Gini

Gini Soave Classico 2024 exprime avec beaucoup d'élégance le visage le plus fin de Garganega, dans un style lumineux, salin et délicatement floral, signé par l'une des familles historiques de Soave

GINI

90 vinous

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Garganega

Soave Classico 2024

Vénétie, Italie

Région et vignobles

Gini est installé à Monteforte d'Alpone, au cœur de **Soave Classico**, la zone historique et vallonnée de l'appellation. Le domaine y cultive des coteaux réputés, avec un patrimoine de vieilles vignes qui participe largement à la personnalité de ses vins. Pour cette cuvée, les raisins proviennent de 16 hectares plantés autour de 1950, situés entre 100 et 200 mètres d'altitude, avec une exposition sud-est.

Le profil du terroir est essentiel. Les sols associent **roches volcaniques et calcaire**, une combinaison particulièrement favorable à Garganega, cépage qui trouve ici tension, finesse aromatique et allonge minérale. Cette implantation en coteaux, dans le secteur classique de l'appellation, contribue au style racé du vin, plus nuancé et plus salivant que de nombreuses expressions plus simples de Soave.

Vinification

Gini Soave Classico 2024 est élaboré à partir de **100% Garganega**. La vendange est manuelle, puis la fermentation se déroule en cuve inox avec des levures indigènes, à une température de 16 à 18 °C. Cette approche permet de préserver la netteté du fruit, la fraîcheur florale et la précision naturelle du cépage.

L'élevage est volontairement sobre afin de laisser parler le terroir. Le vin séjourne **six mois en cuve inox**, avant environ deux mois de repos en bouteille. L'absence de bois maintient l'expression sur la pureté, la vivacité et une texture droite, sans maquillage, très cohérente avec l'identité classique de Soave chez Gini.

Notes de dégustation

- **Robe :** jaune paille brillant, avec des reflets vert-or qui soulignent la jeunesse et l'éclat du vin.
- **Nez :** fleurs blanches, pêche blanche, poire, pomme jaune, agrumes fins, avec une nuance de feuille de citron, de poivre blanc et une touche pierreuse délicatement fumée.
- **Bouche :** attaque vive, corps léger à moyen, matière nette et polie, portée par une acidité fraîche, une sensation saline et une finale persistante aux accents d'agrumes, de fruit à chair blanche et d'amande.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GINI

Soave Classico 2024

Le saviez-vous ?

La famille Gini revendique une présence à Soave depuis **1570**, ce qui en fait l'un des noms historiques de l'appellation. Elle est aussi reconnue pour la préservation de vieilles vignes dans les coteaux de Monteforte, un héritage qui nourrit la profondeur et la personnalité de ses vins.

Idées d'accords mets et vins

- **Bar grillé** : la fraîcheur citronnée et la salinité du vin prolongent naturellement la délicatesse iodée du poisson.
- **Risotto au citron et aux herbes** : la texture du riz trouve un bel écho dans la bouche souple du vin, tandis que l'acidité garde l'ensemble dynamique.
- **Poulet rôti au thym** : les notes florales, la chair blanche du fruit et la tension minérale accompagnent très bien une volaille simplement rôtie.
- **Linguine aux palourdes** : la finale saline, nette et sapide du vin épouse parfaitement les saveurs marines et l'huile d'olive.

90 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 90 Points (2024)

The 2024 Soave Classico entices with a pretty mix of crushed yellow apples, rosemary and sweet smoke. It reverberates with zesty tension as crisp orchard fruits mingle with sour citrus tones over a core of stimulating acidity. This wine leaves the cheeks puckered and mouth watering for more through the medium-length and crisply refreshing finale.

90 James Suckling

James Suckling (JS) : 90 Points (2024)

A restrained wine with aromas of stone fruit, lemon leaves and white pepper. The attack is forthright, with a light body and a fragrant, crisp and polished finish full of citrus notes. Drink now