



Le Bignele

Soave Classico

Årgång	2024
Druvor	100% Garganega
Alkoholhalt	12,5%
Servering	10–12 °C
Producent	Le Bignele
Ursprung	Soave Classico DOC, Veneto, Italien
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Uttrycksfull och välbalanserad Soave Classico med generös frukt, blommiga aromer och en elegant örtighet. Vinet kombinerar Garganegadruvans runda och mjuka karaktär med friskhet och mineralitet från de vulkaniska jordarna i Soave Classico.

Färgen är ljust gyllengul. Doften är inbjudande med toner av vita blommor, akacia, citrus, persika och framträdande färska örter. Smaken är rund och harmonisk med inslag av mogen stenfrukt, citrus, mandel och örtekryddor. Eftersmaken är lång och nyanserad med fin fräschör och mineralitet.

Växtplats och jordmån

Druvorna odlas i den historiska delen av Soave Classico mellan Soave och Monteforte d'Alpone. Områdets vulkaniska jordar, tillsammans med ett gynnsamt mikroklimat, ger viner med aromrikedom, friskhet och tydlig mineralisk karaktär.

Vinframställning

Druvorna skördas vid optimal mognad och pressas varsamt för att bevara frukt och aromatik. Jäsningen sker under temperaturkontrollerade förhållanden i ståltank, följt av en kortare lagring på jästfällningen för att ge vinet extra textur, komplexitet och balans.

Lagring

Njutbart ungt men kan utvecklas positivt under minst 3–5 års lagring.

Passar till

Ett utmärkt vin till fisk, skaldjur och vegetariska rätter där örter spelar en framträdande roll. Särskilt gott till grillad havsabborre med salvia, risotto med örter och citron, pasta med zucchini och basilika eller kyckling med medelhavsörter. Passar även mycket väl till milda getostar och antipasti.

Soave Classico omfattar den historiska kärnan av Soave och anses av många vara appellationens mest ursprungstypiska område.

De vulkaniska jordarna är ovanliga i Italien och bidrar till den friska mineralitet och subtila sälta som kännetecknar många av områdets bästa viner.

Om producenten



Le Bignele

Marano, Valpolicella | Vinmakare Luigi och Angelo Aldrighetti tillsammans med Luigis barn Nicola, Silvia och Cecilia

Historien om vingården Le Bignele börjar redan 1818 med familjen Aldrighettis inköp av mark runt området "Bignele", en plats omgiven av natur och de klassiska kullarna i Valpolicella Classica nära den lilla byn Valgatara i Marano di Valpolicella.



Familjen har odlat marken i generationer och förfogar idag över cirka 9 hektar vingårdar i dalarna kring Marano di Valpolicella, Negrar och San Pietro in Cariano. Odlingarna ligger på omkring 300 meters höjd över havet i ett böljande landskap som ger goda förutsättningar för druvor med både mognad och friskhet. De kuperade lägena, höjdskillnaderna och det gynnsamma lokalklimatet bidrar till viner med fin fruktkoncentration, friskhet och balans.

Vingården drivs idag av bröderna Luigi och Angelo Aldrighetti tillsammans med nästa generation Nicola, Silvia och Cecilia. Arbetet är tydligt fördelat inom familjen, där Angelo ansvarar för vingårdarna och odlingen medan Luigi leder arbetet i vinkällaren och vinifieringen.

Utöver de klassiska vinerna från Valpolicella producerar familjen även Soave Classico från vingårdar i den historiska delen av appellationen, mellan Soave och Monteforte d'Alpone. De vulkaniska jordarna och druvan Garganega skapar här viner med friskhet, blommighet och tydlig mineralitet. Även här är målet detsamma, att låta ursprung och terroir stå i centrum genom varsam odling och omsorgsfull vinframställning.

Under den intensiva skördeperioden samlas hela familjen för att förena erfarenhet, tradition och modern teknik i produktionen av sina viner. Från de handskördade druvorna produceras klassiska viner från Valpolicella Classica, däribland Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone och Recioto, samt på senare år även Soave Classico. Alla viner är ursprungstypiska och kännetecknas av fin frukt, uttrycksfull karaktär och balans.