

Soave Classico



| | |
|-------------------------------|---|
| KRAJ | Włochy |
| REGION | Veneto |
| APELACJA | Soave DOC |
| SZCZEP | Garganega , Trebbiano di Soave |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 12,0% |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 |
| CERTYFIKATY | Wino biologiczne |
| NAGRODY | Wine Spectator 2012 90 pkt., Gambero Rosso 2012 2 Bicchierri |

Aromat:

Słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Aromatyczne świeże nuty jabłka, gruszki i głogu z cytrusowymi i mineralnymi nutami.

Smak:

W ustach świeże, owocowe, łatwe do picia, o niepowtarzalnym charakterze.

Potrawy:

Aperitif, pieczona perliczka, szparagi

Suavia to starożytna nazwa miasta Soave. Wykorzystała ją rodzina Tessari do nazwania swej winnicy, którą objęła w 1887r. na terenie gminy Soave w miejscowości Fittà - samym sercu Soave Classico. W 1982 roku Giovanni Tessari i jego żona Rosetta, świadomi ogromnego potencjału ich ziemi do produkcji win wysokiej jakości zdecydowali się na uprawę tylko białych rodzimych odmian - Trebbiano di Soave i Garganega. Dzisiaj winnicą zarządzają ich 4 córki. Koncentrują się na produkcji tylko białych win wykorzystując nowoczesne metody i nowatorskie podejście, co szczególnie ujawniło się nie tylko w wyjątkowej jakości wina ale również w niekonwencjonalnym wyglądzie butelek. Oprócz wysokiej jakości dobry chwyt marketingowy przyciągnął wielu zwolenników Soave i w ten sposób Suavia jest jednym z najlepszych przedstawicieli tego gatunku.