

Rali Wine

When the passion comes true ...

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA C LASSICO MONTEFOSCARINO

Производствена зона

Classico Soave регион, и по-конкретно, лозята засадени на твърди почви от базалтов произход по хълмовете близо до Soave и Monteforte d'Alpone.

Сорт грозде

Garganega (100%).

Добив

От всеки 100кг грозде се произвежда 70 литра вино.

Анализ на виното

Алкохол: 12%;

Обща киселинност: 5,5-6%;

Сух екстракт: 19-20%, престоява в съдове от неръждаема стомана.

Рафиниране

Около 3 месеца в бутилката.

Сетивност

С цвят на слама, с очарователни сребристо-зелени нюанси, то предлага свеж мирис с плодов вкус на бял праскова и портокалова кора, растителни нотки на маточина и звездовиден анасон, и цветни нотки на акация и момина сълза, както и усет на минерали, който е толкова типичен за всички Soave вина, притежаващи силна личност; Като цяло, много добре балансиран и приятен букет от приемлива интензивност. Вкусът е фин и деликатен, с възхитителен киселинна свежест, умерен алкохол и силен вкус на минерал; има дълга чиста повърхност, съгласувани с уханията, възприемани от носа.

Сервиране

Препоръчително е да се сервира на 8 ° - 10°C

Препоръчителни храни

Когато е младо е перфектен за деликатни яйчни рецепти, като фритата, спанак, омлети, или айца на очи. Струва да се опита и с моцарела. Също така е отличен за сладководни рибни ястия, като например ризото с костур или бяла риба, дива пъстърва. След отлежаване в продължение на още 2 до 3 години става идеално вино за лаврак, или някои пресни и полу-твърди козе сирена.

Трайност

2-4 години.

