CANTINA
DI**SOAVE**

CANTINA
DI**SOAVE**

L'area del Soave rappresenta certamente una delle realtà vitivinicole più importanti a livello nazionale. L'identità enologica di questo comprensorio prende forma tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, certamente anche grazie alla nascita di Cantina di Soave nel 1898, **la prima cantina sociale cooperativa di tutto il Veneto.**

Come si legge in un articolo pubblicato all'epoca dal quotidiano L'Arena, la Cantina è nata con uno scopo preciso: «la lavorazione in comune delle uve appartenenti ad un dato numero di individui per confezionare, sotto la direzione di un enotecnico, una sola massa di vino a tipo costante che, meglio di quello ottenuto con una lavorazione isolata, risponda alle esigenze dell'odierno commercio al consumo».

Gli esordi purtroppo non sono facili: una decina d'anni dopo la nascita della Cantina, a Soave arriva la fillossera e poi, come in un climax di distruzione, la Grande Guerra. Nel giro di pochi anni l'infezione fillosserica cancella enormi estensioni di vigneti, gli uomini vengono chiamati alle armi e il consumo stesso di vino cala a causa dell'impoverimento generale causato dalla guerra. La ricostruzione e con essa l'identità viticola del Soave iniziano a prendere forma a partire dagli anni Venti e proseguono per tutto il corso del Novecento: nel settembre 1929 si tiene la Fiera dell'Uva di Soave, la prima in Italia, e dall'anno successivo il Governo, al fine di valorizzare questo prodotto basilare per l'economia dell'intero Paese, la istituisce a livello nazionale. Nel 1930 avviene la costituzione ufficiale di Cantina di Soave, nel 1931 il comprensorio del Soave viene indicato come prima zona tipica di vini pregiati italiani, poi ufficialmente riconosciuta con Regio decreto nel 1936.

Nel 1968 arriva il riconoscimento della DOC e nel 1998 della DOCG al Recioto di Soave, la prima DOCG del Veneto.

Tutto questo si inserisce all'interno di una logica di rilancio dell'economia vitivinicola soavese: realtà e iniziative complementari che, in quella precisa congiuntura, hanno accompagnato la popolazione alla riconquista figurata della propria terra.

Negli anni Duemila si collocano ulteriori pedine di grande importanza per il territorio e la denominazione. Con decreto di riconoscimento n.1749 del 21/01/2016 **"Le colline vitate del Soave" vengono riconosciute e iscritte nel registro nazionale dei paesaggi storico culturali di interesse storico.**

Dal novembre 2018 il Soave è patrimonio dell'umanità per l'agricoltura, il primo in Italia legato alla viticoltura. È stato infatti approvato dal comitato scientifico della FAO l'inserimento del Soave come 53simo sito mondiale riconosciuto come patrimonio agricolo di rilevanza mondiale, secondo il programma GIAHS. Vengono così tutelati come patrimonio dell'umanità i tratti distintivi di questo territorio: la pergola veronese, i vitigni autoctoni Garganega e Trebbiano, i muretti a secco e terrazzamenti, l'appassimento e il Recioto di Soave e infine l'organizzazione sociale fatta da migliaia di viticoltori riuniti in una cooperazione virtuosa.

Proprio la cooperazione, infatti, ha consentito a moltissimi piccoli produttori di continuare a fare i viticoltori, portando avanti l'attività di famiglia che di fatto rappresenta la tradizione di questa terra. Questo si traduce in ricchezza per il territorio e benessere condiviso.

CANTINA
DI**SOAVE**

The Soave viticultural area constitutes one of Italy's premier winegrowing zones. The quality winemaking vocation of this district began to manifest itself in the period between the late 1800s and the early 1900s, and the founding of the Cantina di Soave in 1898, ***the first cooperative producer in the Veneto, certainly influenced that growth.***

