

Castellaro

**POTENCJAŁ****LEŻAKOWANIA** 5-7 lat**KRAJ**

Włochy

**JEDNOSTKA
MIARY**

Butelka

**ILOŚĆ SZTUK
W KARTONIE**

6.00

MINIMALNA**TEMPERATURA** 8.00 st.C**APELACJA**

Soave Classico DOC

KOLOR

Białe

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.

Potrawy:

Dorada w soli, sushi

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.