

Le Rive



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5-7 lat
KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	13.00 st.C
APELACJA	Veronese IGP
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
KOLOR	Białe
NAGRODY	Gambero Rosso 2 Bicchiere, Wine Spectator 91 pkt

Więcej informacji:

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

Potrawy:

Sery miękkie, pieczony kurczak

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.