINI

Suavia

Italia - Veneto - Fittà di Soave (VR)



SUAVIA

Proprietà / Fondatori Famiglia Tessari
Inizio Attività 1982
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata
Ettari 30
Bottiglie prodotte 200.000

SOAVE CLASSICO CASTELLARO

100% Garganega

Zona di produzione: lato nord del Monte Castellaro, verso l'abitato di Fittà
Terreno: estremamente pietroso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: 14 giorni in vasche di acciaio inox a 15-18°C
Affinamento: 12 mesi a contatto con le fecce fini in vasche d'acciaio, poi 24 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino luminoso
Profumo: si apre con sensazioni minerali accompagnate da una distintiva nota di pepe bianco e fragranza di gelsomino
Sapore: teso ed energico, il finale è lunghissimo e salino
Grado Alcolico: 12,5% vol



La famiglia Tessari vive e coltiva la vite fin dal 1800 a Fittà, piccolo borgo a 300 metri di altitudine a nord di Soave e proprio alla cittadella scaligera ha dedicato il nome dell'azienda agricola usando l'antico toponimo latino Suavia. Nel 1982 Giovanni Tessari e Rosetta sua moglie , consapevoli delle grandi potenzialità del loro territorio, decisero di mettersi in proprio e di pigiare la loro uva facendo il loro vino ed oggi Meri, Valentina ed Alessandra conducono l'azienda lavorando sempre a Fittà, dove tutto è cominciato. La loro storia è quella di una famiglia che si è dedicata tutta ed interamente alla vite rimanendo sempre a contatto con la natura senza perdere mai di vista le proprie origini. Nei 30 ettari vitati sono coltivate soltanto le due varietà autoctone del Soave: la Garganega ed il Trebbiano di Soave, due uve bianche che sono le indiscusse padrone di casa di questo luogo con viti che piantate dai nonni paterni, hanno ora più di settant'anni. La cantina, moderna ed efficiente, è stata progettata per produrre solo vini bianchi, utilizzando uno stile architettonico agreste, adeguato all'ambiente ed al paesaggio viticolo circostante ed è stata concepita per sfruttare la forza di gravità riducendo al minimo la movimentazione dei mosti e dei vini. Un ambiente eccezionale ed una famiglia d'eccezione per un Soave tra i massimi interpreti dell'enologia veneta.