

Le Rive



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	13.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Veronese IGP
SZCZEP	Garganega
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 2 Bicchiere, Wine Spectator 91 pkt

Aromat:

Kolor błyszczący żółty ze złotymi refleksami. Aromatyczna eksplozja z przewagą dojrzałych moreli, ananasa i kandyzowanej skórki pomarańczowej, imbiru i kardamonu.

Smak:

Na podniebieniu gęste, pełne i aksamitne. Świeże i wytrawne wykończenie.

Potrawy:

Sery miękkie, pieczony kurczak

Więcej informacji:

Wino fermentuje w stalowanych kadziach a następnie przez 15 miesięcy dojrzewa - 30% w beczkach z francuskiego dębu, 70% w stalowych kadziach. Po zmieszaniu w kadziach wino dojrzewa kolejne 15 miesięcy, po zabutelkowaniu leżakuje jeszcze 12 miesięcy zanim trafi do sprzedaży.

Suavia

SUAVIA

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.