

Bolla Soave Classico Rétro DOC

Proefnotitie: Citroengeel van kleur met aroma's van citrus bloemen, exotisch fruit, honing. Zacht en elegant in de mond.

Specificaties:

Producent Bolla
Druivensoorten 100% garganega
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: citrus, bloemen, exotisch fruit

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden de druiven voor een korte periode ingeweekt onder lage temperatuur. Na de alcoholische vergisting blijft de wijn in contact met de gistcellen totdat deze wordt gebotteld einde jaar.

Wijn & spijs: Aperitief. Wit vlees en risotto.

Awards: “Een bolleboos wat betreft het maken van Soave, dat is Bolla – al meer dan 130 jaar. Het was in 1883 dat de in het kasteelstadje Soave gevestigde herbergier Abele Bolla een kleine kelder bouwde voor het zelf maken van wijn. Sindsdien is een wijnbedrijf ontstaan dat tot de bekendste en toonaangevendste van het gewest Veneto behoort (en nu eigendom is van de dynamische Grupo Italiano Vini). Een smakelijke kennismaking vormt de met een jaren zestig etiket gepresenteerde Bolla Retro 2018, een Soave Classico van alleen de garganegadruif. We proeven in deze aimabele, nét niet te rijpe witte wijn sappig en zacht fris verpakt, licht gekruid geel en wit fruit plus een nootje.” – **Hubrecht Duijker, beste uit de test augustus 2020**

“Mild, zacht geel fruit, licht amandelig en prettige opfriszuren. Bovenste beste Bolla”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8.**

Achtergrondinformatie: Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.

Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze





pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.