

# Monte Carbonare



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Veneto
<b>APELACJA</b>	Soave DOC
<b>SZCZEP</b>	Garganega
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Gambero Rosso 3 Bicchieri, Robert Parker 91 pkt, Wine Spectator 91 pkt.

## Aromat:

Intensywny żółty kolor. Aromat śródziemnomorskich owoców cytrusowych oraz nuty świeżych ziół górskich.

## Smak:

W smaku kremowe, eleganckie i niezwykle świeże, przyjemna mineralność. Dobrze zrównoważona kwasowość daje wino łatwe do picia.

## Potrawy:

Sery miękkie, szparagi, grillowane ryby

**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.