As reported in an article of the era in the L'Arena daily newspaper, the Cantina was established for a specific purpose: "The processing as a group of the grapes grown by a certain number of growers and the vinification, under the direction of a winemaking expert, of a unified amount wine with a consistent identity that would, in a manner better than that of individuals, meet the demands of today's consumer market." Those beginnings, unfortunately, were far from untroubled. A decade afterwards, phylloxera arrived in Soave, then climaxing that devastation, World War I hit. It took only a few years for phylloxera to destroy enormous expanses of vineyards, then the local men were conscripted into the military, and finally wine consumption fell due to the general impoverishment caused by the war. Reconstruction and, with it, the re-establishment of the wine industry in the Soave area began taking shape in the 1920s and progressed through the following years of the 20th century. In September 1929, Soave organised the Grape Fair of Soave, the very first of its kind in Italy, and the next year the Italian government, in order to promote this "foundation product" of the entire country, established such fairs throughout Italy. In 1930, Cantina di Soave was officially constituted, and in 1931, the Soave production area was recognised as Italy's first traditional zone of premium wines; then, in 1936, it was officially so designated by Royal decree. ***Finally, DOC recognition arrived in 1968, followed in 1998 by DOCG status for Recioto di Soave, the first wine in the Veneto so recognised.***

All of these events occurred during, and contributed to, the re-launching of the Soave-area winegrowing economy, an inter-related process that, over those crucial years, assisted the population in the "re-conquest" of their land.

New milestones for the growing area and the denomination were reached in the new millennium. Recognition decree no.1749 of 21 Jan. 2016 recognised ***"The vine-clad hills of Soave" and entered them in Italy's National Register of Historically Significant Cultural Landscapes.***

In November 2018, Soave was designated a Globally Important Heritage Agricultural System (GIAHS) by the FAO, Italy's first viticultural ecosystem to be so honoured and 53rd world site recognised for its global relevance. Singled out for protection as world heritage components were the pergola veronese vine-training system, the Garganega and Trebbiano native grape varieties, terraced vineyards and their dry-stone walls, the natural drying technique of appassimento for Recioto di Soave wine, and finally, the traditional social organisation consisting of thousands of grapegrowers united in cooperatives. It is precisely this type of cooperative, in fact, that has allowed so many small farmers to continue living as grapegrowers, carrying on a family activity that represents a deeply-rooted local tradition here, one that translates into wealth and shared wellbeing for the area.

Soave

Un'unica parola che è insieme il nome della suggestiva cittadina medievale in cui è nata la cantina, il nome di un vino e l'aggettivo che meglio lo descrive. Mai come nel caso del Soave infatti il nome di un vino ha espresso così bene la sua essenza, le sue caratteristiche di **piacevolezza, armonia ed estrema eleganza.**
Cantina di Soave attualmente gestisce il 48% dei vigneti dell'area di produzione del Soave D.O.C. e il 43 % dei vigneti dell'area di produzione del Soave Classico.

*A single term that is at once the name of the romantic Medieval town in which our winery was founded and the name of a wine and an adjective that fittingly describes it. Nowhere but in the case of Soave, in fact, does the name of a wine express so felicitously its soul, its qualities of **pleasurableness, harmony, and thorough elegance.** Cantina di Soave currently manages 48% of the vineyards in the Soave denomination and 43% of those in the Soave Classico zone.*

I nostri vigneti/
our vineyards

TERRITORIO

Il Soave è uno dei comprensori più importanti e attivi nella produzione di vini bianchi originali italiani: un territorio circoscritto e autentico, sostanzialmente unico dal punto di vista ampelografico, pedologico, climatico e tecnologico.

L'area di produzione dei vini Soave è compresa nella sezione centro-occidentale dei Monti Lessini, in posizione prossima al punto in cui, digradando, si immergono nella Pianura Padana. Essi rappresentano il più occidentale altopiano carbonatico delle Prealpi Venete e sono noti in tutto il mondo per la straordinaria ricchezza di fossili dell'Eocene e per la grande variabilità dei fenomeni vulcanici da cui sono stati interessati.

L'area di produzione è sostanzialmente divisa in tre sottozone quasi equivalenti per dimensione e per consistenza viticola. La più antica, detta anche zona storica, coincide con il Soave Classico e si trova sui rilievi collinari dei comuni di Monteforte d'Alpone e Soave ed è interessata da una superficie vitata di 1700 ettari. La seconda zona, quasi interamente collinare, si estende da San Martino Buon Albergo a Roncà, interessando i rilievi della Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone. In quest'area si possono stimare circa 2.400 ettari. Altrettanti sono situati negli areali pianeggianti delle vallate appena citate: questa è la terza zona. La Cantina è il maggior produttore della denominazione, gestendo il 48% dei vigneti dell'area di produzione del Soave DOC e il 43 % dei vigneti dell'area di produzione del Soave Classico: i soci viticoltori hanno appezzamenti in tutte le zone sopracitate.

