



Bolla Soave Classico DOC

Proefnotitie: Lichte citroenkleur met aroma's van fris fruit, citrus en peer. Frisse zuren in de mond met een toets van honing in de afdronk.

Specificaties:

Producent Bolla
Druivensoorten 90 % garganega 10% trebbiano di soave
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: citrus, peer, honing

Vinificatie: Tijdens de koude schilweking behoudt de wijn frisheid. Na een periode 'sur lie' wordt de wijn gemend met een wijn gemaakt van zeer rijpe druiven, dit geeft meer complexiteit en body.

Wijn & spijs: Mediterrane gerechten, pizza, vis

Awards: "Een salade met zoetwatervis op een terras bij het amfiteater van Verona – en dan een glas Soave Classico, dat maakt het leven móói. Dit soort heerlijke herinneringen borrelden vanzelf op bij het proeven van de Bolla Il Gambero. Want het is een Soave zoals Soave moet smaken. Sappig, niet te zuur maar wel fris, elegant en vriendelijk fruitig, denk aan perzik samen met peer en dit alles héél licht gekruid. Een kwaliteit overigens die werd bereikt dankzij Bolla's grote ervaring met het maken van Soave; het huis is daarin al ruim 130 jaar gespecialiseerd." **Hubrecht Duijker**

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.