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

100% Garganega

Zona di produzione: Veneto, Soave
Terreno: origine vulcanica, ricco di scheletro basaltico
Vendemmia: manuale
Vinificazione: diraspatura e successiva pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica in acciaio per 14 giorni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica parziale
Affinamento: in acciaio a contatto con le fecce fini per 5 mesi; solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: svela fresche fragranze di mela, pera kaiser e biancospino, accompagnate da belle note agrumate e minerali
Sapore: succoso e cremoso. Dalla freschezza costante e dal finale sapido e appagante
Grado Alcolico: 12,4% 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.