



Terre di Castelnovo – Soave DOC



De Cantina di Castelnovo del Garda werd in **1958** opgericht door slechts 11 wijnboeren met maar **enkele hectaren wijngaarden**, maar ze maakte sindsdien een **geleidelijke maar gestage groei** door. De cantina ligt vlak aan het winderige **Gardameer** met haar **uniek microklimaat**. De omliggende **kalksteenbodems** zijn rijk aan **fossiele resten** van morene die de geproduceerde wijnen een onmiskenbare **mineraliteit** meegeven. De schilderachtige heuvels ten zuidoosten van het meer omvatten **prestigieuze DOCG**-appellaties Bardolino (Superiore), Custoza, Lugana en Bardolino. Cantina di Castelnovo del Garda maakt sinds juli 2019 deel uit van de **Vitevis groep**.

De **absolute basis** voor de wereldberoemde Soave-wijnen uit Veneto is de **Garganega**, één van de oudste en belangrijkste witte kwaliteitsdruiven van Italië. Ze brengt een **natuurlijk elegante structuur**. Kenmerkende tonen van wit en geel fruit (witte perzik, gele appel), citrus, kamille, veldbloemen en een zeer herkenbare, typisch Italiaanse amandeltoets (bittere amandel) in de afdronk. De druif rijpt erg laat, waardoor zij in de herfst een uitstekende **balans** ontwikkelt tussen **frisse zuren en rijke aroma's**. De wijnen zijn droog, verfijnd, sappig en harmonieus met een medium body. Naarmate de wijn rijpt (of bij lage opbrengsten per wijnrank), ontwikkelt hij een rijker, bijna honingachtig en mineraal karakter.

In de beroemde Soave-wijnen mag **Trebbiano di Soave tot maximaal 30% van de blend** uitmaken. Dat is een hoogwaardige, inheemse witte kwaliteitsdruif die genetisch verwant is met de Verdicchio uit de Marche.¹ Waar de **Garganega** zorgt voor **body, rijp wit fruit en textuur**, voegt de **Trebbiano di Soave** de broodnodige **frisheid, zuren en aromatische spanning** toe.

Ook deze **Terre di Castelnovo Soave DOC** is een verfijnde witte wijn, gemaakt van de traditionele combinatie van **Garganega en Trebbiano di Soave**, afkomstig van een **klei-rijke bodem**. De wijn rijpt gedurende **4 maanden op inox**, waardoor zijn frisse en elegante karakter optimaal behouden blijft.

Hij heeft een **strogele kleur** en een intens aroma van **rijp geel fruit**. In de mond is hij **harmonieus, fris en zacht fluweelachtig**, met een mooie balans en aangename afdronk. Een veelzijdige wijn die perfect past als aperitief en bij **visgerechten, schaal- en schelpdieren, lichte voorgerechten en zachte kazen**. Best serveren op **10–12°C**.

¹ In de **Lugana DOC**, een beetje westelijker ten zuiden van het Gardameer, heet deze druif dan weer **Turbiana** of **Trebbiano di Lugana**.