

Soave Vigna della Corte DOC

Art nr. 2410

Soave DOC

Karaktär	<p>Intensiv halmgul färg med bra konsistens.</p> <p>Intensiv bouquet med vita blommor, delikat tropiska frukter och akaciahonung . Tydlig mineralkaraktär.</p> <p>Fyllig och varm smack som påminner och bekräftar inslagen som uppmärksammades i doften. Lång och elegant smakupplevelse som erbjuder ett fint avslut.</p>
Servering	<p>Vid ca 8-10 grader. Fint vin som aptitretare och som även passar mycket bra till rätter med fisk , torsk och skaldjur. Passar även bra till gröna smaker och rätter med färska örter.</p>
Druvsort	<p>100% Garganega</p>
Odlingsområde	<p>Soave</p>
Producent	<p>Corte Adami</p>
Produktion	<p>6600 flaskor/år</p>
Avkastning	<p>8 ton/hektar</p>
Vinifiering	<p>Druvorna plockas för hand i slut av oktober. Fermentation i ståltank med kontakt med jästen under 30 dagar.</p>
Lagring	<p>Ståltank.</p>
Hållbarhet	<p>Ska drickas ung men kan lagras under 3 år.</p>
Alkoholhalt	<p>13,00%</p>

Om vingården