

Azienda Agricola Bruno Tasoniero (Soave - Veneto)

Bruno Tasoniero ejer blot 5 hektar vinmarker, der alle er beplantet med den unikke lokale drue Garganega.

Produktionen er mellem 20.000 og 30.000 flasker om året, så det er ikke "big business" så at sige. Vinstokkene er gamle med en gennemsnitsalder på over 40 år. Alle ingredienser tilstede til at lave karakterfulde og unikke vine.

Al arbejde foregår pr. håndkraft, og alle hans marker ligger i den unikke mark Calvarina, hvor vulkanerne i den grad har sat deres præg.

I 2017 besluttede hans sig for fremadrettet at producere hans vine økologisk, og i 2020 var hans produktion 100% økologisk certificeret.

Al vinificering foregår i ståltanke, og er med til at bevare syre og friskhed i vinene. Vinene er alle lavet 100% på Garganega, og lagerer i op til 24 måneder på vingården inden de frigives til salg.

Bruno Tasoniero - Vulcan Soave 2018

Fra marken "Calvarina" beliggende på vulkanens bjergsider.

Al høst foregår i hånden (høsten fandt sted den 6. oktober 2018). Druerne stammer fra vinstokke, der er mere end 40 år gamle.

Bepplantet med kun 3.000 planter pr. hektar, og giver et udbytte på blot 60 hektoliter pr. hektar!

Gæring og lagring i 8-10 måneder sker udelukkende i ståltanke. Vinen lagerer efter aftapning 1 år på flasken i kælderen.

12,5% alkohol.

Druesammensætning

100% Garganega

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk guldgylde farve i glasset og med en svagt grønligt skær.

Duften

En vidunderlig og kompleks duft. Masser af finesse og masser af frugt. Overvejende med citrus komponenter, men også med lidt honningmelon og frisk pære i baggrund. En herlig mineralitet med en let kalket tone. Grønne urter og fornemmelsen af en forårseng.

Smagen

Man fornemmer en vin med en dejlig blød tekstur og ren frugt. Den er medium fyldig med en helt vidunderlig syre. Imponerende høj koncentration og en uhyre flot balance. Den er kompleks og spændende.

Den er uhyre nem at drikke, men rummer masser af finesse. Den type vin der både går som pre-dinner vin og til maden. Server den sammen med sushi, skaldyr eller diverse fiskeretter. Til sommersalaten eller til lyst kød som eksempelvis kylling. Ja sågar til ostebordet! Den kan sagtens gemmes en lang årrække.

Eftersmagen

Egentlig som ventet er eftersmagen meget lang. Først lige et spark fra den præcise syre. Så kommer frugten galopperende med friskhed og en let sødme. Den bliver liggende i over et minut. Og mens man tygger på det, så har man bare lyst til endnu en mundfuld....

(Smagt den 2. marts 2022)