

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 2019

Fra marken "Calvarina" beliggende på vulkanens bjergsider.

Al høst foregår i hånden (høsten fandt sted den 12. oktober 2019). Druerne stammer fra vinstokke, der er 42 år gamle.

Beplantet 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.

12,6% alkohol.

Druesammensætning

100% Garganega

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står med en meget lys korngylden farve i glasset. Krystalklar og glinsende.

Duften

En spændende og meget ekspressiv duft. Masser af komponenter. Og masser af frugt. Selvom der er et strejf af lime, så er vi nok overvejende på den tropiske side. Der er ananas, pære, abrikos og et hint af bananlikør. Hasselnødder, smør, korntoner (halm) og forårsblomster.

Smagen

Som i årgang 2018 fremstår vinen i utrolig flot balance. Den er medium fyldig med en flot koncentration. Frugten er ren, frisk og velmagende. Syreprofilen er blændende og indrammer den rene og velmagende frugt. Elegance og let vildskab i skøn forening – wow.

Dekanter gerne i 1-2 timer inden servering, og server den ikke alt for kold. Den er nem at nyde her som helt ung, men rummer masser af gemmepotentiale. Server den som fyraftensglas eller sammen med alskens fiskeretter. Det være sig skaldyr, fisk eller sushi. Eller til en gang lyst kød som eksempelvis kylling.

Eftersmagen

Den pænt koncentrerede og rene frugt efterlader næsten en tannin fornemmelse i eftersmagens begyndelse. Derefter er det igen den unge og let syrlige frugt, der bliver liggende imponerende længe.

(Smagt den 17. november 2022)