

Technische Fiche

Azienda Agricola le Mandolare Soave D.O.C. Classico

SPECIFICATIES

Kleur: Strogele kleur.

Neus: Fijne en intense aroma's met een mengeling van fruitige en kruidige toetsen.

Mond: Harmonieus, vol en evenwichtig in de mond met een goede structuur en een aangename afdronk van amandel.

SOMMELIER TIPS

De vooraf geselecteerde druiven worden met de hand rond midden oktober geoogst wanneer ze volledig rijp zijn. Na een zachte persing wordt de most gekoeld en gedecanteerd. De gisting vindt plaats met enkel geselecteerde gisten gedurende 30 dagen bij een temperatuur van 10-18 °C. 30% van de nieuwe wijn rijpt op eiken vaten, 70% op roestvrije stalen vaten tot in het daarop volgende voorjaar.

Lekker bij hors d'oeuvres, pasta, soepen, gerechten met wit vlees en bij kazen.

DRUIF

100% Garganega

HERKOMST

Soave – Italië

WIJNSTREEK

Castelcerino

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

