

Bolla Tufaie Soave Classico Superiore DOCG

Proefnotitie: Goudgeel van kleur met aroma's van citrus, meloen, grapefruit, peer, vleugje kruiden en honing. De smaak is intens en zacht. Vol met een fantastische structuur en een intens lange afdronk.

Specificaties:

Producent Bolla
Druivensoorten 85% garganega 15% trebbiano di soave
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: citrus, peer, honing



Vinificatie: Sinds 2019 komen de druiven van Bolla Tufaie uit de Castellaro wijngaard, één van de 33 crus in het Soave gebied. Het fermentatie proces van de Tufaie gebeurt onder gecontroleerde temperatuur voor ongeveer 20 dagen. De gistcellen blijven na de vergisting zo lang mogelijk in contact met de wijn. Tijdens deze periode worden de gistcellen 2x per week geroerd om om het contact oppervlakte te vergroten. Deze techniek wordt ook wel 'bâtonnage' genoemd. Dit zorgt voor een extra smaak dimensie, daarnaast ondergaat een deel van de wijn de malolactische fermentatie om fruit te behouden. Voor het bottelen rijpt de Tufaie 1 jaar in de kelder in roestvrijstalen tanks en, voor een klein deel, in Franse eikenhouten vaten.

Wijn & spijs: Risotto, kalfsvlees, pasta, salades, vis- en schaaldieren, zachte kazen.

Awards: 93/100 pnt. – Doctor Wine
90/100 pnt. – James Suckling

- ****(*) – max. 5 sterren - Anijs en bloemen, perzik, peer, rijp. Kracht, elegant, mooie zuren, weelderig. – **Perswijn**

- “Anders dan andere soaves. Tufaie is een klasse apart. Voor wie ervan houdt: op hout opgevoed. Langdurige lagering ‘sur lies’. Daardoor rijker, complexer en gevulder. Marsepeinfruit: perzik, mango en banaan. Iets kokos. Voldoende fris. Fluwelen frisheid. Fijne, zachte, amandelbittertjes dit jaar.”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8,5.**

- “De best mogelijke kennismaking met Bolla vormt de Tufaie, een Soave Superiore die deels een beetje vatlagering kreeg en gecomponeerd werd uit 85% Garganega, aangevuld door Trebbiano di Soave. De op een zware fles gebottelde, nog jeugdig ogende wijn smaakt prettig, fris en heel sappig met een licht notig en tegelijk mild fruitig aroma richting perzik en peer en zal met bijvoorbeeld zoetwatervis een prachtig partnerschap vormen” **Hubrecht Duijker**



Achtergrondinformatie: De naam Tufaie is afkomstig van de oude naam van de Tufa Quarries die ooit Verona omgaven. Dit goudkleurige vulkanische steen, zoals de kleur van deze wijn, werd gebruikt om de mooiste kerken en het 'Teatro Romano' te bouwen.

Sinds de 2019 Vintage komen de druiven van Bolla Tufaie uit de Castellaro wijngaard, één van de 33 crus in het Soave gebied. De wijngaarden liggen op de Castellaro aan, een vulkanische berg in Veneto. Deze vulkanische kegel staat bekend om zijn hoogte, bodem en ventilatie. Op de hellingen wordt een wijngaard van 21 hectare verbouwd (het totale klassieke gebied van Soave is 1.700 hectare), waarvan er 2 volledig gewijd zijn aan Bolla Tufaie Soave Classico Superiore DOCG.

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.