

SUAVIA

AZIENDA AGRICOLA



„Das Weingut ist wie unsere fünfte Schwester. Wir haben es wachsen gesehen.“

Suavia

Vier Tessari-Schwestern leiten heute das Weingut Suavia, das von ihren Eltern 1982 gegründet wurde. Sie nennen es liebevoll „ihre fünfte Schwester, die sie haben aufwachsen sehen“. Der Name „Suavia“, germanischer Ursprung von „Soave“, ist dabei gleichzeitig Programm, denn die Familie hat sich voll und ganz diesem einzigartigen Wein verschrieben. Die Weinberge der Familie liegen alle in der hügeligen Classico-Zone, also dem Herzstück der Region Soave im Osten des Gardasees. In einer Höhe von etwa 300 Metern werden hier auf mineralreichem vulkanischen Boden ausschließlich zwei regionale Rebsorten, nämlich Garganega und Trebbiano di Soave, kultiviert. Um den Charakter des Terroirs optimal zum Ausdruck zu bringen, wurden über viele Jahre die besten Klone der Rebsorten für die verschiedenen Standorte ausgewählt und die Erträge massiv reduziert. Die Vinifizierung erfolgt in einer modernen Kellieranlage, die von den Eltern im Jahre 1990 direkt unter den Familienwohnsitz gebaut wurde. Die Weine der vier Schwestern überzeugen allesamt mit einer unglaublichen Sortentypizität und betont regionalem Charakter. Zwei Gewächse ragen dabei besonders aus dem Portfolio heraus: Zum einen der „Monte Carbonare“, ein reinsortiger Garganega, benannt nach dem Hügel, an dessen Hängen die Rebstöcke für diesen Wein stehen. Der Name nimmt Bezug auf den kohlschwarzen Basalt-Boden, der dem Wein eine immense Mineralität und Dichte schenkt. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahl, um den Charakter des Monte Carbonare rein und unverfälscht in bestmöglicher Form zum Ausdruck zu bringen. Eine weitere hoch bewertete Spezialität ist der zu 100% aus Trebbiano di Soave gekelterte „Massifitti“. Er vergärt nach einer

Weingut:

Suavia

Inhaber:

Valentina, Meri und Alessandra Tessari

Gründungsjahr:

1982

Herkunft:

Venetien; Verona

Kellermeister/Önologe:

Valentina Tessari

Rebfläche in Hektar:

18

Flaschenproduktion jährlich:

200.000

Zertifizierung:

HACCP

Rebsortenspiegel:

Garganega, Trebbiano di Soave

Terroir:

Vulkanische Sole

Besonderheiten:**Webseite:**

<http://www.suavia.it/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/Suavia>

kalten Mazeration in Edelstahl und reift dann für weitere 6 Monate im [Vini/](#)
Tank. Im Ergebnis brilliert der Massifitti mit seiner eindrucksvollen
Mineralität, gepaart mit frischer Säure und ungemein vielschichtiger
Aromatik.