L'orografia del comprensorio del Soave si presenta assai diversificata con aree pianeggianti, si pensi alla pianura di Soave e Monteforte, e altre collinari con altitudini e versanti molto variabili. Vale lo stesso per l'origine e lo stato attuale dei suoli nei quali si riconoscono terreni calcarei, basaltici, detriti di falda e terreni depositati dalle alluvioni dei corsi d'acqua. Semplificando, i suoli del Soave si dividono in neri e rossi di origine vulcanica e bianchi o gialli di matrice calcarea.

Il clima di quest'area è temperato con precipitazioni comprese tra i 700 mm all'anno nelle annate siccitose e i 1300 mm in quelle molto piovose, concentrate prevalentemente in primavera e in autunno.

GROWING AREA AND VALLEYS

Soave, one of Italy's most important and dynamic wine production areas for traditional white wines, is a well-defined natural area, one that is quite distinctive from the point of view of grape varieties, soils, climate and technology.

The Soave production area comprises the central-western section of the Monti Lessini, near the point where they slope down and join the Po River plain, the Pianura Padana. These mountains constitute the westernmost carbonate plateau of the Veneto Pre-Alps and are widely-known for their rich Eocene fossil beds and for the complexity of the volcanic activity in their past.

The overall growing area is basically subdivided into three sub-zones, all quite similar in extent and viticultural vocation. The oldest, also known as the historic zone, coinciding with Soave Classico, lies on the hillslopes in the communes of Monteforte d'Alpone and Soave and extends over 1,700 hectares. The second zone, consisting almost entirely of hills, extends from San Martino Buon Albergo to Roncà, and includes the Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna, and Val d'Alpone valleys, over approximately 2,400 hectares. Of the same size is the third zone, made up of the level portions of the above-mentioned valleys.

The Cantina di Soave is the largest producer in the denomination, managing 48% of the DOC Soave growing area and 43% of the Soave Classico vineyards, with grower-members in all of the above-listed areas.

The topography of Soave is quite diverse, with level areas, such as the Soave and Monteforte plain, and with hilly zones that differ considerably in elevation and slope inclination. Likewise variable are the origins and current status of the soils, with complexes including calcareous and basaltic, talus slope and alluvial deposits from streams. More simply, Soave soils are subdivided into black and red volcanic soils and white or yellow calcareous soils.

The Soave climate is temperate, with rainfall totals of around 700mm in dry years and 1300mm in very rainy years, predominantly in the spring and autumn.

LA GARGANEGA

La Garganega è di antichissima coltivazione anche se non si conoscono con certezza le sue origini ed è una varietà chiave nel panorama del vigneto-Italia. Sicuramente è il vitigno autoctono per eccellenza del territorio del Soave. Pur essendo diffuso in tutto il Veneto occidentale, dal Garda ai Colli Euganei, è nel Soave che la Garganega raggiunge l'apice della finezza. Qui la sua presenza è documentata da almeno mille anni, durante i quali ha imparato ad interpretare l'essenza profonda di queste colline per esprimerne fedelmente l'identità vulcanica. È lei la protagonista del vigneto Soave con il suo dinamismo elegante, fondato sulla finezza delle sfumature floreali e su una freschezza che lascia trasparire una complessa trama minerale. Inconfondibile il finale leggermente ammandorlato che la Garganega conferisce al vino Soave, come una firma.

Questo vitigno offre raccolti generosi, formando grandi grappoli cilindrici con ampie ali che alla fine della maturazione passano dal verde brillante ad un dorato-ambrato traslucido all'epoca della vendemmia. I grappoli robusti, sani e con un buon livello di acidità sono adatti per l'appassimento, il metodo utilizzato per realizzare il tradizionale vino dolce, il Recioto di Soave. Quando le rese sono controllate e nelle migliori parcelle di collina, l'uva può produrre vini complessi, capaci di invecchiare. Il sistema di allevamento tradizionale è la pergola veronese, ancora molto diffusa, anche se dalla fine degli anni Novanta si è fatta strada anche la spalliera, soprattutto guyot.

L'altro vitigno autoctono del Soave è il Trebbiano di Soave che, prima di trasmigrare verso altri territori italiani, definendone produzioni enologiche originali e fortemente territoriali, è nella sua terra d'origine che trova il suo ambiente d'elezione. Ha avuto un vissuto complesso e un rapporto a volte conflittuale con i produttori di questa zona, ma di sicuro il Trebbiano insieme alla Garganega, è stato protagonista della rifondazione viticola delle colline del Soave dopo le ferite della fillossera, della peronospora e dell'oidio.

