



Soave Classico DOC Montesei 2022

Producent: Az. Agr. Le Battistelle
Område: Soave
Land: Italien
Alkohol: 12,5
Drue: Garganega

Fra op til 90 år gamle vinstokke plantet på forskellige parceller på de sydvendte, "vulkanske" bakker kommer denne herlige og sprøde [Soave-hvidvin](#).

Vinstokkene står på traditionel stil opbundet via pergola-metoden på en jordbund af porøse vulkanske sten, ler og silt.

Bag domænet står Gelmino og Christina Dal Bosco, der siden 2002 har drevet deres små 9 ha fra de stejle, "vulkanske" bakker omkring Brognoligo. Indtil da havde familien solgt druerne videre til det lokale kooperativ. På trods af domænets alder har Le Battistelle allerede opnået at modtage de maksimale **3 GLAS i Gambero Rosso** og få rosende ord med på vejen fra Vinous.

Le Battistelle favoriserer den lokale Garganega-drue. For selvom lovgivningen siger minimum 70% Garganega med mulighed for at supplere med op til 30% Trebbiano, Chardonnay og/eller Pinot Blanc, benytter Gelmino og Christina altid 100% Garganega. Dette kombineret med det enestående terroir frembringes der en mere fokuseret og mineralsk udgave af en Soave, end det man typisk oplever fra regionen.

Efter høsten selekteres druerne nænsomt, hvorefter de afstilles og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål. Vinen gennemgår ikke malolaktisk fermentering, men forbliver på stål med gærresterne i ca. 4 måneder, hvorefter den tappes og lagres yderligere en måned på flaske inden frigivelsen.

Vinbeskrivelse:

Montesei er en frisk og charmerende hvid Soave, hvor man (fra op til 90 årige gamle vinstokke) virkelig får god Soave til



prisen.

Vinen folder sig smukt ud i næsen, hvor indsmigrende aromaer af pære, grønne æbler, fersken, hvide blomster og en stenet undertone charmer sig op af glasset.

Rank og fokuseret folder den sig flot ud i smagen, hvor den middelkoncentrerede, rene frugt på smuk vis afbalanceres af et forfriskende syre-grip og en middellang, afbalanceret eftersmag.

En elegant og forfriskende hvidvin, som kan nydes til et bredt udvalg af fisk og skaldyr - eller helt alene.

Druesammensætning:

100% Garganega

Rasmus Christensen -

94 point

Winewherever:

Beskrivelse af producenten

Le Battistelle er et forholdsvis nyt domæne, der siden domænets start har haft et mål om at producere den bedst mulige kvalitet af terroirtro hvidvine fra hjertet af Soave.

Dette med stor succes, da vinhuset allerede er blevet tildelt 3 glas i Gambero Rosso. Derudover blev domænet i 2023 omtalt på følgende måde i Decanter:

"one of the key artisan producers of Soave Classico"

Bag domænet står Gelmino og Christina Dal Bosco, der siden 2002 har drevet deres små 9 ha fra de stejle, "vulkanske" bakker omkring Brognoligo, som står plantet med helt op til 140 år gamle vinstokke!

Nogle af domænets marker er faktisk så stejle, at de har opnået den lidt mærkværdige certificering som "Heroic Viticulture"!?!

Le Battistelle favoriserer den lokale Garganega-drue. For selvom lovgivningen siger minimum 70% Garganega med mulighed for at supplere med op til 30% Trebbiano, Chardonnay og/eller Pinot Blanc, benytter Gelmino og Christina altid 100% Garganega. Dette kombineret med det



enestående terroir frembringes der en mere fokuseret og mineralsk udgave af Soave, end det man typisk oplever fra regionen.

Le Battistelle er top-seriøs Soave, som man bare så sjældent oplever.