

## Santi Soave Classico DOC

**Proefnotitie:** Strogeel van kleur. Een elegante, levendige geur stuift uit het glas met geuren van vlierbloesem en hints van tropisch fruit en acaciahoning. Volle body met elegante lengte en subtiele aardse tonen.

**Specificaties:**

**Producent** Santi  
**Druivensoorten** garganega, trebbiano di soave  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Veneto  
**Sluiting** Schroefdop  
**Categorie** Wit  
**Alcoholpercentage** 12,5%

**Smaakprofiel:** Vol & elegant, vlierbloesem, tropisch fruit

**Vinificatie:** Na het ontstelen worden de trossen zacht gekneusd en volgt een lange koude maceratie. Fermentatie vindt plaats in RVS tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 14-17°C. Vervolgens rijpt de wijn nog een aantal maanden 'sur lie' op een lage temperatuur.

**Wijn & spijs:** Voorgerechten, vis, kabeljauw, geroosterde parelhoen, wit vlees

**Awards:**

**Achtergrondinformatie:** De Santi-wijnmakerij speelt een sleutelrol in de geschiedenis van Valpolicella. Opgericht in 1843 in Illasi, een oud dorp in het oostelijke puntje van het district Verona, vlakbij het Lessini-gebergte. Hier, in de schaduw van een middeleeuws kasteel, richtte Carlo Santi zijn kelder op om wijnen te produceren die typisch zijn voor het gebied. Santi is één van de drie oudste wijnhuizen in deze regio samen met Cantina Bolla en Bertani.

Vanaf het begin concentreerde de familie Santi zich op kwaliteit en eersteklas grondstoffen, waarbij ze alleen de beste druiven uit het beste teeltgebied van hun eigen landgoed gebruikten. Het succes van de wijnen overtuigde het wijnhuis om ook druiven te kopen van lokale telers. Door deze goede relaties kan Santi nu nog altijd druiven gebruiken uit verschillende microklimaten, om zo de exclusieve stijl van Santi te continueren. In de jaren die volgde bleef het streven hetzelfde: kwalitatieve & uitmuntende wijnen, met onderzoek en innovatie. Vandaag de dag staat Santi voor wijnen die volledig representatief zijn voor het uitmuntende terroir van Valpolicella.

Christian Ridolfi staat als wijnmaker bij Santi aan het roer. Na zijn opleiding aan het 'Istituto Agrario di Conegliano', waar hij is opgeleid tot oenoloog, startte hij zijn carrière bij Santi. In de loop der jaren heeft hij veel kennis opgedaan over de regio, het terroir, de druiven en kent elke vallei op zijn duim. Na twintig jaar in andere wijnkelders gewerkt te hebben, keerde Christian terug bij Santi. Onder zijn leiding is het wijnhuis een volledig gerenoveerd in 2016.





Drie belangrijke pijlers van de filosofie van Christian Ridolfi & Santi:

- Corvina: de koning van dit terroir. Zorgt in iedere blend voor een elegante, fruitige stijl.
- Santi kiest bewust voor rijping van de wijnen in grote vaten. Naast dat dit typerend is voor de Italiaanse traditie, wil Santi de verhoudingen tussen het wijn en de oppervlakte van het vat laag houden, in het risico op zuurstoftoevoer te minimaliseren. Santi gebruikt vaten van 25-28 hectoliter voor Amarone, met een gemiddelde capaciteit van 40 hectoliter.
- Naast eikenhouten vaten, gebruikt Santi vaten gemaakt van typisch inheems hout, met kersen, kastanje en kleine hoeveelheden acacia. Elke houtsoort staat voor een kenmerk van Valpolicella.