THE GARGANEGA

The Garganega grape, of great viticultural importance for Italy, is a very ancient variety. Even if its origins are not known with certainty, it has always been a key native grape for the Soave territory. Although it is widespread in the entire western part of the Veneto, from Lake Garda to the Euganean Hills, it is in Soave that the Garganega achieves its peak of elegance. Its presence here has been documented for at least a thousand years, during which the grape has learned how to interpret the quintessence of these hills and their volcanic soul. This monarch of the Soave vineyards produces wines with elegant dynamism, boasting a delicate florality and vibrant crispness, all supported by a vein of complex minerality, while the lightly bitterish finish is the Garganega's unmistakable signature. It gives generous crops, with large, cylinder-shaped clusters, with ample wings, that in ripening pass from a brilliant green to a translucent amber-gold at harvest. These healthy, hardy clusters with their good acidity are well-suited to natural drying, or appassimento, the method used to produce the traditional dessert wine, Recioto di Soave. When grown in the best hillside vineyard parcels and at low yields, the Garganega can yield complex wines with significant longevity.

The traditional vine-training system is the pergola veronese, still quite widespread, even though in the 1990s, vertically-trained systems, in particular the Guyot, became quite popular.

The other native grape of Soave, the Trebbiano di Soave, flourishes here in its original habitat, before migrating to other Italian growing areas, where it produces distinctive terroir wines. It has had a complex and at times conflicted relationship with local wine producers, but what is undeniable is that Trebbiano, together with Garganega, played a major role in the viticultural renaissance of the Soave hills, following the devastations of phylloxera, oïdium, and peronospora.

CASTELLO DI SOAVE

SOAVE DOC

Cod. 165 0505 43

BTG EAN
800 6393 300613
CRT EAN
800 6393 051850

750 ml

% 12

1,290 Kg

Nel borgo di Soave la storia della rocca medievale si intreccia con la storia dei vigneti e dell'uva Garganega, da cui nasce il Soave, un vino bianco secco dal sapore piacevole e nobile da accostare ad antipasti, zuppe, pasta, pesce e carni bianche.

In the small village of Soave, the history of the medieval fortress is connected with the history of the vineyards and of the Garganega grape, which produces this Soave wine. This dry white wine has a pleasant aroma and intense flavors. Perfect with appetizers, soups, pasta, fish and lighter meat dishes.

Uve/Grapes: Garganega
Vinificazione e affinamento / Vinification and maturation:
in acciaio / in stainless steel.

Confezione/Cartone
Package/Case

Bottiglie x cartone *Bottles x case*		6
Bottiglie x pallet *Bottles x pallet*		456
Peso lordo collo *Gross weight case*	kg	7,74
Larghezza collo *Case width*	cm	26,5
Profondità collo *Case depth*	cm	18
Altezza collo *Case height*	cm	31

Pallettizzazione
Paletisation

Pallet		*80x120*
Cartoni per strato *Case per layer*		19
Nr. di strati *Layers number*		4
Cartoni per pallet *Case per pallet*		76
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana *Total pallet height* *including cm. 15 platform*	cm	139
Peso lordo pallet *compreso kg 20 pedana* *Pallet gross weight* *including kg 20 platform*	kg	609

CANTINA
DI SOAVE
SAN
LORENZO
SOAVE CLASSICO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
CA
DIS
18
98

SAN LORENZO
SOAVE CLASSICO DOC

Cod. 165 0107 43

BTG EAN
800 6393 304222
CRT EAN
800 6393 051720

750 ml

12,5

1,290 Kg

Un elegante Soave ottenuto da uve raccolte a mano nella zona Classica, che abbraccia il tipico borgo medievale di Soave. Presenta colore giallo paglierino, delicati aromi di frutta, mela in particolare, sapore piacevole ed armonico. Ottimo con antipasti, pesce e carni bianche.

An elegant Soave made from hand-harvested grapes grown in the Soave denomination's Classic zone, which embraces the venerable medieval town of Soave. This elegant Soave Classico is made from handharvested, gently-pressed grapes. A brilliant straw yellow color precedes delicate aromas of white fruit, particularly apple, and delicious, balanced flavors on the palate. Perfect with appetizers, lighter meats and fish.

Uve/Grapes: Garganega
Vinificazione e affinamento / Vinification and maturation:
in acciaio / in stainless steel.

