

Castellaro



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Soave Classico DOC
SZCZEP	Garganega
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intrygujący bukiet, w którym na pierwszy plan wybijają się nuty białych kwiatów i cytrusów - jaśmin, lilia, skórka cytrynowa i liście kafiru. Za nimi rozwijają się akcenty przypraw w postaci kuminu czy białego pieprzu, a w tle nieśmiało ujawnia się niuans świeżej zielonej papryki. Całość spięta jest niezwykłą świeżością i chodną mineralnością.

Smak:

Definicja świeżości! Krystalicznie czysty smak nasuwający skojarzenia z cytrusami i wodą z górskiego strumienia. Dzięki dojrzewaniu nad osadem jest nieco krągłe, co w połączeniu z naturalną świeżością daje niesamowity efekt. Momentami wydaje się wręcz słone i "elektryczne".

Potrawy:

Dorada w soli, sushi

Więcej informacji:

Soav Classico Castellare to wino powstające z owoców zebranych z niewielkiej parceli o powierzchni około 1 ha mieszczącej się na wzgórzu Monte Castellare. Co ciekawe - opisywana parcela leży na północnych stokach góry, dzięki czemu nawet podczas letnich upałów panuje tam względnie umiarkowana temperatura. Powstaje z owoców odmiany Garganega rosnącej na krzakach w wieku 50 lat. Po fermentacji wino dojrzewało przez 12 miesięcy nad osadem w zbiorniku ze stali nierdzewnej. Kolejne 24 miesiące spędziło w butelce i dopiero po 3 latach od zbiorów trafiło do sprzedaży.

Etykieta Castellare wraz z Fittà oraz Tremenalto są odsłonami projektu I Luoghi di Suavia (Miesca), w którym siostry Tessari pragną zaprezentować różne rodzaje wulkanicznych siedlisk występujących w apelacji Soave.

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.