Confezione/Cartone
Package/Case

Bottiglie x cartone *Bottles x case*		6
Bottiglie x pallet *Bottles x pallet*		456
Peso lordo collo *Gross weight case*	kg	7,74
Larghezza collo *Case width*	cm	26,5
Profondità collo *Case depth*	cm	18
Altezza collo *Case height*	cm	31

Pallettizzazione
Paletisation

Pallet		*80x120*
Cartoni per strato *Case per layer*		19
Nr. di strati *Layers number*		4
Cartoni per pallet *Case per pallet*		76
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana *Total pallet height* *including cm. 15 platform*	cm	139
Peso lordo pallet *compreso kg 20 pedana* *Pallet gross weight* *including kg 20 platform*	kg	609

FITTÀ (CRU)
SOAVE CLASSICO DOC

Cod. 165 0010 43

BTG EAN
800 6393 306233
CRT EAN
800 6393 052338

750 ml

12,5

1,290 Kg

Da uve coltivate su una collina dell'area classica del Soave ricca di storia e tradizione: Fittà. È un vino bianco secco che presenta una deliziosa sensazione di mela fragrante e melone verde. Armonico di estrema eleganza e piacevolezza è perfetto con zuppe, piatti di pasta, carni bianche e pesce.

From grapes cultivated in the classical area of Soave production, the one with the highest tradition and history: Fittà. It is a dry white wine, that is full of bright fruit with luscious overtones of fresh apples and green melon. Well-balanced, delicious, and very stylish, it is the perfect partner to soups, pasta dishes, veal and poultry, and fish.

Uve/Grapes: Garganega
Vinificazione e affinamento / Vinification and maturation:
in acciaio / in stainless steel.

Confezione/Cartone
Package/Case

Bottiglie x cartone *Bottles x case*		6
Bottiglie x pallet *Bottles x pallet*		456
Peso lordo collo *Gross weight case*	kg	7,74
Larghezza collo *Case width*	cm	26,5
Profondità collo *Case depth*	cm	18
Altezza collo *Case height*	cm	31

Pallettizzazione
Paletisation

Pallet		*80x120*
Cartoni per strato *Case per layer*		19
Nr. di strati *Layers number*		4
Cartoni per pallet *Case per pallet*		76
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana *Total pallet height* *including cm. 15 platform*	cm	139
Peso lordo pallet *compreso kg 20 pedana* *Pallet gross weight* *including kg 20 platform*	kg	609

CANTINA
DI SOAVE
RECIOTO
DI SOAVE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
CLASSICO
18
98
CADS

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG

Cod. 165 0005 54

BTG EAN
800 6393 301597
CRT EAN
800 6393 051515

500 ml

% 12,5

0,95 Kg

Vino dolce di antica tradizione, è prodotto ancora oggi in piccole quantità con le migliori uve del Soave, lasciate in appassimento per ottenere maggiore dolcezza. Vino estremamente fine, giallo dorato, aroma fruttato intenso, vellutato e caldo, armonioso, con un leggero sentore di mandorla. Si combina perfettamente con tutti i dolci e con i formaggi erborinati.

A sweet dessert wine that boasts an ancient tradition, is still made in very small quantities from the finest Soave grapes left to dry on rafters. An extremely refined wine featuring bright appearance, intense and fruity aroma, and a mellow and velvety, warm harmonious, slightly bitter almond taste and full bodies flavor. It combines perfectly with all desserts and blue cheeses.

Uve/Grapes: Garganega

Vinificazione e affinamento / Vinification and maturation: Leggera macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore con fermentazione successiva in acciaio. A brief cold maceration on the skins for 24 hours, then fermentation in stainless steel.

Confezione/Cartone
Package/Case

Bottiglie x cartone *Bottles x case*		6
Bottiglie x pallet *Bottles x pallet*		348
Peso lordo collo *Gross weight case*	kg	5,7
Larghezza collo *Case width*	cm	20,1
Profondità collo *Case depth*	cm	13,3
Altezza collo *Case height*	cm	31

Pallettizzazione
Paletisation

Pallet		*80x120*
Cartoni per strato *Case per layer*		29
Nr. di strati *Layers number*		2
Cartoni per pallet *Case per pallet*		58
Altezza totale pallet compreso cm. 15 pedana *Total pallet height* *including cm. 15 platform*	cm	77
Peso lordo pallet *compreso kg 20 pedana* *Pallet gross weight* *including kg 20 platform*	kg	350

Viale della Vittoria, 128 - 37038 Soave (VR)
www.cantinasoave.it